

JA ZUM GRÜNEN LABEL!

ECHT SCHWEIZERISCH.
100% MEIN GESCHMACK.

Jetzt wählen. Im Laden:



Saucisson vaudois IGP



SAUCISSON VAUDOIS IGP



ROHSTOFF

Der Saucisson vaudois IGP* wird aus Schweinefleisch und Speck hergestellt. Die Hauptgewürze sind Kochsalz und Pfeffer.



KULINARISCHES

Der Saucisson vaudois IGP wird gekocht mit traditionellen Gerichten oder getrocknet zum Zvieri oder am Abend mit Brot genossen.



GEOGRAFISCHES GEBIET

Der Saucisson vaudois IGP wird ausschliesslich im Kanton Waadt hergestellt. Das Schweinefleisch stammt aus der Schweiz.



HERSTELLUNG

Das Fleisch wird sortiert, unerwünschte Teile wie Sehnen und Lymphknoten werden entfernt. Danach gibt der Metzger seine individuelle Gewürzmischung (u. a. Koriander und Wein) zum gehackten Fleisch. Die Masse wird geknetet und in Schweinedärme gefüllt. Danach wird der Saucisson vaudois IGP abgetropft und ruhen gelassen. Nach dem Abtropfen wird die Spezialität gerötet und kalt geräuchert. Der Rauch entsteht durch das Verbrennen von Sägemehl, -spänen oder Holzkloben von Nadel- und Laubholz.

AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Der Saucisson vaudois IGP ist eine geräucherte Rohwurst mit unterbrochener Reifung. Seine äussere Farbe ist gold-braun, und die innere ist rosarot bis rot. Die Fleischkörnung ist regelmässig. Die Wurst riecht ausgewogen aromatisch nach Rauch und hat einen typischen Fleischgeschmack.

GESCHICHTE

Der Saucisson vaudois IGP hat seinen Ursprung im Mittelalter, als man im Kanton Waadt erstmals Wurstwaren räucherte und kochte. Damals hatte die Schweinefleischproduktion auch deshalb einen hohen Stellenwert, weil die «Schotte», welche als Nebenprodukt bei der Käseherstellung anfällt, traditionellerweise an die Schweine verfüttert wurde. Der Saucisson vaudois wurde in der Folge zu einem wichtigen Nahrungsmittel der Waadtländer Bevölkerung.

VERKAUFSFORM

Der Saucisson vaudois IGP trägt eine grüne Plombe, die eine traditionelle, echte und zertifizierte Herstellung garantiert. Sie wird stückweise verkauft.



Association Charcuterie Vaudoise AOP-IGP

c/o SanoVet
Ch. des Côtes 4
1020 Renens

T 079 337 51 39

✉ didier.blanc@bluewin.ch

🏠 www.charcuterie-vaudoise.ch

📘 charcuterievaudoise

Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP

Belpstrasse 26
3007 Bern
T 031 381 49 53

✉ info@aop-igp.ch

🏠 www.aop-igp.ch

📘 aopigp @ [aopigp](https://twitter.com/aopigp)

*IGP ist die geschützte geografische Angabe eines Produkts und steht für «Indication Géographique Protégée».