

* die Herkunft

* Menschen
und ihr Handwerk



* das Qualitätszeichen

Damit ein IGP-Produkt entsteht, braucht es Tradition und Herkunft, Menschen und ihr Handwerk. Nur wenige Schweizer Produkte werden so hergestellt und tragen das geschützte Qualitätszeichen IGP.
www.aop-igp.ch



Schweiz. Natürlich.



Saucisson vaudois IGP

Rohstoff: Der Saucisson vaudois IGP wird aus Schweinefleisch und Speck hergestellt. Die Anteile Magerfleisch und Speck müssen ein Verhältnis von 3:2 aufweisen. Die Hauptgewürze sind Kochsalz und Pfeffer. Weiter ist es erlaubt, mit Knoblauch, Koriander, Weinhefe und Weisswein zu würzen.

Herstellung: Sehnen, Schwarten, blutige Stücke, Lymphknoten oder andere fremdartige Teile werden aussortiert. Danach gibt der Metzger seine individuelle Gewürzmischung zum gehackten Fleisch. Dadurch erhält jeder Saucisson vaudois IGP seine persönliche Note. Die Masse wird anschliessend geknetet und in Schweinedärme gefüllt. Danach wird der Saucisson vaudois IGP abgetropft und ruhen gelassen, damit er seinen typisch feinen Geschmack bilden kann. Nach dem Abtropfen und Schmoren, wird die Spezialität gerötet. Die anschliessende Räucherung erfolgt mit Kalt-rauch. Der Rauch entsteht durch Verbrennen von Sägemehl, -späne oder Holzkloben aus Nadel- und Laubhölzern.

Aussehen und Eigenschaften: Der Saucisson vaudois IGP ist eine geräucherte Rohwurst mit unterbrochener Reifung. Er wird entweder gekocht oder getrocknet und roh genossen. Der Durchmesser beträgt 50 bis 65 mm bei einer Länge von 12 bis 20 cm. Der Saucisson vaudois IGP ist goldbraun und das Fleisch rosarot mit einer regelmässigen Körnung. Der getrocknete Saucisson vaudois IGP ist von dunkelbrauner Farbe, und der Darm haftet am Fleisch. Die Wurst riecht ausgewogen aromatisch nach Rauch und hat einen typischen Fleischgeschmack. Die Gewürze dürfen weder den Duft noch den Geschmack dominieren. Der echte Saucisson vaudois IGP ist an der grünen IGP-Plombe der Waadtländer Metzger erkennbar.

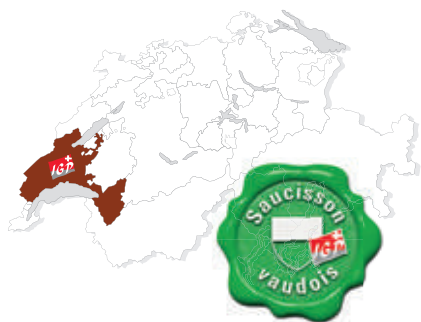
Geografisches Gebiet: Der Saucisson vaudois IGP wird ausschliesslich im Kanton Waadt hergestellt. Geburt, Mästung, Schlachtung und Zerlegung der Schweine erfolgen in der Schweiz.

Geschichte: Der Saucisson vaudois IGP hat seinen Ursprung im Mittelalter, als man im Kanton Waadt erstmals das Räuchern und Kochen von Wurstwaren anwandte. Die Schweinefleischproduktion hatte im

Kanton Waadt 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. Der Saucisson vaudois IGP unterscheidet sich von anderen Würsten dadurch, dass er ausschliesslich aus Schweinefleisch hergestellt und als Wursthülle ein Schweinedarm verwendet wird. Der Saucisson vaudois ist seit dem 11. Oktober 2004 als IGP geschützt.

Kulinarisches: Zur Zubereitung lässt man den Saucisson vaudois IGP bei konstanten 75 °C während 45 bis 50 Minuten ziehen, ohne ihn aufzustechen. Das Wasser darf nicht kochend sein. Vor dem Aufschneiden soll man den Saucisson vaudois IGP einige Minuten ruhen lassen. Wenn er kalt gegessen wird, lässt man ihn in seinem Kochwasser abkühlen. Geniessen Sie den Saucisson vaudois IGP zum Beispiel zu einem Kartoffelgratin, Lauch, Linsen, Sauerkraut oder Bohnen. Er ist 10 bis 15 Tage im Kühlschrank haltbar. Der getrocknete Saucisson vaudois IGP ist mehrere Wochen ohne Kühlung haltbar.

Verkaufsform: Der Saucisson vaudois IGP trägt eine grüne Plombe, welche eine traditionelle, echte und zertifizierte Herstellung garantiert. Er wird stückweise in Fachgeschäften und bei den Grossverteilern verkauft.



Kontakt:

Association Charcuterie Vaudoise IGP
c/o Dr. Didier Blanc
Pré au Comte 4, 1844 Villeneuve
Tel. 079 337 51 39
didier.blanc@bluewin.ch

Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP
Belpstrasse 26, 3007 Bern
Tel. 031 381 49 53, Fax 031 381 49 54
info@aop-igp.ch

www.charcuterie-vaudoise.ch
www.aop-igp.ch
www.facebook.com/aopigp