

Schweiz. Natürlich.



# JA ZUM TROCKENEN KLIMA!

ECHT SCHWEIZERISCH.  
100% MEIN GESCHMACK.

Jetzt wählen. Im Laden:



# WALLISER TROCKENSPECK IGP



## ROHSTOFF

Der Walliser Trockenspeck IGP\* besteht aus Schweinebrust.



## KULINARISCHES

Der Walliser Trockenspeck IGP gehört zum Walliser Teller und wird genussvoll mit dem Walliser Roggenbrot AOP sowie Walliser Raclette AOP konsumiert.



## GEOGRAFISCHES GEBIET

Der Walliser Trockenspeck IGP wird nur im Kanton Wallis hergestellt. Die Schweine kommen ausschliesslich aus der Schweiz.



## HERSTELLUNG

Für die Herstellung wird die Schweinebrust in rechteckige Platten geschnitten. Auf die Oberfläche jedes Stücks wird eine Mischung aus Salz, Pfeffer, Gewürzen und Kräutern gerieben. Die Fleischstücke werden in grossen Gefässen eingesalzen und einige Tage lang im Kühlen mit der Salzmischung imprägniert. Zum Trocknen werden die Platten an Schnüren in einem kühlen, gut durchlüfteten Lokal aufgehängt. Die Herstellung von Trockenspeck dauert mindestens vier Wochen. Der Speck verliert in dieser Zeit mindestens 30% des ursprünglichen Gewichts. Die Speckplatten dürfen während des Trocknens gepresst werden, um sie rechteckig zu formen. Am Ende sind die Speckplatten etwa 3 cm dick. Der Walliser Trockenspeck IGP wird auf keinen Fall geräuchert.

## AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Der Walliser Trockenspeck IGP ist ein lang haltbares, eingesalztes Fleischerzeugnis. Er besteht ausschliesslich aus getrocknetem Schweinefleisch und wird roh konsumiert.

## GESCHICHTE

Fleisch wird im Wallis seit dem 16. Jahrhundert getrocknet. Die Schweinemast verbreitete sich allerdings erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts. Viele bäuerliche Familien verarbeiteten und trockneten das Schweinefleisch selber, um es lange haltbar zu machen. Bis Mitte des 20. Jahrhunderts wurde das ganze Schwein, nicht nur die Schweinebrust, in Holzgefässen gesalzen und dann in den typischen Walliser Lager-Alphütten in der freien und trockenen Bergluft getrocknet. Ab den 50er-Jahren wurde die eigene Abtrocknung als Konservierungsverfahren immer mehr durch die Kühlung in gewerblichen Betrieben ersetzt.

## VERKAUFSFORM

Der Walliser Trockenspeck IGP wird als Stück oder in Tranchen verkauft.



## Vereinigung der Walliser Trockenfleischprodukte IGP

Postfach 96  
1964 Conthey

T 027 345 40 10

✉ [cvagri@agrivalais.ch](mailto:cvagri@agrivalais.ch)

🏠 [www.trockenfleischwallis.ch](http://www.trockenfleischwallis.ch)

📘 [walliser trockenfleisch produkte igp](http://walliser trockenfleisch produkte igp)

📍 [walliser trockenfleisch igp](http://walliser trockenfleisch igp)

## Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP

Belpstrasse 26  
3007 Bern  
T 031 381 49 53

✉ [info@aop-igp.ch](mailto:info@aop-igp.ch)

🏠 [www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch)

📘 [aopigp](http://aopigp) @ [aopigp](http://aopigp)

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