

Schweiz. Natürlich.



**DER RUF DES GESCHMACKS:**



DIE SCHWEIZER QUALITÄTSZEICHEN





# BOUTEFAS AOP



## ROHSTOFF

Boutefas AOP ist ein Rohwurstprodukt, das aus Schweinefleisch hergestellt wird.

Die Schweine werden in den Kantonen Waadt und Freiburg geboren und aufgezogen.

Die Schweine stammen von Schweizer Rassen, werden mit lokaler Molke und Getreide gefüttert und profitieren von den Tierschutzbedingungen mit Auslauf im Freien.



## KULINARISCHES

Der Boutefas AOP wird gekocht verzehrt und kann sowohl warm als auch kalt genossen werden.

Er passt zu verschiedenen Beilagen wie Lauch und Kartoffeln. Man kann ihn auch zu Sauerkraut, Kartoffelgratin und anderen herzhaften Fleischgerichten essen.



## GEOGRAFISCHES GEBIET

Das Herstellungsgebiet umfasst die Kantone Waadt und Freiburg, mit Ausnahme des Sensebezirks.



## HERSTELLUNG

Der Boutefas AOP wird aus Schweinefleisch hergestellt. Die Schweine werden in den Kantonen Waadt und Freiburg geboren und aufgezogen. Das Fleisch wird zerkleinert und mit Gewürzen vermischt und anschließend in typische Naturdärme von Schweinen gefüllt. Das Räuchern erfolgt kalt bei einer Durchschnittstemperatur von 18 bis 28 °C über mindestens 48 Stunden. Sein Gewicht schwankt zwischen 600 g und 3 kg.

## AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Seine Form ist aufgrund der Prägung in einem Schweinemagen typisch. Seine Farbe ist goldbraun. Er hat ein traditionelles und angenehmes Aroma von grob gehacktem Schweinefleisch, natürlichem Rauch und wird in gekochtem Zustand gegessen.

## GESCHICHTE

In jahrhundertealten und immer noch lebendigen Traditionen verankert, wurde das Rezept und die traditionelle Herstellung von Boutefas AOP über die Jahrhunderte hinweg weitergegeben. Die ältesten Belege gehen auf das Jahr 1634 zurück.

Danach wurde Boutefas AOP in mehreren Veröffentlichungen über das Alltagsleben der Waadtländer und Freiburger erwähnt. Damals war es ein saisonales Produkt, das mit der Tradition des «Metzgers» bei Herbstanfang verbunden war. Boutefas AOP war besonderen Anlässen und Familienfesten vorbehalten.

## VERKAUFSFORM

Der Boutefas AOP wird als Ganzes oder in Scheiben geschnitten vermarktet. Wenn er ganz ist, trägt er auf jedem Stück an einer Schnur das Qualitätszeichen «Appellation d'origine protégée» oder «AOP», welches eine traditionelle, authentische und zertifizierte Herstellung garantiert.



### Interprofession de la Charcuterie AOP

c/o Terrair Fribourg  
Rte de Chantemerle 41  
1763 Granges-Paccot  
026 467 30 30  
info@boutefasaop.ch  
🏠 [www.boutefasaop.ch](http://www.boutefasaop.ch)

### Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP

Belpstrasse 26  
3007 Bern  
031 381 49 53  
info@aop-igp.ch

🏠 [www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch)  
📘 [aopigp](https://www.facebook.com/aopigp)  
📍 [aopigp](https://www.instagram.com/aopigp)

