

Schweiz. Natürlich.



DER RUF DES GESCHMACKS:



DIE SCHWEIZER QUALITÄTSZEICHEN





WALLISER TROCKENFLEISCH IGP



ROHSTOFF

Walliser Trockenfleisch IGP* wird aus gut gedeckten, aber nicht zu fetten Stücken vom Stotzen des Rindes hergestellt.



KULINARISCHES

Das Walliser Trockenfleisch IGP kann das rohe Rindfleisch in einem Carpaccio ersetzen oder, in Lamellen geschnitten, einen Saisonsalat aufwerten.



GEOGRAFISCHES GEBIET

Das Walliser Trockenfleisch IGP wird nur im Kanton Wallis hergestellt. Das Rindfleisch kommt ausschliesslich aus der Schweiz.



HERSTELLUNG

Vor dem Salzen werden die Rindfleischstücke sorgfältig zerlegt und von Fett und Sehnen befreit. Das zugeschnittene Fleisch wird dann in eine Mischung aus Salz, Gewürzen und Kräutern eingelegt. Diese Mischung sorgt für den individuellen Geschmack des Walliser Trockenfleischs IGP. Nach dem Einsalzen werden die Stücke abgewaschen und zum Trocknen an Stäben aufgehängt. Sie können gepresst, jedoch nie geräuchert werden. Die Pressung öffnet die Poren des Fleisches, ermöglicht die Atmung und gibt ihm die rechteckige Form. Die Fleischstücke verlieren dabei 40 bis 50 % ihres Ursprungsgewichtes. Während der Trocknung bildet sich auf der Oberfläche ein Edelschimmelbelag. Je nach Stückgrösse dauert die Trocknungsphase 5 bis 16 Wochen.

AUSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Walliser Trockenfleisch IGP ist ein getrocknetes Rindfleischprodukt, das roh konsumiert wird. Es hat eine feste Konsistenz, eine purpurrote, einheitliche Farbe und Edelschimmel. Sein reiner Geschmack und sein Aroma sind harmonisch auf die Salzung abgestimmt.

GESCHICHTE

Aufgrund des rauen Klimas im Alpenraum waren dauerhafte Vorräte in der Vergangenheit für die Walliser Bevölkerung von grosser Bedeutung. Findige Hirten entwickelten die Salzungs- und Trocknungstechnik. In der Literatur wird Trockenfleisch erstmals um 1550 erwähnt. Die Bezeichnung Walliser Trockenfleisch tauchte mit der schrittweisen Aufgabe der Familienproduktion und der Entstehung des Tourismus auf. Sie stand für die Spezialität, die aus den besten Stotzenstücken hergestellt wurde.

VERKAUFSFORM

Das Walliser Trockenfleisch IGP wird als Stück oder in Scheiben geschnitten verkauft.



Vereinigung der Walliser Trockenfleischprodukte IGP

Postfach 96, 1964 Conthey
027 345 40 10

cvagri@agrivalais.ch

www.trockenfleischwallis.ch

[walliser trockenfleisch produkte igt](https://www.facebook.com/walliser trockenfleisch produkte igt)

[walliser trockenfleisch igt](https://www.instagram.com/walliser trockenfleisch igt)

Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP

Belpstrasse 26
3007 Bern

031 381 49 53

info@aop-igp.ch

www.aop-igp.ch

[aop igt](https://www.facebook.com/aop igt)

[aop igt](https://www.instagram.com/aop igt)



* Das Qualitätszeichen IGP (geschützte geografische Angabe) weist auf den Schutz des entsprechenden traditionellen Produktes durch den Bund hin.