

Schweiz. Natürlich.



DER RUF DES GESCHMACKS:



DIE SCHWEIZER QUALITÄTSZEICHEN





# WALLISER TROCKENSPECK IGP



## ROHSTOFF

Der Walliser Trockenspeck IGP\* besteht aus Schweinebauch.



## KULINARISCHES

Der Walliser Trockenspeck IGP gehört zum Walliser Teller und wird genussvoll mit dem Walliser Roggenbrot AOP sowie Raclette du Valais 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 der Schweinebauch in rechteckige Platten geschnitten. Auf die Oberfläche jedes Stücks wird eine Mischung aus Salz, Pfeffer, Gewürzen und Kräutern gerieben. Die Schweinebauchteile werden in grossen Gefässen eingesalzt 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.

## GESICHTE

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 der Schweinebauch, 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  
027 345 40 10

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

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

[walliser-trockenfleischprodukteigp](https://www.facebook.com/walliser-trockenfleischprodukteigp)

[walliser-trockenfleischigp](https://www.instagram.com/walliser-trockenfleischigp)

### Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP

Belpstrasse 26  
3007 Bern

031 381 49 53

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



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