

Suisse, Naturelement.



L'APPEL DU GOÛT:



LES SIGNES DE QUALITÉ SUISSE





BOUTEFAS AOP



MATIÈRES PREMIÈRES

Le Boutefas AOP* est un produit de charcuterie cru élaboré à base de viande de porc issue de cochons nés et élevés dans les cantons de Vaud et Fribourg. Les porcs proviennent de races suisses et sont nourris avec du petit lait et des céréales de la région. Ils bénéficient de conditions de bien-être animal avec sorties en plein air.



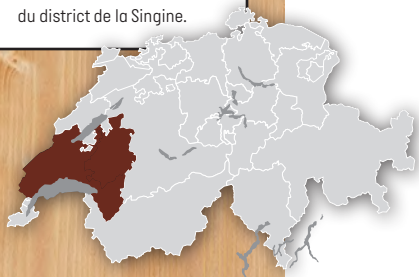
ASPECTS CULINAIRES

Le Boutefas AOP se consomme cuit et il peut se déguster aussi bien chaud que froid. Il s'associe avec différents accompagnements comme le poireau et les pommes de terre. On peut aussi le consommer avec de la choucroute, du gratin dauphinois ou d'autres viandes solées.



ZONE D'ORIGINE

L'aire de production comprend les cantons de Vaud et Fribourg, à l'exception du district de la Singine.



MÉTHODE DE PRODUCTION

Le Boutefas AOP est élaboré à base de viande de porc issue de cochons nés et élevés dans les cantons de Vaud et Fribourg. La viande est hachée et mélangée avec des épices, puis embossée dans des boyaux naturels de porcs. Le fumage est réalisé à froid à une température moyenne de 18 à 28 °C durant au minimum 48 heures. Son poids varie entre 600 grammes et 3 kg.

APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES

Sa forme est typique en raison de l'embossage dans un caecum de porc. Sa couleur est brune dorée. Le Boutefas AOP a un arôme traditionnel et agréable de fumée naturelle et de chair de porc hachée grossièrement.

HISTOIRE

Ancrées dans les traditions séculaires et toujours vivantes, la recette et l'élaboration traditionnelles du Boutefas AOP se sont transmises au fil des siècles. Les plus anciennes attestations remontent à 1634. Le Boutefas AOP est mentionné dans plusieurs publications sur la vie quotidienne des Vaudois et des Fribourgeois. A l'époque, il s'agissait d'un produit saisonnier, lié à la tradition de « faire boucherie » à l'arrivée de l'automne. Il était réservé aux grandes occasions et aux fêtes familiales.

CONDITIONNEMENT

Le Boutefas AOP est commercialisé entier ou tranché. Lorsqu'il est entier, il porte sur chaque pièce, à la ficelle, la marque d'identification qui garantit une fabrication traditionnelle, authentique et certifiée. Quand il est commercialisé tranché, il porte sur chaque emballage la mention « Appellation d'origine protégée » ou « AOP ».



Interprofession de la Charcuterie AOP

c/o Terroir Fribourg
Rte de Chantemerle 41
1763 Granges-Paccot
026 467 30 30
info@boutefasaop.ch
🏠 www.boutefasaop.ch

Association suisse des AOP-IGP

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

🏠 www.aop-igp.ch
📘 aopigp
© aopigp



* Le signe de qualité AOP (Appellation d'origine protégée) indique que la dénomination du produit traditionnel concerné est protégée par l'Etat.