

Suisse, Naturelement.



L'APPEL DU GOÛT:



LES SIGNES DE QUALITÉ SUISSE





SAUCISSON VAUDOIS IGP



MATIÈRES PREMIÈRES

Le Saucisson vaudois IGP* est élaboré avec de la viande de porc et du lard. Les épices principales sont le sel de cuisine et le poivre.



ASPECTS CULINAIRES

Le Saucisson vaudois IGP s'apprécie cuit avec des plats traditionnels ou sec comme casse-croûte avec du pain.



ZONE D'ORIGINE

La zone de production du Saucisson vaudois IGP est le canton de Vaud. La viande de porc provient de toute la Suisse.



MÉTHODE DE PRODUCTION

Les tendons, couennes, parties sanglantes et ganglions sont d'abord soigneusement enlevés de la viande de porc, qui est hachée et à laquelle sont ajoutées les épices selon la main du boucher. La masse est pétrie puis embossée dans des boyaux de porc. Les saucissons sont alors suspendus pour égoutter, puis rubéfier. Ils sont ensuite fumés à froid, la fumée étant produite par la combustion de sciure, copeaux ou bûches de résineux ou de feuillus.

APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES

Le Saucisson vaudois IGP est une saucisse à maturation interrompue. Son aspect extérieur est brun doré et sa chair de couleur rose-rouge, avec une granularité régulière. Le saucisson se caractérise par des saveurs épicées et de fumé, ainsi que par son goût prononcé de viande de porc.

HISTOIRE

L'origine du Saucisson vaudois IGP remonte au Moyen Âge, lorsqu'on réalisa qu'en fumant la viande, on pouvait la conserver plus longtemps. La production de viande de porc était alors importante dans le canton de Vaud, car le petit-lait des fromageries était valorisé par la production porcine.

CONDITIONNEMENT

Le Saucisson vaudois IGP est identifié par un plomb vert qui garantit une fabrication traditionnelle, authentique et certifiée. Il est vendu à l'unité d'un poids variable.



Association Charcuterie Vaudoise AOP-IGP

Avenue Général-Guisan 42
1009 Pully
info@charcuterie-vaudoise.ch
🏠 www.charcuterie-vaudoise.ch
📘 [charcuterievaudoise](https://www.facebook.com/charcuterievaudoise)
📍 [saucisses_so_swiss](https://www.instagram.com/saucisses_so_swiss)

Association suisse des AOP-IGP

Belpstrasse 26
3007 Bern
031 381 49 53
info@aop-igp.ch
🏠 www.aop-igp.ch
📘 [aopigp](https://www.facebook.com/aopigp)
📍 [aopigp](https://www.instagram.com/aopigp)



* Le signe de qualité IGP (Indication géographique protégée) indique que la dénomination du produit traditionnel concerné est protégée par l'Etat.