

Suisse, Naturelement.



L'APPEL DU GOÛT:



LES SIGNES DE QUALITÉ SUISSE





JAMBON CRU DU VALAIS IGP



MATIÈRES PREMIÈRES

Le Jambon cru du Valais IGP* se compose de morceaux de jambon arrière de porcs.



ASPECTS CULINAIRES

Le Jambon cru du Valais IGP fait partie intégrante de l'assiette valaisanne et est apprécié avec du Pain de seigle valaisan AOP et du Raclette du Valais AOP.



ZONE D'ORIGINE

L'aire géographique du Jambon cru du Valais IGP est le canton du Valais. La viande de porc provient exclusivement de Suisse.



MÉTHODE DE PRODUCTION

Les pièces de viande sont frottées avec un mélange de sel, d'épices et d'herbes aromatiques, puis placées au frais. Grâce au jus de la viande, une saumure se forme. Les pièces sont en général embossées dans un bas ou un filet au sortir du saumurage, puis étuvées quelques jours. Interviennent ensuite le séchage proprement dit et le pressage. La durée d'élaboration varie entre 6 et 10 semaines, jusqu'à ce qu'apparaisse une moisissure blanche en surface. Traditionnellement, la viande était séchée à l'air frais et sec des montagnes. De nos jours, le séchage s'effectue la plupart du temps dans des locaux à température et hygrométrie contrôlées. La perte de poids atteint au minimum 35 %. Le Jambon cru du Valais IGP n'est en aucun cas fumé.

APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES

Le Jambon cru du Valais IGP est un produit de salaison de longue conservation, séché sans os et consommé cru. Il présente une texture ferme; la couleur du muscle est rouge-rosé et la couleur de la graisse blanche. Les épices et plantes utilisées pour sa préparation lui confèrent sa saveur aromatique.

HISTOIRE

Le séchage des produits carnés est attesté depuis le 16^e siècle en Valais. Toutefois, l'élevage du cochon n'est apparu que vers la fin du 19^e siècle: la plupart des familles paysannes séchaient la viande de porc pour la conserver plus longtemps. Jusqu'au milieu du 20^e siècle, l'entier du cochon – et pas seulement le jambon – était salé puis séché dans un raccard à l'air libre. A partir des années 1950, le séchage s'est professionnalisé et a lieu dans des locaux refroidis et humidifiés de manière contrôlée.

CONDITIONNEMENT

Le Jambon cru du Valais IGP se vend en morceau ou dans des barquettes, découpé en fines tranches.



Association des producteurs de Viandes séchées du Valais

Case postale 96, 1964 Conthey
027 345 40 10

info@viandeseechee.ch

🏠 www.trockenfleischwallis.ch

📘 wallisertrockenfleischprodukteigp

📞 wallisertrockenfleischigp

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