

Schweiz. Natürlich.



**NUR DIE  
BESTEN  
AUS DEM  
WESTEN?**

**JA**

SAUCISSE  
d'Ajoie

**ECHT SCHWEIZERISCH.  
100% MEIN GESCHMACK.**



**Jetzt wählen. Im Laden:**



# SAUCISSE D'AJOIE IGP



## ROHSTOFF

Die Saucisse d'Ajoie IGP\* wird aus Schweinefleisch (2/3), Speck (1/3) und fakultativ aus max. 10% gehacktem Rindfleisch hergestellt.



## KULINARISCHES

Die Saucisse d'Ajoie IGP wird mit Sauerkraut genossen und ist Bestandteil des traditionellen Menüs, welches am Martinstag [Erntedankfest] serviert wird.



## GEOGRAFISCHES GEBIET

Die Saucisse d'Ajoie IGP wird nur im Bezirk Pruntrut im Kanton Jura hergestellt. Das Schweine- und das Rindfleisch stammen aus der Schweiz.



## HERSTELLUNG

Der gewürzten Wurstmasse für die Saucisse d'Ajoie IGP werden Kümmelsamen beigemischt. Dieser verleiht der Spezialität, zusammen mit Pfeffer und Knoblauch, ihren besonderen Geschmack. Es ist auch möglich, Muskat oder Rotwein beizugeben. Die Masse wird in einen Schweinedarm gefüllt. Die Wurst wird durch Abdrehen des Darms portioniert. Danach wird sie mit Nadelholzrauch geräuchert.

## AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Die Saucisse d'Ajoie IGP ist eine geräucherte Wurst mit abgebrochener Reifung. Äusserlich ist sie braun-goldig, und das Innere ist fest. Die Saucisse d'Ajoie IGP [gekocht oder getrocknet] hat einen leicht salzigen Geschmack sowie einen angenehmen Geruch nach Rauch, Kümmel und Schweinefleisch.

## GESCHICHTE

Das Räuchern von Würsten ist Teil der regionalen Tradition. Die Räucherkammer einzelner Bauernhöfe im Herstellungsgebiet der Saucisse d'Ajoie IGP stammen aus dem 17. Jahrhundert. Die Gegend ist geprägt von Buchen- und Nadelholzwäldern sowie der Schweinezucht. Die Bezeichnung «Saucisse d'Ajoie» wurde erstmals um 1920 offiziell verwendet. Damals gaben Metzger im Gebiet der Ajoie der regionalen Hauswurst diesen Namen, um sie von ähnlichen Erzeugnissen zu unterscheiden.

## VERKAUFSFORM

Die Saucisse d'Ajoie IGP wird stück- oder paarweise zum Kochen oder getrocknet verkauft.



## Interprofession de la Saucisse d'Ajoie IGP

c/o Fondation rurale interjurassienne  
Domaine filière alimentaire et espace rural  
Case postale 65  
2852 Courtételle

T 032 471 13 51

✉ [boucherie.damon@bluewin.ch](mailto:boucherie.damon@bluewin.ch)

🏠 [www.terroir-juraregion.ch](http://www.terroir-juraregion.ch)

## Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP

Belpstrasse 26  
3007 Bern

T 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)

\*IGP ist die geschützte geografische Angabe eines Produkts und steht für «Indication Géographique Protégée».