

JA

ZU MEHR RAUCHZONEN!

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

Jetzt wählen. Im Laden:



Saucisse aux choux vaudoise IGP



SAUCISSE AUX CHOUX VAUDOISE IGP



ROHSTOFF

Für die Herstellung der Saucisse aux choux vaudoise IGP* werden Schweinefleisch und Weisskohl verwendet.



KULINARISCHES

Die Saucisse aux choux vaudoise IGP wird als «Papet vaudois», einem traditionellen Waadtländer Gericht mit Kartoffeln und Lauch, genossen.



GEOGRAFISCHES GEBIET

Die Saucisse aux choux vaudoise IGP wird ausschliesslich im Kanton Waadt hergestellt. Das Schweinefleisch und der Kohl stammen aus der Schweiz.



HERSTELLUNG

Das Fleisch wird sortiert, unerwünschte Teile wie Sehnen und Lymphknoten werden entfernt. Zuerst wird der Weisskohl blanchiert und gepresst. Eine Fleischmasse aus magerem Schweinefleisch, Speck und gebrühter Schwarte wird mit dem Kohl gehackt, dann werden die Gewürze beigelegt. Die Masse wird geknetet, in einen natürlichen Rinderdarm gefüllt und mit Clips oder Schnur abgebunden. Danach wird die Saucisse aux choux vaudoise IGP abgetropft und ruhen gelassen. Nach dem Abtropfen wird die Spezialität gerötet und dann kalt geräuchert. Der Rauch entsteht durch Verbrennen von Sägemehl, -spänen oder Holzklöben von Nadel- und Laubholz.

AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Die Saucisse aux choux vaudoise IGP ist eine geräucherte Rohwurst mit abgebrochener Reifung. Ihre äussere Farbe ist goldbraun und das Fleisch rosarot und gleichmässig gekörnt. Sie riecht und schmeckt aromatisch und ausgewogen nach Fleisch, Kohl und Rauch.

GESCHICHTE

Gemäss einer Legende hat die Saucisse aux choux vaudoise IGP ihren Ursprung im Jahr 879: Der deutsche Kaiser Karl und seine Gefolgschaft hielten sich mehrere Wochen in Orbe auf. Als das Fleisch knapp wurde, soll ein Bürger der Stadt auf die Idee gekommen sein, das Wurstfleisch mit Weisskohl zu strecken. Das Räuchern der Würste entstand später im Mittelalter, als man entdeckte, dass sie dadurch länger haltbar waren.

VERKAUFSFORM

Die Saucisse aux choux vaudoise IGP trägt eine grüne Plombe, die eine traditionelle, echte und zertifizierte Herstellung garantiert. Sie wird stückweise verkauft.



Association Charcuterie Vaudoise IGP SA

Chemin des Pléiades 7
1806 St-Légier-La Chiésaz

✉ info@charcuterie-vaudoise.ch

🏠 www.charcuterie-vaudoise.ch

📘 [charcuterievaudoise](https://www.facebook.com/charcuterievaudoise)

Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP

Belpstrasse 26
3007 Bern
T 031 381 49 53

✉ info@aop-igp.ch

🏠 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».