

OUI

AUX CULTURES VALAISANNES!

AUTHENTIQUEMENT SUISSE.
100% MON GOÛT.

Prenez parti. Dans votre magasin :



VIANDE SÉCHÉE DU VALAIS IGP



MATIÈRES PREMIÈRES

La Viande séchée du Valais IGP* est élaborée avec des morceaux de cuisses de bovins, bien couverts sans être trop gras.



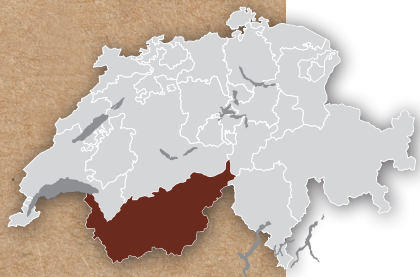
ASPECTS CULINAIRES

La Viande séchée du Valais IGP se déguste crue, coupée en fines tranches. Elle peut aussi remplacer la viande de bœuf dans un carpaccio ou relever agréablement une salade verte.



ZONE D'ORIGINE

La Viande séchée du Valais IGP est élaborée dans le canton du Valais. La viande de bœuf vient exclusivement de Suisse.



MÉTHODE DE PRODUCTION

Les pièces de viande sont soigneusement découpées et débarrassées de la graisse et des nerfs. Après macération dans un mélange de sel, d'herbes et d'épices, dont la recette est propre à chaque fabricant, les pièces sont nettoyées et suspendues pour le séchage. Elles peuvent être pressées, ce qui leur ouvre les pores pour mieux respirer et leur donne une forme rectangulaire. La viande n'est en aucun cas fumée. Pendant le séchage, une moisissure noble se développe à la surface, ce qui confère à la Viande séchée du Valais IGP toute sa typicité. Les morceaux sont séchés à l'air pendant 5 à 16 semaines en fonction de leur taille. Pendant ce processus, ils perdent entre 40 et 50% de leur poids.

APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES

La Viande séchée du Valais IGP est une viande de bœuf salée et séchée qui se consomme crue. Sa consistance est ferme, sa couleur extérieure est gris-blanc, alors que celle de sa chair est rouge foncé. En bouche, des saveurs aromatiques et épicées se mêlent au goût de viande de bœuf.

HISTOIRE

En raison du climat rude du milieu alpin, la constitution de réserves durables revêtait une importance cruciale. La méthode de salaison et de séchage de la viande s'est donc transmise de génération en génération. Les premières références à la viande séchée remontent à 1550. Avec l'abandon progressif de la production familiale et le développement du tourisme, la dénomination « Viande séchée du Valais » fut utilisée pour une spécialité produite à base des meilleurs morceaux de cuisses de bovin.

CONDITIONNEMENT

La Viande séchée du Valais IGP se vend en morceau ou dans des barquettes, découpée en fines tranches.



Association des producteurs de Viandes séchées du Valais

Case postale 96
1964 Conthey

T 027 345 40 10

✉ cvagri@agrivalais.ch

🏠 www.viandesechee.ch

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

📍 [wallisertrockenfleischigp](https://www.instagram.com/wallisertrockenfleischigp)

Association suisse des AOP-IGP

Belpstrasse 26
3007 Berne

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 protège la dénomination d'un produit et signifie « Indication Géographique Protégée ».