

Suisse. Naturellement.



OUI AU RÉGIME SEC!

AUTHENTIQUEMENT SUISSE.
100% MON GOÛT.

Prenez parti. Dans votre magasin :



LARD SEC DU VALAIS IGP



MATIÈRES PREMIÈRES

Le Lard sec du Valais IGP* se compose de poitrine de porc.



ASPECTS CULINAIRES

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



ZONE D'ORIGINE

Le Lard sec du Valais IGP est fabriqué en Valais.

La viande de porc provient exclusivement de Suisse.



MÉTHODE DE PRODUCTION

La poitrine de l'animal est utilisée pour la fabrication du lard séché. Débitées en plaques rectangulaires, les pièces sont frottées sur leur surface avec un mélange de sel, poivre, épices et plantes aromatiques. Elles sont ensuite mises en saumure dans de grandes cuves placées au frais où elles s'imprègnent des saveurs pendant quelques jours. Vient ensuite la phase du séchage : les plaques de lard sont suspendues à une ficelle dans un local frais et bien aéré. La durée de fabrication du lard sec est d'au minimum 4 semaines, pendant laquelle il perd au moins 30% de son poids. Les pièces de lard sont pressées à plusieurs reprises afin de leur donner leur forme rectangulaire, d'une épaisseur finale de 3 cm environ. Le Lard sec du Valais IGP n'est en aucun cas fumé.

APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES

Le Lard sec du Valais IGP est un produit de salaison de longue conservation, séché et préparé exclusivement avec de la viande porcine et consommé cru. Sa texture est ferme et sa saveur agréablement aromatique.

HISTOIRE

Le séchage des produits carnés est attesté depuis le 16^e siècle en Valais. Toutefois, l'élevage de porc ne s'est développé qu'à la fin du 19^e siècle. La plupart des familles paysannes transformaient et séchaient la viande de porc pour la conserver. Jusqu'au milieu du 20^e siècle, l'entier du cochon – et pas seulement le lard – était salé puis séché à l'air frais et sec des sommets. A partir des années 1950, le séchage s'est professionnalisé et a lieu dans des locaux refroidis et humidifiés de manière contrôlée.

CONDITIONNEMENT

Le Lard sec 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

T 027 345 40 10

✉ cvagri@agrivalais.ch

🏠 www.viandesechee.ch

📘 [wallisertrockenfleischprodukteigp](https://www.wallisertrockenfleischprodukteigp.ch)

📍 [wallisertrockenfleischigp](https://www.wallisertrockenfleischigp.ch)

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.aopigp.ch) 📍 [aopigp](https://www.aopigp.ch)

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