

Schweiz. Natürlich.



JA

ZU MEHR EXKLUSIVITÄT!

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

Jetzt wählen. Im Laden:





ROHSTOFF

Der Jambon de la Borne AOP* ist ein aus Schweinefleisch hergestelltes Wurstwarenenprodukt, dessen Schweine in den Kantonen Waadt und Freiburg geboren und aufgezogen wurden. Die Schweine stammen von Schweizer Rassen, werden mit lokaler Molke und Getreide gefüttert und profitieren von den Tierschutzbedingungen mit Auslauf im Freien.



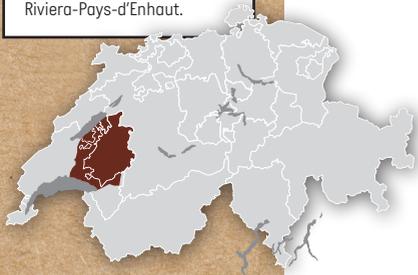
KULINARISCHES

Der Jambon de la Borne AOP ist ein lang haltbarer Rohpökelschinken, der gekocht verzehrt wird. Er kann sowohl warm als auch kalt genossen werden. Historisch gesehen nimmt der Jambon de la Borne AOP einen wichtigen Platz im Kilbi-Menü ein. Er kann aber auch mit verschiedenen Beilagen für den Aperitif oder Gourmet-Mahlzeiten kombiniert werden.



GEOGRAFISCHES GEBIET

Das Herstellungsgebiet umfasst den gesamten Kanton Freiburg sowie folgende Bezirke des Kantons Waadt: Broye-Vully, Lavaux-Oron und Riviera-Pays-d'Enhaut.



JAMBON DE LA BORNE AOP

HERSTELLUNG

Der Jambon de la Borne AOP ist ein trocken gesalzener und anschließend über Holzfeuer geräucherter Schinken aus Schweinefleisch. Die Schweine, die für seine Herstellung verwendet werden, sind in den Kantonen Waadt und Freiburg geboren und aufgezogen worden. Der Schinken wird trocken gesalzen und mindestens drei Wochen lang gepökelt. Das Räuchern erfolgt kalt bei einer Durchschnittstemperatur von 15 bis 25 °C über einen Zeitraum von 3 bis 8 Wochen. Sein Gewicht schwankt zwischen 6 und 9 kg.

AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Der Jambon de la Borne AOP hat ein dunkelbraunes Äußeres. Beim Anschneiden weist er die für ein gepökelttes Produkt typische rosa Farbe auf. Er ist von fester Konsistenz und hat einen traditionellen Räuchergeruch.

GESCHICHTE

Der Begriff «borne» taucht 1573 zum ersten Mal im Französischen auf. Die «borne» ist eine Kammer im oberen Stockwerk des Kamins, aus der dichter Rauch austritt und in der die Schinken aufgehängt werden, nachdem sie gesalzen wurden, um sie aufzubewahren. Das Räuchern verleiht dem Jambon de la Borne AOP seinen Namen und seinen unverwechselbaren Geschmack.

VERKAUFSFORM

Der Jambon de la Borne AOP, der als Ganzes, roh oder gekocht verkauft wird, trägt das Identifikationszeichen, das eine traditionelle, authentische und zertifizierte Herstellung garantiert. Ganz, in Stücken oder in Scheiben vermarktet, trägt jedes Stück zwingend die Angabe «Appellation d'origine protégée» oder «AOP» [geschützte Ursprungsbezeichnung].



Interprofession de la Charcuterie AOP

c/o Terroir Fribourg
Rte de Chantemerle 41
1763 Granges-Paccot

T 026 467 30 30

✉ info@terroir-fribourg.ch

🏠 www.jambondelaborneaop.ch

Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP

Belpstrasse 26
3007 Bern
T 031 381 49 53

✉ info@aop-igp.ch

🏠 www.aop-igp.ch

📘 [aopigp](#) @ [aopigp](#)

*AOP ist die geschützte Ursprungsbezeichnung eines Produkts und steht für «Appellation d'Origine Protégée».