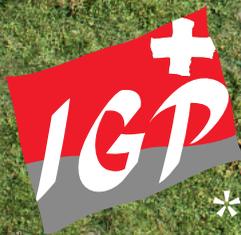


* un terroir

* des hommes
et leur savoir-faire



* un signe d'excellence

Pour qu'un produit IGP puisse voir le jour, il faut un terroir et une tradition, des hommes et leur savoir-faire. Seuls quelques produits suisses sont élaborés ainsi et portent le signe d'excellence IGP. www.aop-igp.ch



Suisse. Naturellement.



★ VIANDES SÉCHÉES DU VALAIS 
WALLISER TROCKENFLEISCHPRODUKTE

Viande séchée du Valais IGP

Matières premières : La Viande séchée du Valais IGP se compose de morceaux de cuisses de bovins, bien couverts sans être trop gras.

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 morceaux de viande sont séchés à l'air pendant 5 à 16 semaines. Le mélange d'épices garantit l'expression du savoir-faire de chacun et la diversité des saveurs des différentes viandes séchées. Les pièces peuvent être pressées, mais en aucun cas fumées. Pendant le séchage, une moisissure noble se développe à la surface de chaque pièce, ce qui confère à la Viande séchée du Valais IGP toute sa typicité. Le pressage ouvre les pores de la viande pour lui permettre de respirer et lui donne une forme rectangulaire. Au cours de sa confection, la viande perd entre 40 et 50 % de son poids.

Apparence et qualités gustatives : La Viande séchée du Valais IGP est une viande de bœuf salée et séchée qui se consomme à l'état cru. Le morceau de viande est d'une forme ronde ou rectangulaire, et de couleur rouge pourpre.

Zone d'origine : L'aire géographique de la transformation de la Viande séchée du Valais IGP est le canton du Valais. La naissance, l'engraissement, l'abattage et la découpe des bovins ont lieu exclusivement en Suisse.

Histoire : En raison des conditions climatiques rudes du milieu alpin, la constitution de réserves durables revêtait une importance cruciale pour la population. La méthode de salaison et de séchage de la viande s'est donc transmise de génération en génération dans le canton du Valais. Les premières références relatant l'existence de la viande séchée remontent aux années 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. La production de Viande séchée du Valais IGP est devenue une activité à part entière, exercée par des professionnels qualifiés dont le savoir-faire atteste de l'expérience acquise au cours des siècles d'histoire valaisanne. La Viande séchée du Valais est protégée en tant qu'IGP depuis le 29 janvier 2003.

Aspects culinaires : Dégustez la Viande séchée du Valais IGP coupée en fines tranches accompagnées de Pain de seigle valaisan AOP et d'un vin du Valais AOC. Un régal qui émerveillera tous vos sens ! La Viande séchée du Valais IGP peut également remplacer la viande crue pour un carpaccio ou, découpée en fines lamelles, relever agréablement une salade verte.

Conditionnement : La Viande séchée du Valais IGP se vend en morceau ou dans des barquettes, découpée en fines tranches. Elle se garde sans réfrigération.



Contact :

Association des producteurs
de Viandes séchées du Valais IGP
Case postale 96, 1964 Conthey
Tél. 027 345 40 10, fax 027 345 40 11
cvasecretariat@agrivalais.ch

Association suisse des AOP-IGP
Belpstrasse 26, 3007 Berne
Tél. 031 381 49 53, fax 031 381 49 54
info@aop-igp.ch

www.viandesechee.ch
www.aop-igp.ch
www.facebook.com/aopigp