

* die Herkunft

* Menschen
und ihr Handwerk



* das Qualitätszeichen

Damit ein IGP-Produkt entsteht, braucht es Tradition und Herkunft, Menschen und ihr Handwerk. Nur wenige Schweizer Produkte werden so hergestellt und tragen das geschützte Qualitätszeichen IGP.

www.aop-igp.ch



Schweiz. Natürlich.



★ VIANDES SÉCHÉES DU VALAIS 
WALLISER TROCKENFLEISCHPRODUKTE

Walliser Trockenfleisch IGP

Rohstoff: Das verwendete Rohmaterial für die Herstellung von Walliser Trockenfleisch IGP setzt sich aus gut gedeckten, aber nicht zu fetten Stücken vom Stotzen des Rindes zusammen.

Herstellung: Vor dem Salzen werden die Rindfleischstücke sorgfältig zerlegt und von Fett und Sehnen befreit. Die zugeschnittenen Stücke werden anschliessend nach dem traditionellen Rezept jedes Herstellers in eine Mischung aus Salz, Gewürzen und Kräutern eingelegt. Diese Mischung begründet den individuellen Geschmack des Walliser Trockenfleischs IGP. Nach dem Einsalzen werden die Stücke in der Regel abgewaschen und anschliessend zum Trocknen an Stäben aufgehängt. Sie können gepresst, jedoch nie geräuchert werden. Je nach Grösse der Stücke dauert die Trocknungsphase 5 bis 16 Wochen. Die Pressung öffnet die Poren des Fleisches, ermöglicht die Atmung und gibt ihm die rechteckige Form. Die Fleischstücke verlieren dabei 40 bis 50% ihres Ursprungsgewichtes. Während der Trocknung bildet sich auf der Oberfläche ein Edelschimmelbelag.

Aussehen und Eigenschaften: Walliser Trockenfleisch IGP ist ein getrocknetes Rindfleischprodukt, das roh konsumiert wird. Es hat eine feste Konsistenz und eine purpurrote, einheitliche Farbe. Sein reiner Geschmack und sein Aroma sind harmonisch auf die Salzung abgestimmt.

Geografisches Gebiet: Das Walliser Trockenfleisch IGP wird ausschliesslich im Kanton Wallis hergestellt. Geburt, Mästung, Schlachtung und Zerlegung der Rinder erfolgen ausschliesslich in der Schweiz.

Geschichte: Aufgrund des rauen Klimas im Alpenraum waren in der Vergangenheit dauerhafte Vorräte für die Bevölkerung von grosser Bedeutung. So entstanden dank der Findigkeit von Hirten die Salzungs- und Trocknungstechnik. In der Literatur findet Trockenfleisch erstmals um 1550 Erwähnung.

Mit der schrittweisen Aufgabe der Familienproduktion und der Entstehung des Tourismus entstand die Bezeichnung Walliser Trockenfleisch für die Spezialität, die aus den besten Stotzenstücken hergestellt wurde. Die Herstellung von Walliser Trockenfleisch wurde professionalisiert und liegt heute in den Händen qualifizierter Berufsleute. Ihr gemeinsames Wissen zeugt von der während Jahrhunderten im Wallis erworbenen Erfahrung. Das Walliser Trockenfleisch ist seit dem 29. Januar 2003 als IGP geschützt.

Kulinarisches: Geniessen Sie Walliser Trockenfleisch IGP, in hauchdünne Scheiben geschnitten, zusammen mit Walliser Roggenbrot AOP und einem Wein aus der Sonnenkammer Wallis: ein echter Leckerbissen! Das Walliser Trockenfleisch IGP kann das rohe Rindfleisch in einem Carpaccio ersetzen oder in Lamellen geschnitten, einen Saisonsalat aufwerthen.

Verkaufsform: Das Walliser Trockenfleisch IGP wird als Stück oder in Scheiben geschnitten verkauft. Es muss nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden.



Kontakt:

Vereinigung der Walliser
Trockenfleischprodukte IGP
Postfach 96, 1964 Conthey
Tel. 027 345 40 10, Fax 027 345 40 11
cvsecretariat@agrivalais.ch

Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP
Belpstrasse 26, 3007 Bern
Tel. 031 381 49 53, Fax 031 381 49 54
info@aop-igp.ch

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