

# La Jambonnière SA

## Eric Barras & Laurent Gavillet

Chemin du Vugy 8  
1684 Mézières  
Tél. +41 (0)26 652 25 24

<http://www.lajambonnièresa.ch>

[lajambonnièresa@bluewin.ch](mailto:lajambonnièresa@bluewin.ch)

Montag bis Freitag: 8 bis 12 Uhr und 13.30 bis 18 Uhr

Samstag: bis 16 Uhr

Mittwoch: geschlossen

## Präsentation

La Jambonnière, die sich seit 1985 in Mézières niedergelassen hat, stellt ihren Beinschinken gemäss einer altüberlieferten Methode des Kantons Freiburg her und verfügt über ein grosses Know-how im handwerklichen Beizen und Räuchern. Ihre Vorzeigeprodukte wurden 2017 mit fünf Goldmedaillen ausgezeichnet: Jambon à l'os fumé de la borne (geräucherter Chämischinken), lard sec aux herbes (Trockenspeck mit Kräutern), lard de la borne (geräucherter Chämispeck), saucisson fumé de la borne (geräucherte Chämiwurst), saucisson sec fumé de la borne (geräucherte Chämitrockenwurst). Der Rohschinken erhielt die Silbermedaille. La Jambonnière wurde für ihre Produkte mit dem «Preis der Besten» belohnt.

Die Lieferung für den Grosshandel ist in einem Umkreis von 30 km möglich. Privatpersonen erhalten die Produkte per Post.

## Produkte

Jambon de la Borne

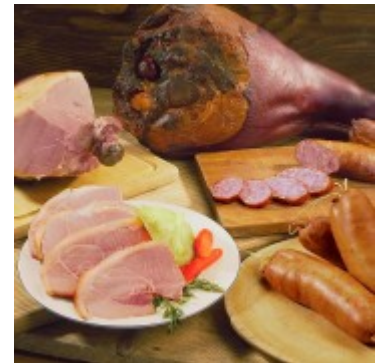
Freiburger Saucisson

Lard de la Borne

- Getrocknete Produkte
- Frischfleisch
- Für den Spiess
- Gebeiztes und geräuchertes Fleisch

Mit Medaillen ausgezeichnete Vorzeigeprodukte:

- Jambon à l'os fumé de la borne (geräucherter



Chämischinken)

- Lard sec aux herbes (Trockenspeck mit Kräutern)
- Lard de la borne (geräucherter Chämispeck)
- Saucisson fumé de la borne (geräucherte Chämiwurst)
- Saucisson sec fumé de la borne (geräucherte

Chämitrockenwurst)

- Jambon cru (Rohschinken)