Jambon de la Borne AOP

Den „Jambon de la borne“ nennt man auf Deutsch auch Chämischinken. Der Jambon de la Borne ist ein typisches und einzigartiges Wurstwarenprodukt, nicht nur wegen seiner Herkunft und Geschichte, sondern auch wegen seiner Herstellung, seiner Qualität und seines Geschmacks.
Der Jambon de la Borne ist ein geräucherter und trocken gesalzener Schweineschinken, d. h. er wird etwa sechs Wochen lang mit einer Mischung aus Salz und Gewürzen eingerieben. Anschließend wird er von Hand gebürstet, um alle Salzablagerungen zu entfernen, und eine Woche lang "gereift". Dann kommt endlich der berühmte Schritt des Räucherns. Ursprünglich wurde der Rauch des Holzofens, der auf den Bauernhöfen zum Kochen verwendet wurde, sowie der Rauch des Molasseofens, der zum Heizen diente, gesammelt. Heute wird derselbe Prozess nachvollzogen: Drei bis acht Wochen lang werden ununterbrochen Holzscheite aus Foyard und Tanne verbrannt. Ein dichter Rauch entweicht daraus und gelangt in die "Borne", eine Kammer im Obergeschoss, in der die Schinken aufgehängt werden. Dieser Schritt verleiht dem Jambon de la Borne seinen Namen und seinen unverwechselbaren Geschmack.
Im Jahr 2021 erhielt der Jambon de la Borne seine AOP. Er ist das erste Schweizer Wurstprodukt, das diesen Schutz erhalten hat! https://www.jambondelaborneaop.ch/
Hier finden Sie alle Produzenten von Jambon de la Borne AOP!

Produzenten

Au Jambon d’Or

Metzgerei Blanc SA

Metzgerei Deillon

La Jambonnière SA