

Le Boutefas AOP



Boutefas gehört zur illustren Familie der Rohwürste mit unterbrochener Reifung, die ausschließlich aus Schweinefleisch zubereitet und nur in einen natürlichen Schweinedarm abgefüllt werden. Die Enden werden mit Schnur oder Clips verschlossen. Die Form des Boutefas ist besonders: Die Wülste des Schweinemagens sind charakteristisch und das Ende wird mit einer einzigen Schnur verschlossen. Wenn er im Ganzen gekocht wird, isst man ihn warm, man kann ihn aber auch abkühlen lassen und in nicht zu dünnen Scheiben servieren. Wie sein Cousin, der Jambon de la Borne, hat der Boutefas 2021 seine g.U. erhalten. Mehr über diese fantastische Wurst finden Sie unter www.boutefasaop.ch
Entdecken Sie [hier](#) alle Produzenten von Boutefas AOP!

Produzenten

[Metzgerei Blanc SA](#)

[Metzgerei Deillon](#)