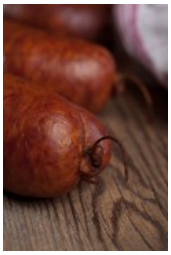
Freiburger Saucisson



Die Freiburger Saucisson wird in einer Räucherkammer getrocknet, nach demselben Prinzip wie der „Jambon de la borne“ (Chämischinken). Sie ist genauso wie der Schinken fester Bestandteil des berühmten Kilbi-Menüs. Die Saucisson wird aus Schweinefleisch, Speck, Salz, Pfeffer und getrocknetem Knoblauch hergestellt. Die Wurst entfaltet ihr Aroma am besten, wenn man sie in siedendem Wasser bei 80 °C rund 30 Minuten köchelt. Sie passt hervorragend zu Landschinken oder ergibt als Saucisson im Teig ein schmackhaftes Menü.

Produzenten

La Boucherie de l'Ancien Comté

Boucherie Moret Sàrl
Au Jambon d’Or
Metzgerei Blanc SA
Boucherie-Charcuterie Fragnière Sàrl
Metzgerei Bertschy
Metzgerei Deillon
Metzgerei Marsens
Metzgerei Droux & Fils
Boucherie du Mouret
Metzgerei Yerly Gérard Sàrl
Metzgerei Fleisch und Brau AG
La Jambonnière SA
Boucherie du Centre à Bulle
Boucherie du Centre à Charmey
Boucherie Bruno Clerc Sàrl