

Freiburger Saucisson



Die Freiburger Saucisson wird in einer Räucherammer 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