

Boutefas AOP



Le Boutefas AOP appartient à l'illustre famille des saucisses crues à maturation interrompue, préparés exclusivement à base de viande de porc et conditionnés uniquement dans un boyau naturel de porc. Les extrémités sont fermées par de la ficelle ou des clips. La forme du Boutefas AOP est particulière: les bourrelets du caecum de porc le caractérisent et une seule ficelle en ferme l'extrémité.

Cuit en entier, on le mange chaud ; on peut aussi le laisser refroidir et le servir en tranches pas trop fines.

Comme son cousin le Jambon de la Borne AOP, le Boutefas a obtenu son AOP en 2021.

Retrouvez-en plus sur ce fantastique saucisson sur www.boutefasaop.ch et découvrez tous les producteurs de Boutefas AOP [ici](#) !

Producteurs

[Boucherie Blanc SA](#)

[Boucherie Traiteur Deillon](#)