

Jambon de la Borne AOP



La "Borne" est la pièce où l'on fume le jambon. Le Jambon de la Borne AOP est un produit de charcuterie typique et unique, non seulement par son origine et son histoire, mais également par sa fabrication, sa qualité et son goût.

Le Jambon de la Borne AOP est un jambon de porc fumé et salé à sec, à savoir frotté avec un mélange de sel et d'épices durant six semaines environ. Il est ensuite brossé à la main, afin de retirer tous les dépôts de sel, et va « mûrir » pendant une semaine. Puis, arrive enfin la fameuse étape du fumage. A l'origine, on récupérait la fumée du fourneau à bois qui servait à cuisiner dans les fermes, ainsi que la fumée du fourneau à molasse qui servait à se chauffer. On reproduit aujourd'hui le même processus : durant trois à huit semaines sans interruption, on fait brûler des bûches de bois de foyard et de sapin. Une fumée épaisse s'en échappe pour rejoindre la «Borne», une chambre à l'étage supérieur, où sont suspendus les jambons. C'est cette étape qui donne son nom et son goût distinctif au Jambon de la Borne AOP.

En 2021, le Jambon de la Borne a obtenu son AOP. Il s'agit du premier produit charcutier suisse à recevoir cette protection!

Pour plus d'informations: <http://www.jambondelaborneaop.ch/> et retrouvez tous les producteurs de Jambon de la Borne AOP [ici](#) !

Producteurs

[Boucherie Blanc SA](#)

[La Jambonnière SA](#)

[Boucherie Traiteur Deillon](#)

[Au Jambon d'Or](#)