

# Lard de la Borne



Le lard de la Borne a comme particularité son processus de fabrication à l'ancienne qui lui donne goût typique et spécial du terroir fribourgeois. Il demande environ 16 jours de production, soit une semaine de salage à sec, 2 jours de maturation et une semaine de fumage à la borne. Une fois cuit (environ 1 heure à feu doux), le lard de la Borne s'associe très bien avec du chou blanc, pommes de terre nature, Jambon de la Borne AOP et saucisson fribourgeois (assiette de Bénichon) ou avec une bonne choucroute. Il se déguste également avec un vin du Vully (vignes du Lac de Morat).

## Producteurs

[La Boucherie de l'Ancien Comté](#)

[Boucherie Moret Sàrl](#)

[Boucherie Blanc SA](#)

[Boucherie du Mouret](#)

[Boucherie du Centre à Bulle](#)

[Boucherie du Centre à Charmey](#)

[La Jambonnière SA](#)

[Boucherie-Charcuterie-Traiteur Bertschy](#)

[Boucherie-Charcuterie Fragnière Sàrl](#)

[Boucherie Bruno Clerc Sàrl](#)

[Boucherie Traiteur Deillon](#)

[Boucherie Götschmann Fleisch & Traiteur AG](#)

[Boucherie de Marsens](#)