

Saucisson fribourgeois



Le saucisson fribourgeois est en premier lieu séché dans un fumoir, selon le même principe que le Jambon de la Borne AOP. Tout comme le Jambon de la Borne AOP, le saucisson fait partie intégrante du fameux menu de la Bénichon. Le saucisson est composé de viande de porc, de lard, de sel, de poivre et d'ail séché. Cuit dans une eau frémissante à 80°C pendant 30 minutes, il révélera tout son fumet. Il est excellent accompagné d'un jambon de campagne ou en croûte pour un repas original.

Producteurs

La Boucherie de l'Ancien Comté
Produit : Saucisson fribourgeois

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