

TROCKENFLEISCH.

SO SCHMECKT DAS WALLIS.



INS HERZ GEMEISSELT.

DIE FEINHEIT DER AROMEN.

Seit dem 16. Jahrhundert hüten die Menschen im Wallis die Rezepte und das kostbare Wissen um die Herstellung ihrer köstlichen Regionalspezialitäten Trockenfleisch, Rohschinken und Trockenspeck.

Traditionell

Raffiniert

Geschmackvoll

Einzigartig

Würzig

Edel

Althergebrachtes Wissen.

Die Geschichte des Walliser Trockenfleischs ist eng mit den klimatischen Bedingungen der Region verbunden. Im 16. Jahrhundert begannen die Menschen, Fleisch zu salzen und zu trocknen, um so über die notwendigen haltbaren Vorräte für den Winter zu verfügen.

Seit circa 1550 wurde das Wissen um diese Methode von Generation zu Generation in der Familie weitergegeben. Mit der Zeit wurde die Produktion von qualifizierten Fachleuten übernommen, die mit dem

althergebrachten Wissen aus Jahrhunderten Walliser Geschichte die Tradition weiterführen.

Der Begriff «Walliser Trockenfleisch» bezeichnet eine Spezialität, die aus den besten Stücken der Rindsstotzen hergestellt wird.

Der Schinken und der Speck machten ab den 1950er-Jahren die gleiche Entwicklung durch wie das getrocknete Rindfleisch und wurden zum «Walliser Rohschinken» und zum «Walliser Trockenspeck».

Tief in der Region verwurzelt.

Das Walliser Trockenfleisch ist seit 2003 mit dem Label IGP (Indication Géographique Protégée) geschützt, der Walliser Rohschinken und der Walliser Trockenspeck seit 2015.

Die von Natur aus starke Identität der AOP- und IGP-Produkte gründet in ihrer geografischen Herkunft. AOP und IGP sind durch das Schweizer Gesetz geschützte Qualitätszeichen.

Hätten Sie es gewusst?

Walliser Trockenfleisch, Rohschinken und Trockenspeck werden zwar nach uralten Methoden hergestellt, ihr einzigartiger Geschmack jedoch ist das Resultat der Leidenschaft, Geduld und Kenntnisse eines jeden Herstellers.

Das Fleisch wird mit einer Vielzahl von Gewürzen und aromatischen Kräutern eingerieben, deren Zusammensetzung nur die Hersteller kennen. Diese streng geheime Mischung verleiht jedem Stück Fleisch seinen einzigartigen und unverwechselbaren Geschmack.



Walliser Trockenfleisch: Porträt.



Produkte **ausschliesslich**
aus **Schweizer Rind-** oder
Schweinefleisch



Exklusiv **im Wallis**
produziert



5 bis 16 Wochen
Trocknungszeit



30 bis 50% Gewichtsreduktion
bei der Herstellung



35 zertifizierte Walliser
Produzenten



Seit circa
1550 hergestellt

Tradition und Geselligkeit.

Der einzigartige Geschmack von Walliser Trockenfleisch IGP, Walliser Trockenspeck IGP und Walliser Rohschinken IGP kommt am besten auf einem traditionellen Walliser Teller zur Geltung. Zusammen mit Walliser Roggenbrot AOP und ein paar Stücken Walliser Raclette AOP wird diese verführerische Trilogie die Gaumen Ihrer Gäste begeistern – egal ob als Hauptgericht, traditionelle Vorspeise, gesellige Zwischenmahlzeit oder zum Apéro.



Zubereitung

- **Walliser Trockenfleisch IGP, Rohschinken IGP** und **Trockenspeck IGP** aufschneiden.
- **Walliser Raclettekäse AOP** und **Roggenbrot AOP** in Scheiben schneiden.
- Alle Zutaten auf einem Plättli oder einem Teller anrichten.
- Mit **Cornichons** und **Silberzwiebeln** garnieren.
- Nach Belieben mit **Walliser Trockenwurst** ergänzen.
- Mit **Butter** servieren.

Zutaten

Als Hauptgericht für eine Person

- 40g Walliser Trockenfleisch IGP
- 40g Walliser Rohschinken IGP
- 20g Walliser Trockenspeck IGP
- 50g Walliser Raclettekäse AOP
- 100g Walliser Roggenbrot AOP

Weitere Rezeptideen auf
wallis.ch/rezpte



Schweiz. Natürlich.



Weitere Informationen unter
viandesechee.ch



INS HERZ GEMEISSELT.