

# OUI

# AU FUMET DU FUMÉ!

AUTHENTIQUEMENT SUISSE.  
100% MON GOÛT.

Prenez parti. Dans votre magasin :





## MATIÈRES PREMIÈRES

Le Jambon de la Borne AOP\* est un produit de charcuterie élaboré à base de viande de porc issue de cochons nés et élevés dans les cantons de Vaud et Fribourg. Les porcs proviennent de races suisses et sont nourris avec du petit lait et des céréales de la région. Ils bénéficient de conditions de bien-être animal avec sorties en plein air.



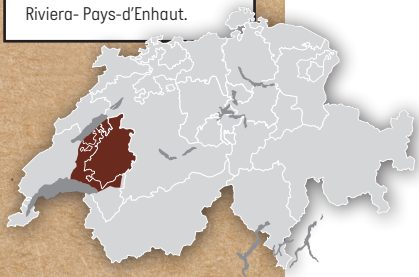
## ASPECTS CULINAIRES

Le Jambon de la Borne AOP est un produit de salaison cru de longue conservation, consommé cuit. Il se déguste aussi bien chaud que froid. Historiquement, le Jambon de la Borne AOP occupe une place de choix dans le menu de Bénichon. Il peut aussi être associé à différents accompagnements pour des apéritifs et des repas gourmands.



## ZONE D'ORIGINE

L'aire géographique d'élaboration couvre l'intégralité du canton de Fribourg ainsi que les districts du canton de Vaud suivants : Broye-Vully, Lavaux-Oron et Riviera- Pays-d'Enhaut.



# JAMBON DE LA BORNE AOP

## MÉTHODE DE PRODUCTION

Le Jambon de la Borne AOP est un jambon de porc salé à sec, puis fumé au feu de bois. Les porcs servant à son élaboration sont nés et élevés dans les cantons de Vaud et Fribourg. Le salage des jambons se fait à sec et dure trois semaines au moins. Le fumage est réalisé à froid à une température moyenne de 15 à 25 °C durant une période allant de 3 à 8 semaines. Son poids varie entre 6 et 9 kg.

## APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES

Le Jambon de la Borne AOP est d'aspect extérieur brun foncé. A la coupe, il présente une couleur rosée typique d'un produit de salaison. Il est de consistance ferme et a une odeur traditionnelle de fumé.

## HISTOIRE

Le terme « borne » apparaît pour la première fois en français en 1573. La « borne » est une chambre à l'étage supérieur de la cheminée, par laquelle une fumée épaisse s'échappe, et où sont suspendus les jambons après avoir été salés pour conservation. Le fumage donne son nom et son goût distinctif au Jambon de la Borne AOP.

## CONDITIONNEMENT

Le Jambon de la Borne AOP vendu entier porte la marque d'identification qui garantit une fabrication traditionnelle, authentique et certifiée. Quand il est commercialisé en morceaux ou tranché, il porte sur chaque emballage la mention « Appellation d'origine protégée » ou « AOP ».



## Interprofession de la Charcuterie AOP

c/o Terroir Fribourg  
Rte de Chantemerle 41  
1763 Granges-Paccot

T 026 467 30 30

✉ [info@terroir-fribourg.ch](mailto:info@terroir-fribourg.ch)

🏠 [www.jambondelaborne.aop.ch](http://www.jambondelaborne.aop.ch)

## Association suisse des AOP-IGP

Belpstrasse 26  
3007 Bern  
T 031 381 49 53

✉ [info@aop-igp.ch](mailto:info@aop-igp.ch)

🏠 [www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch)

📘 [aopigp](#) @ [aopigp](#)

\*AOP protège la dénomination d'un produit et signifie « Appellation d'Origine Protégée ».