

# OUI

# À L'AUTORISATION DE FUMER!

**AUTHENTIQUEMENT SUISSE.  
100% MON GOÛT.**

**Prenez parti. Dans votre magasin :**



Saucisse aux choux vaudoise IGP



# SAUCISSE AUX CHOUX VAUDOISE IGP



## MATIÈRES PREMIÈRES

La Saucisse aux choux vaudoise IGP\* est préparée à partir de viande de porc et de choux.



## ASPECTS CULINAIRES

La Saucisse aux choux vaudoise IGP fait partie du célèbre « papet vaudois », plat traditionnel préparé avec des pommes de terre et des poireaux.



## ZONE D'ORIGINE

La zone de production correspond au canton de Vaud. La viande de porcs et les choux proviennent de toute la Suisse.



## MÉTHODE DE PRODUCTION

Les tendons, parties sanglantes et ganglions sont d'abord soigneusement enlevés, puis la viande hachée. Des choux blanchis et des épices sont ajoutés à la masse de viande qui est pétrie puis embossée dans un boyau courbe de bœuf, fermé aux extrémités avec des ficelles ou des clips. Les boucles de Saucisse aux choux vaudoise IGP sont alors suspendues pour égoutter puis rubéfier. Elles sont ensuite fumées à froid, la fumée étant produite par combustion de sciure, copeaux ou buches de résineux ou de feuillus.

## APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES

La Saucisse aux choux vaudoise IGP est une saucisse à maturation interrompue. L'extérieur est brun doré, la chair de couleur rose rouge et de granularité régulière. L'arôme traditionnel d'une charcuterie de porc légèrement fumée se marie subtilement à l'acidité des choux.

## HISTOIRE

Selon la légende, l'origine de la Saucisse aux choux vaudoise remonte à l'an 879, lorsque la famille de l'empereur de Germanie séjourna à Orbe pendant plusieurs semaines. Comme la viande vint à manquer, on eut alors l'idée de mélanger des choux à la chair à saucisse afin d'allonger la farce. L'étape du fumage apparut au Moyen Âge, lorsqu'on réalisa qu'en fumant la viande, on pouvait la conserver plus longtemps.

## CONDITIONNEMENT

La Saucisse aux choux vaudoise IGP est identifiée par un plomb vert qui garantit une fabrication traditionnelle, authentique et certifiée. Elle est vendue à l'unité d'un poids variable.



## Association Charcuterie Vaudoise IGP SA

Chemin des Pléiades 7  
1806 St-Légier-La Chiésaz

✉ [info@charcuterie-vaudoise.ch](mailto:info@charcuterie-vaudoise.ch)

🏠 [www.charcuterie-vaudoise.ch](http://www.charcuterie-vaudoise.ch)

📘 [charcuterievaudoise](#)

## Association suisse des AOP-IGP

Belpstrasse 26  
3007 Berne  
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](#)

\*IGP protège la dénomination d'un produit et signifie  
« Indication Géographique Protégée ».