

TROCKENFLEISCH IGP

Das Trockenfleisch, Symbol des legendären „Walliser Tellers“, ist ein typisches Produkt des Wallis. Bei jedem Bissen werden Sie ein unterschiedliches Geschmackserlebnis empfinden.

Das Walliser Trockenfleisch IGP ist ein getrocknetes Produkt, das keinesfalls geräuchert ist. Die mit einer Mischung aus ausgewählten Gewürzen (charakteristisch für jeden Erzeuger!) bestrichenen Fleischstücke (Rinderkeulen) werden während 5 bis 16 Wochen getrocknet. Danach werden die Fleischstücke mehrmals gepresst und erhalten so ihre legendäre Form. Zusammen mit einem Glas Cornalin oder Pinot Noir entfaltet das Walliser Trockenfleisch seine Aromen.

www.trockenfleischwallis.ch