

VIANDE SÉCHÉE IGP

Symbole de la mythique "assiette valaisanne", la viande séchée est un produit emblématique du Valais. A chaque bouchée, vous aurez une sensation différente.

La viande séchée du Valais IGP est un produit séché, en aucun cas fumé.

Enduites d'un mélange d'épices sélectionnées (propres à chaque producteur!), les pièces (cuisses de boeuf) sont mises à étuver et à sécher durant cinq à seize semaines.

Pressées à plusieurs reprises ensuite, elles prennent leur forme légendaire. Accompagnée d'un verre de Cornalin ou de Pinot noir, la viande séchée du Valais libère ses saveurs.

www.viandesechee.ch