REGIONALE PRODUKTE

TOÉTCHÉ

Der Toétché ist der einzige salzige Rahmkuchen der Schweiz. Er wird mit Sauerrahm hergestellt. Diese typisch jurassische Spezialität wird zum Martinstag gegessen, wo sie als Dessert serviert wird, gehört aber auch beim regionalen Apéro auf den Tisch.



GUT ZU WISSEN

Das Rezept dieses Kuchens wurde ursprünglich von den Bäuerinnen erfunden. Noch heute sind es die Bauersfrauen der Region, die den Toétché herstellen. Die Spezialität findet sich aber auch in allen guten Bäckereien.

