REGIONALE PRODUKTE, ALLE

SAUCISSE D'AJOIE IGP

"Als der Metzger das Wurstpärchen herunternahm, das auf der Stange hing, stellte ich mir diesen feinen, verführerischen Duft nach Schinken oder Speck vor. Das Feuer brannte bereits seit zwei Stunden, als ich zum Grillplatz kam, und alle stürzten sich über meine Einkäufe. Ich nahm ein Kohlblatt, wickelte es um die Wurst und legte diese in ein Stück Alufolie, glänzende Seite nach innen, um das Garwerden zu unterstützen. Mithilfe einer Schaufel schob ich die Glut zur Seite, legte die Wurst hinein und deckte sie mit Glut zu. Nach einer langen halben Stunde, in der wir auf die Freundschaft anstiessen, war das Essen fertig. Eine Saucisse d'Ajoie, ein Stück Brot und ein Glas Wein… das ist das ganze Geheimnis einer „Torée". Guten Appetit!"

Armand

GUT ZU WISSEN

- Die Saucisse d'Ajoie ist seit 2002 mit der geschützten Ursprungsbezeichnung IGP, Indication Géographique Protégée, ausgezeichnet. Sie darf weder kopiert noch anderswo als im Bezirk Porrentruy hergestellt werden. Die IGP ist ein Zeichen für Qualität und Authentizität und legt in ihrem Pflichtenheft ebenfalls fest, dass die für das Produkt verwendeten Rohstoffe aus der Schweiz stammen müssen.
- Die rund zehn Metzger, die dieses Qualitätsprodukt herstellen, können die Nachfrage nicht befriedigen. Deshalb wird die Wurst auch in den grösseren Metzgereien des Kantons Jura produziert.



CONTACT

Interprofession
Association des Maîtres-Bouchers du District de Porrentruy Philippe Domon Place de la Liberté 1
2942 Alle

+41 32 471 13 51
boucherie.domon@bluewin.ch
aop-igp.ch

