

# VIANDES SÉCHÉES

La viande séchée, le jambon cru et le petit lard sont les principaux produits qui composent les salaisons. Les viandes sont aromatisées aux plantes sauvages et autres herbes aux senteurs secrètes.

Les viandes séchées trouvent leur origine dans la nécessité de nos ancêtres à constituer des stocks durables de nourriture. La viande était donc suspendue et naturellement séchée. Cette tradition du 14ème siècle a été conservée jusqu'à ce jour et confère à la viande séchée sa saveur incomparable.

En Anniviers, déguster le met typique valaisan, l'assiette valaisanne auprès de nos différents partenaires.

Découvrez aussi tous les produits directement chez le producteur la Salaisons d'Anniviers. Leur viande séchée, jambon cru et lard sont labellisées IGP (indication géographique protégée) et répondent aux critères de l'association des producteurs de viande séchée du Valais.

## CONTACT

Viandes séchées  
3961 Anniviers



**SALAISONS  
D'ANNIVIERS  
/ VISSOIE**