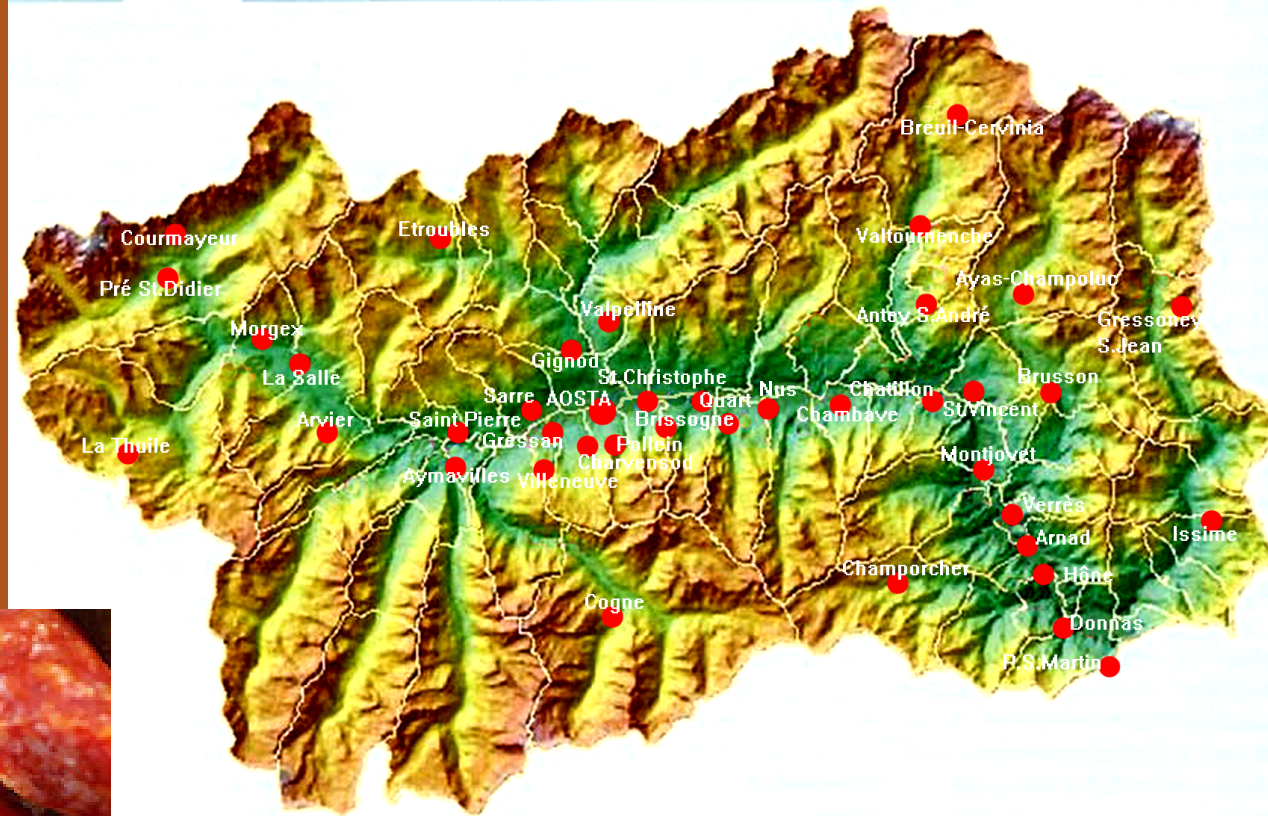


Produit régionaux VdA



**Valle d'Aosta
Vallée d'Aoste**



La cuisine valdôtaine
est une cuisine
montagnarde, faite à
partir des ressources
à disposition

Traditions valdôtaines

ICI VOUS POURREZ VOIR
QUELQUES INGRÉDIENTS QUI
COMPOSENT CETTE CUISINE

TETEUN

Le teteun fait partie de la charcuterie valdotaine.

Certification: PAT – Produit Agroalimentaire Traditionnel

Zone de production: Valle d'Aosta – Gignod

MATIÈRE PREMIÈRE: Mamelle du bovine adulte

Le parfum libère toutes les herbes aromatiques et les épices présentes

GOÛT: Délicat et délicieux - Consistance compacte

Les mamelles viennent gravé. Il est produit en couches avec sauge, laurier, romarin, baies de genièvre, épices et sal et puis il doit être laissé mariner.

Après 15 jours les mamelles sont cuites en moules à bain-marie

CONSERVATION: Sous vide il se maintient plus d'un an, aussi sans conservant ou frais environ 3 mois en frigo

CONSOMMATION ET COMBINAISON

Il se consomme comme entrée, farce de raviolis et dans le ragoût, avec viande bovine ou en couple avec sauces à base de fruits.

À mi-août a lieu, à Gignod, la fête annuelle du teteun.

L'utilisation des mamelles dans la cuisine est ancien



FROMADZO

AOP (Appellation d'Origine Protégée)

Ingrédients principaux: herbes aromatiques, lait, sel

La forme est cylindrique et va de 1 à 7 Kg

Le saveur est doux, si frais, légèrement salé

et parfois épicé si assaisonné.

La couleur est blanc pour le frais, jaune paille pour le chevronné.

La maturation a lieu dans des pièces avec une température de 8 à 14 degrés, avec une humidité d'au moins 60%. L'affinage va d'un minimum de 60 jours à un maximum de 8-10 mois.

Il se marie bien avec les vins locaux, tels que Torrette, Chambave Rouge etc.

JAMBON DE SAINT OYEN

PAT (PRODUIT AGROALIMENTAIRE TRADITIONALE)

Cuisse de porc, arômes naturelles

Saveur de Jambon aromatisé

Selon l'aspect extérieur il semble un cuisse de porc dorée

Production: première cuisson à vapeur pendant 24 heures, et rôtissage sur le gril, au four à bois, puis arrosée de bière artisanale (sans gluten)



BOUDIN

P.A.T. (Produit Agroalimentaire Traditionnel)

Ingrédients: pommes de terre bouillies, saindoux, betteraves rouges et sang de bovin ou de porc, vin.

Ce sont des fines saucisses allongées de 130 grammes environ l'un

Le parfum est délicat et la couleur rouge foncé

Pour l'accompagnement, choisissez un vin blanc jeune, avec un bouquet fruité et floral et des arômes rappelant les vertes prairies de montagne. Un exemple, le Vallée d'Aoste Blanc de Morgex et de La Salle



BROSSA

Le brossa est un P.A.T.

Elle ressemble à une "crème" agréablement granuleuse et douce obtenue à partir de lactosérum chauffé à une température de 83-84°C à laquelle on ajoute du vinaigre ou de l'acide citrique. De Brossa il est possible d'obtenir du beurre précieux, moins calorique que celui obtenu à partir de la crème. Arôme et goût puissants avec notes d'herbes. Il est consommé immédiatement, en pureté. La brossa se mange avec de la polenta, tandis que le beurre qui en est fait est délicieux tartiné sur du pain.

HUILE DE NOIX

CHALLAND SAINT ANSELME EST CONNU POUR LA PRODUCTION DE CE HUILE

NOIX RECUEILLIES EXCLUSIVEMENT EN VALLÉ D'AOSTE

IL SE CONSOMME EN CUISINE SURTOUT POUR ASSAISONNER LES SALADES, LA VIANDE ET LE POISSON. IL EST PRÉFÉRABLE DE NE LE PAS COMBINER AVEC LA CUISSON

