

Marque nationale Jambon fumé et autres délices



*Sa qualité me fait
de l'effet!*



Ons Ham!

Ceux qui exigent un jambon luxembourgeois
de qualité et de tradition,
choisissent le label Marque nationale.

"Officiellement bon"!

Exigez, dégustez!

Plus d'informations sur www.marque-nationale.lu



Le jambon fumé et autres délices arborant le label de qualité «**Marque nationale**»

Au cours des 20 dernières années,

«**eis gutt Marque nationale's Ham**»

a connu un développement inouï. En tant qu'authentique spécialité traditionnelle, ce jambon à maturation longue connaît, grâce à son fumet délicat et reconnaissable entre mille, un engouement sans pareil auprès d'un public de tous âges.

Ce succès nous a incité à intégrer d'autres spécialités à base de viande de porc, notamment diverses sortes de jambon cuit, «**eng gutt Saucisse**», mais aussi des «**Mettwuersch**» et du «**Pâté**» au label «**Marque nationale**». Ceci d'autant plus volontiers qu'un porc de qualité

«**Marque nationale**» ne se résume pas seulement à ses jambons.



Fabriqué et transformé au Luxembourg



Le jambon «Marque nationale» est bien sûr un authentique produit luxembourgeois. Dans sa production n'entrent que des porcs certifiés «Marque nationale». Ici aussi, la règle d'or est: pas n'importe quel porc ! Pour la production de jambon, rien ne s'oppose à ce que son poids soit plus élevé et un surplus de lard est également le bienvenu.

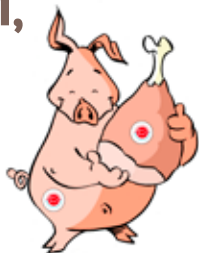


Le processus de production long et onéreux se déroule chez des maîtres bouchers luxembourgeois reconnus, qui exercent leur métier avec



beaucoup d'engagement, un savoir-faire de tous les instants et une longue expérience transmise parfois depuis des générations.

La méthode – tradition, expérience, patience



Un jambon fumé de la Marque nationale a surtout besoin de temps, de beaucoup de temps!



Et c'est ce que nous lui accordons bien volontiers, conscients du fait qu'il ne développe son fameux arôme si typique que vers la fin de son processus de maturation.



Le salage du jambon frais se fait au sel sec. L'«injection» ou l'utilisation d'autres techniques permettant d'augmenter la rétention de sel sont prohibées. Son arôme extrêmement fin et tellement caractéristique lui est conféré par l'utilisation exclusive de bois de feuillus.



Et après, il s'agit de patienter. Après une durée de production d'au moins 12 mois, le jambon a perdu environ un tiers de son poids suite au séchage et à la maturation. Le jambon fini doit néanmoins peser au moins 6 kg afin d'être digne de l'estampille au feu rouge et donc du label «Marque nationale».



Malgré les nombreuses contraintes de production, chaque maître boucher a sa propre «recette miracle». Certainement une bonne chose, car une spécialité n'est en aucun cas un produit standardisé!

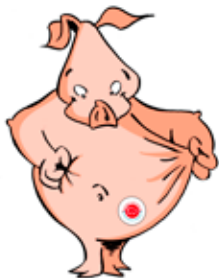
Surveillé en permanence – du porcelet au jambon



En effet, un porc doit franchir de nombreux obstacles avant de pouvoir «jouer au plus haut niveau»!



Ici aussi, l'identité joue un rôle primordial. Celle-ci débute au niveau du porcelet et se poursuit sans interruption jusqu'au jambon fini. Ce système de traçabilité permet le retraçage de chaque jambon individuel à travers les différentes étapes de la production jusqu'à la porcherie.



Mais ce n'est pas tout: la qualité, elle aussi, doit être au rendez-vous!

C'est pourquoi chaque jambon est soumis à un test organoleptique, destiné à déterminer une série de caractéristiques exigées ainsi que l'arôme souhaité.

Goûter le jambon, cela s'apprend!



Un jambon à maturation longue de la «Marque nationale» n'est pas n'importe quel jambon: il s'agit d'une petite œuvre d'art qu'on peut comparer à un grand cru, un whisky hors d'âge ou encore un fromage finement affiné. Pour le développement de l'arôme la possibilité de laisser respirer la viande et la température sont d'une importance primordiale.



Veillez à amener le jambon à température ambiante avant de le goûter. L'emballage sous vide doit être ouvert au moins deux heures avant la consommation afin de laisser respirer le jambon.



Qu'en est-il du «vilain» lard ? Bien sûr, ce n'est pas l'affaire de tout le monde. Mais quoi qu'il en soit, une chose est sûre: l'arôme si délicat d'un jambon naît de la transformation, lors du processus de maturation, de matière grasse et de protéines. Donc: moins de matières grasses, moins de saveur! En plus, le jambon se dessèche plus rapidement. Alors, un conseil: même si vous ne mangez pas le lard, laissez-lui au moins sa place sur le jambon!

**Administration des Services Techniques de l'Agriculture
Service de la Production Animale**

16, route d'Esch • L-1470 Luxembourg

Tél.: 45 71 72 - 215

Mail: jeanne.bormann@asta.etat.lu

**Association pour la promotion de la «Marque nationale»
de la viande de porc (COCHY)**

15, Haaptstrooss • L-9360 Brandenbourg

Tél.: 99 01 30

Mail: cochy@pt.lu



www.marque-nationale.lu