

Financez votre projet grâce à la vente de spécialités de saucissons !!!

Le Saucisson sec est une charcuterie présente sur toutes les tables. Ils sont fabriqués à partir de maigre et gras de porc, sel et poivre. Ils sont consommés en rondelles en apéritif, sur du pain proposés en 150/170gr.

les spécialités de saucissons secs sont nombreuses et offrent un large choix :

Saucisson sec pur porc, Piment, Antillais, Noisettes, Noix, Cèpes, Figues, Canard, Sanglier, Chevreuil, Ane, Taureau, Fromage de Chèvre, Camembert, Comté.

Pas de problème de conservation, uniquement dans un lieu sec et aéré de 15 à 20°

- 15 Spécialités en saucissons secs, calibrés environ suivant la sèche : 150/170 gr.
- Facilité de stockage (température 15/20°)
- Date de conservation : 2 à 3 mois suivant « la sèche »
- Rapidité de livraison : 3 à 4 jours après réception de votre bon de commande
- Prix de vente public : 3.95 €, votre prix d'achat : 2.35 € soit 1.60 € de marge par produit (environ : 40%)

Ces produits artisanaux sont fabriqués régionalement.
La procédure est simple, nous fournissons à chaque élève un dossier
(Flyer couleur recto/verso, listing des produits et bon de commande)

Les expéditions se font par regroupement de l'ensemble des commandes récoltées. Livraison par transporteur.

Dans nos expéditions vous trouverez des sachets pour faciliter la répartition des commandes.

Le règlement se fait par chèque de l'établissement à l'ordre des ETS. JULIEN.

Le Franco de port est accordé à partir de 100.00 € de commande sur le prix net d'achat. En dessous une participation forfaitaire de 10.00 € sera facturée pour frais de port et d'emballage.

Les commandes sont transmises par fax au : 02.47.58.49.49 ou par mail à : christian.julien@orange.fr

Ou par courrier à :

Salaison JULIEN
15 rue du Ruau
BP.49
37420 BEAUMONT EN VERON

N'hésitez pas à nous contacter au 02.47.58.49.16