

| | Désignation | Composition | Descriptif |
|---|----------------------------|--|--|
| 1 | AU CAMEMBERT | Viande et gras de porc, camembert (LAIT, sel, ferments, coagulants), sel, LACTOSE, arômes naturels, sirop de glucose, dextrose, saccharose, épices, plantes aromatiques, Stabilisant E451, Conservateur : E252, ferments, boyau naturel de porc, fleur de surface, 139 g de viande origine UE et 4,2g de camembert utilisé pour 100 g de produit fini. Traces éventuelles de noix, noisettes. | un saucisson étonnant : composition, goût pour un résultat vraiment convaincant qui plaira au plus grand nombre une fois la surprise initiale passée. |
| 2 | AU COMTE | Viande et gras de porc, comté (LAIT, sel, ferments, présure), sel, LACTOSE, arômes naturels, sirop de glucose, dextrose, saccharose, épices, plantes aromatiques, Stabilisant E451, Conservateur : E252, ferments, boyau naturel de porc, fleur de surface, talc, 139 g de viande origine UE et 4,2g de comté utilisé pour 100 g de produit fini. Traces éventuelles de noix, noisettes. | Fromage typiquement Jurassien, le Comté bénéficie d'une Appellation d'Origine Contrôlée. Mélangé à la pâte de ce saucisson, des morceaux de fromage de Comté, Le reste de la composition est standard, sel, poivre et épices. Cette spécialité est dans les meilleures ventes. |
| 3 | AU FROMAGE DE CHEVRE | Viande et gras de porc, fromage de chèvre (LAIT, sel, ferments, coagulant), sel, LACTOSE, arômes naturels, sirop de glucose, dextrose, saccharose, épices, plantes aromatiques, Stabilisant E451, Conservateur : E252, ferments, boyau naturel de porc, fleur de surface, talc, 139 g de viande origine UE et 4,2g de fromage de chèvre utilisé pour 100 g de produit fini. Traces éventuelles de noix, noisettes. | Mélange harmonieux de saucisson et de fromage. Dans la "pâte" a été mélangé le fromage de chèvre, du sel, du poivre et des épices. C'est un saucisson fort en goût et très parfumé. Accompagné d'un bon vin rouge de nos terroirs, idéal à l'entrée ou pour accompagner votre apéritif |
| 4 | AUX NOIX | Viande et gras de porc, NOIX, sel, LACTOSE, arômes naturels, sirop de glucose, dextrose, saccharose, épices et plantes aromatiques, Stabilisant E451, Conservateur : E252, ferments, boyau naturel de porc, fleur de surface, talc, 139 g de viande origine UE et 4,2g de noix utilisés pour 100 g de produit fini. Traces éventuelles de noisettes. | Identique à la spécialité aux noisettes, un saucisson bien sec pour les amateurs avec des noix pour l'originalité !!! Un saucisson pur porc à la base et un dosage subtil de noix en fera le bonheur des petits et grands !!! Très apprécié aussi pour l'apéritif |
| 5 | AUX NOISETTES | Viande et gras de porc, NOISETTES, sel, LACTOSE, arômes naturels, sirop de glucose, dextrose, saccharose, épices et plantes aromatiques, Stabilisant E451, Conservateur : E252, ferments, boyau naturel de porc, fleur de surface, talc, 137 g de viande origine UE et 7 g de noisettes utilisées pour 100 g de produit fini. Traces éventuelles de noisettes. | Un saucisson bien sec pour les amateurs avec des noisettes pour l'originalité !!! Un saucisson pur porc à la base et un dosage subtil de noisettes en fera le bonheur des petits et grands !!! Très apprécié aussi pour l'apéritif |
| 6 | AUX CEPES | Viande et gras de porc, cèpes, sel, LACTOSE, arômes naturels, sirop de glucose, dextrose, saccharose, épices et plantes aromatiques, Stabilisant E451, Conservateur : E252, ferments, boyau naturel de porc, fleur de surface, talc, 139 g de viande origine UE et 4,2 g de cèpes utilisés pour 100 g de produit fini. Traces éventuelles de noix, noisettes. | Voilà un saucisson du terroir, parfumé, authentique, élaboré à base de cèpes séchés en morceaux mélangé à la pâte. En boyau naturel avec sa véritable fleur. Pour un plaisir original comme entrée. |
| 7 | AUX FIGUES | Viande et gras de porc, figues, sel, LACTOSE, arômes naturels, sirop de glucose, dextrose, saccharose, épices et plantes aromatiques, Stabilisant E451, Conservateur : E252, ferments, boyau naturel de porc, fleur de surface, talc, 141 g de viande origine UE et 2,3 g de figues utilisées pour 100 g de produit fini. Traces éventuelles de noix, noisettes. | La figue se mélange délicieusement à la viande de porc et donne un doux mélange ! Les amateurs de salé/sucré seront entièrement satisfaits avec ce produit à connotation fruitée. |
| 8 | AU PIMENT | Viande et gras de porc, piment, sel, LACTOSE, arômes naturels, sirop de glucose, dextrose, saccharose, épices et plantes aromatiques, Stabilisant E451, Conservateur : E252, ferments, | Le saucisson sec nature pur porc avec un zeste de piment. Un saucisson qui a vraiment de la saveur, doux au départ et fort à l'arrivée |

| | | | |
|----|----------------|---|---|
| | | boyau naturel de porc, fleur de surface, talc, 142 g de viande origine UE et 0,5 g de piment utilisé pour 100 g de produit fini. Traces éventuelles de noix, noisettes. | Idéal pour l'apéritif. |
| 9 | GOUT ANTILLAIS | Viande et gras de porc, piment, sel, LACTOSE, arômes naturels, sirop de glucose, dextrose, saccharose, épices et plantes aromatiques, Stabilisant E451, Conservateur : E252, ferments, boyau naturel de porc, fleur de surface, talc, 138 g de viande origine UE utilisée pour 100 g de produit fini. Traces éventuelles de noix, noisettes. | Ce saucisson qui est assaisonné avec du piment, des épices et des plantes aromatiques ce qui lui confère le nom de chorizo et sa couleur rouge. Ce saucisson n'est pas trop fort, mais affirme son assaisonnement épicé ! |
| 10 | AU CHEVREUIL | Viande et gras de porc, viande de chevreuil, sel, LACTOSE, arômes naturels, sirop de glucose, dextrose, saccharose, épices et plantes aromatiques, Stabilisant E451, Conservateur : E252, ferments, boyau naturel de porc, fleur de surface, talc, 135 g de viande origine UE utilisée pour 100 g de produit fini. Traces éventuelles de noix, noisettes. | Peau épaisse et fleurie, un parfum et un goût reconnus par les plus fines bouches. Notre saucisson fleurit bon les saveurs de notre région...croyez-en les gourmets de nos campagnes ! Mélange harmonieux de viande de porc et de Chevreuil Pour les amateurs de gibier. |
| 11 | AU SANGLIER | Viande et gras de porc, viande de sanglier, sel, LACTOSE, arômes naturels, sirop de glucose, dextrose, saccharose, épices et plantes aromatiques, Stabilisant E451, Conservateur : E252, ferments, boyau naturel de porc, fleur de surface, talc, 145 g de viande origine UE utilisée pour 100 g de produit fini. Traces éventuelles de noix, noisettes. | Le saucisson de sanglier est un saucisson de caractère au goût prononcé, authentique, Il est en boyau naturel avec une belle fleur naturelle blanche. Son côté sauvage agrémente vos entrées. |
| 12 | AU TAUREAU | Viande et gras de porc, viande de taureau, sel, LACTOSE, arômes naturels, sirop de glucose, dextrose, saccharose, épices et plantes aromatiques, Stabilisant E451, Conservateur : E252, ferments, boyau naturel de porc, fleur de surface, talc, 138 g de viande origine UE utilisée pour 100 g de produit fini. Traces éventuelles de noix, noisettes. | Composition équilibré de viande de porc et de viande de Taureau. Saucisson typique au goût plus prononcé. Pour les amateurs de fort en goût. |
| 13 | AU CANARD | Viande et gras de porc, viande de canard, sel, LACTOSE, arômes naturels, sirop de glucose, dextrose, saccharose, épices et plantes aromatiques, Stabilisant E451, Conservateur : E252, ferments, boyau naturel de porc, fleur de surface, talc, 135 g de viande origine UE utilisée pour 100 g de produit fini. Traces éventuelles de noix, noisettes. | Cette spécialité est fabriquée à partir d'une sélection de viandes maigres et de gras durs de porc, de maigres d'épaules et de viande de canard, le tout haché gros et embossés en boyaux naturels (de porc). Le respect d'une recette familiale et traditionnelle donne à notre saucisson un goût typé et un arôme agréable. |
| 14 | PUR PORC | Viande et gras de porc, sel, LACTOSE, arômes naturels, sirop de glucose, dextrose, saccharose, épices et plantes aromatiques, Stabilisant E451, Conservateur : E252, ferments, boyau naturel de porc, fleur de surface, talc, 143 g de viande origine UE utilisée pour 100 g de produit fini. Traces éventuelles de noix, noisettes. | Le plus traditionnel !! Sec ou moelleux, c'est le produit basic et apprécié. Il est élaboré à base de viande de porc Français. Poivré et épicé juste en mélange harmonieux, il doit faire parti de votre plateau dégustation. Pareil aux saucissons fumés ou aux spécialités de fromage, il est le compagnon idéal de vos raclettes, fondues, et autres plats à base de fromages cuits. |
| 15 | A L'ANE | Viande et gras de porc, viande d'âne, sel, LACTOSE, arômes naturels, sirop de glucose, dextrose, saccharose, épices et plantes aromatiques, Stabilisant E451, Conservateur : E252, ferments, boyau naturel de porc, fleur de surface, talc, 138 g de viande origine UE utilisée pour 100 g de produit fini. Traces éventuelles de noix, noisettes. | Le saucisson porc et âne est un produit typique, auquel on a rajouté du gras de porc, sel, poivre et épices. C'est un saucisson au goût corsé mais pas forcément piquant. |

CONSEIL

Bien conserver la charcuterie : la conservation idéale de vos saucissons secs est très simple. Vous n'avez pas de cave, alors placez les dans un endroit sec et aéré, entre 15 et 18°C. Si vous ne les consommez pas de suite et que vous ne voulez pas qu'ils deviennent trop secs, vous avez la possibilité de les conserver au frigidaire, mais en prenant soin au préalable de les envelopper dans un linge, une matière naturelle. Ne jamais utiliser de papier sulfurisé ni d'aluminium, il faut que les saucissons respirent !