

Désignation de la spécialité	Composition du produit	Descriptif des produits
Saucisson nature pur porc	<p>Composition : viande et bardière de porc : 80/20 (123 grammes de viande pour 100 grammes de produits fini).Sel, lactose, sirop de glucose, épices, dextrose, saccharose. Conservateur : salpêtre, ferments boyau naturel..</p> <p>Poids variant suivant la sèche de 150 à 170 grammes. DLUO environ 2 mois à température moyenne de 12/18°</p>	<p>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.</p>
Saucisson aux herbes de Provence	<p>Composition : viande et bardière de porc : 80/20 (123 grammes de viande pour 100 grammes de produits fini).Sel, lactose, sirop de glucose, épices, dextrose, saccharose. Conservateur : salpêtre, ferments boyau naturel..</p> <p>Poids variant suivant la sèche de 150 à 170 grammes. DLUO environ 2 mois à température moyenne de 12/18°</p>	<p>Un bon saucisson nature avec boyau naturel qui a séché avec son enrobage aux herbes de Provence, ce qui lui confère cette saveur typiquement méditerranéenne. A déguster avec ou sans la peau, ce saucisson donnera à coup sûr une note ensoleillée à votre plateau apéro!!! Pensez éventuellement à l'accompagner d'un rosé du sud</p>
Saucisson au poivre noir	<p>Composition : viande et bardière de porc : 80/20 (123 grammes de viande pour 100 grammes de produits fini).Sel, lactose, sirop de glucose, épices, dextrose, saccharose. Conservateur : salpêtre, ferments boyau naturel..</p> <p>Poids variant suivant la sèche de 150 à 170 grammes. DLUO environ 2 mois à température moyenne de 12/18°</p>	<p>Un saucisson nature pur porc qui a séché avec son enrobage, ce qui lui confère cette saveur très typique et relevée. A déguster avec ou sans la peau, ce saucisson sera idéal pour votre apéritif</p>
Saucisson au Piment	<p>Composition : viande et bardière de porc : 80/20 (123 grammes de viande pour 100 grammes de produits fini).Sel, lactose, sirop de glucose, épices, dextrose, saccharose. Conservateur : salpêtre, ferments boyau naturel..</p> <p>Poids variant suivant la sèche de 150 à 170 grammes. DLUO environ 2 mois à température moyenne de 12/18°</p>	<p>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 Idéal pour l'apéritif.</p>
Saucisson au Canard	<p>Composition : viande et bardière de porc : 80/20 (123 grammes de viande pour 100 grammes de produits fini).Sel, lactose, sirop de glucose, épices, dextrose, saccharose. Conservateur : salpêtre, ferments boyau naturel..</p> <p>Poids variant suivant la sèche de 150 à 170 grammes. DLUO environ 2 mois à température moyenne de 12/18°</p>	<p>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.</p>
Saucisson au fromage de chèvre	<p>Composition : viande et bardière de porc : 80/20 (123 grammes de viande pour 100 grammes de produits fini).Sel, lactose, sirop de glucose, épices, dextrose, saccharose. Conservateur : salpêtre, ferments boyau naturel..</p> <p>Poids variant suivant la sèche de 150 à 170 grammes. DLUO environ 2 mois à température moyenne de 12/18°</p>	<p>Mélange harmonieux de saucisson et de fromage. Dans la "pâte" à été mélangés 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</p>

Saucisson au sanglier	<p>Composition : viande et bardière de porc : 80/20 (123 grammes de viande pour 100 grammes de produits fini).Sel, lactose, sirop de glucose, épices, dextrose, saccharose. Conservateur : salpêtre, ferments boyau naturel..</p> <p>Poids variant suivant la sèche de 150 à 170 grammes. DLUO environ 2 mois à température moyenne de 12/18°</p>	<p>Le saucisson de sanglier est un saucisson de caractère élaboré à base de 80g de maigre pour 100 g de produit fini. Au goût prononcé, authentique, Il est en boyau naturel avec une belle fleur naturelle blanche. Son coté sauvage agrémentera vos entrées.</p>
Saucisson aux noisettes	<p>Composition : viande et bardière de porc : 80/20 (123 grammes de viande pour 100 grammes de produits fini).Sel, lactose, sirop de glucose, épices, dextrose, saccharose. Conservateur : salpêtre, ferments boyau naturel..</p> <p>Poids variant suivant la sèche de 150 à 170 grammes. DLUO environ 2 mois à température moyenne de 12/18°</p>	<p>Un saucisson bien sec pour les amateurs avec des noisettes pour l'originalité!!</p> <p>Un saucisson pur porc à la base et un dosage subtil de noisettes en fera le bonheur des petits et grands!!</p> <p>Très apprécié aussi pour l'apéritif</p>
Saucisson aux noix	<p>Composition : viande et bardière de porc : 80/20 (123 grammes de viande pour 100 grammes de produits fini).Sel, lactose, sirop de glucose, épices, dextrose, saccharose. Conservateur : salpêtre, ferments boyau naturel..</p> <p>Poids variant suivant la sèche de 150 à 170 grammes. DLUO environ 2 mois à température moyenne de 12/18°</p>	<p>Identique à la spécialité aux noisettes, un saucisson bien sec pour les amateurs avec des noix pour l'originalité!!</p> <p>Un saucisson pur porc à la base et un dosage subtil de noix en fera le bonheur des petits et grands!!</p> <p>Très apprécié aussi pour l'apéritif</p>
Saucisson fumé au bois de hêtre	<p>Composition : viande et bardière de porc : 80/20 (123 grammes de viande pour 100 grammes de produits fini).Sel, lactose, sirop de glucose, épices, dextrose, saccharose. Conservateur : salpêtre, ferments boyau naturel..</p> <p>Poids variant suivant la sèche de 150 à 170 grammes. DLUO environ 2 mois à température moyenne de 12/18°</p>	<p>autrefois on fumait les saucissons pour pouvoir les conserver. Ce saucisson a été élaboré dans un boyau naturel. Le saucisson fumé est un saucisson pur porc que l'on fume (bois de hêtre) au moment du séchage, cela lui donne un arôme incomparable. Idéal apéro et raclette.</p>
Saucisson à l'âne	<p>Composition : viande et bardière de porc : 80/20 (123 grammes de viande pour 100 grammes de produits fini).Sel, lactose, sirop de glucose, épices, dextrose, saccharose. Conservateur : salpêtre, ferments boyau naturel. Viande d'âne</p> <p>Poids variant suivant la sèche de 150 à 170 grammes. DLUO environ 2 mois à température moyenne de 12/18°</p>	<p>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.</p>
Saucisson au Chevreuil	<p>Composition : viande et bardière de porc : 80/20 (123 grammes de viande pour 100 grammes de produits fini).Sel, lactose, sirop de glucose, épices, dextrose, saccharose. Conservateur : salpêtre, ferments boyau naturel. Viande de Chevreuil</p> <p>Poids variant suivant la sèche de 150 à 170 grammes. DLUO</p>	<p>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 !</p> <p>Mélange harmonieux de viande de porc et de Chevreuil Pour les amateurs de gibier.</p>

	environ 2 mois à température moyenne de 12/18°	
Saucisson aux Cèpes	<p>Composition : viande et bardière de porc : 80/20 (123 grammes de viande pour 100 grammes de produits fini).Sel, lactose, sirop de glucose, épices, dextrose, saccharose. Conservateur : salpêtre, ferments boyau naturel. Cèpes en morceaux</p> <p>Poids variant suivant la sèche de 150 à 170 grammes. DLUO environ 2 mois à température moyenne de 12/18°</p>	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.
Saucisson au Bleu d'Auvergne	<p>Composition : viande et bardière de porc : 80/20 (123 grammes de viande pour 100 grammes de produits fini).Sel, lactose, sirop de glucose, épices, dextrose, saccharose. Conservateur : salpêtre, ferments boyau naturel. Fromage : Bleu d'Auvergne</p> <p>Poids variant suivant la sèche de 150 à 170 grammes. DLUO environ 2 mois à température moyenne de 12/18°</p>	Le saucisson sec au bleu d'Auvergne au goût prononcé, mélange d'une pâte équilibrée de la fabrication traditionnelle avec des morceaux de fromage bleu, saveur aromatique délicate, il peut se consommer sur un bout de pain . Aspect et bouquet très traditionnel. Une spécialité très intéressante au point de vue mariage de saveur. Idéal pour enchanter vos apéritifs. Vous surprendrez vos invités avec ce produit hors norme à la finesse remarquable et originale. Ce bel équilibre de parfums ravira les amateurs de saucisson sec au fromage
Saucisson au Comté	<p>Composition : viande et bardière de porc : 80/20 (123 grammes de viande pour 100 grammes de produits fini).Sel, lactose, sirop de glucose, épices, dextrose, saccharose. Conservateur : salpêtre, ferments boyau naturel. Fromage : Comté</p> <p>Poids variant suivant la sèche de 150 à 170 grammes. DLUO environ 2 mois à température moyenne de 12/18°</p>	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 meilleurs ventes.
Saucisson au Taureau	<p>Composition : viande et bardière de porc : 80/20 (123 grammes de viande pour 100 grammes de produits fini).Sel, lactose, sirop de glucose, épices, dextrose, saccharose. Conservateur : salpêtre, ferments boyau naturel. Viande de Taureau</p> <p>Poids variant suivant la sèche de 150 à 170 grammes. DLUO environ 2 mois à température moyenne de 12/18°</p>	Composition équilibré de viande de porc et de viande de Taureau. Saucisson typique au gout plus prononcé. Pour les amateurs de fort en goût.

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 sec, 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, ils faut que les saucissons respirent !