



Descriptif des saucissons

Conservation : l'idéal est de le conserver dans un papier ou tissu non plastifié qui laisse respirer le saucisson : évitez le papier aluminium et le film alimentaire.

Mettez-le dans une pièce fraîche ou une cave aux alentours de 12 ° ou à défaut dans le bac à légumes de votre frigo. Afin de l'empêcher de sécher trop vite, sur-emballez-le dans un torchon en coton : cela le protégera et le gardera moelleux plus longtemps. Ne le suspendez pas (à moins que vous l'aimiez très sec), il sécherait trop vite.

A partir de la date de réception, s'il est à point (ferme mais pas trop), vous pourrez le conserver 1 mois environ.

Pour éviter l'oxydation de l'entame, tartinez un corps gras (beurre ou margarine) sur la première tranche.

Dégustation : un bon saucisson se déguste à température ambiante ; pensez à le sortir du frigo 1 heure avant le repas. Il n'en sera que plus goûteux. Le froid altère le goût.

Tous nos **saucissons** sont vendus "nus" que se soit ceux de [sanglier](#), de [canard](#) ou bien ceux au [fromage de chèvre](#), ils sont sans emballage cellophane.

Les seules informations obligatoires qui doivent accompagner le [saucisson](#) sont le nom du produit et le n° d'identification du fabricant. C'est pour cela qu'ils sont livrés avec un ticket à la ficelle et en plus c'est pratique et très utile pour les reconnaître.

Pour les [saucissons](#), nous ne parlons pas de DLC (date limite de consommation), mais d'une DLUO (date limite d'utilisation optimale). Deux dates qu'il ne faut pas confondre. Comme la loi demande qu'une date soit mentionnée, la règle pour le saucisson c'est de dater la DLUO à 2 mois dès que le [saucisson](#) quitte le lieu de fabrication.

