

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 150/170grs, les spécialités de saucissons sont nombreuses et offrent un large choix :

Saucisson sec pur porc, Fumé, Enrobé au poivre, Piment, Noisettes, Noix, Cèpes, Canard, Sanglier, Chevreuil, Ane, Taureau, Fromage de Chèvre, Bleu d'Auvergne, Comté.

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

- ☞ 15 spécialités en saucissons secs, calibré à environ 150/170 Grs.
- ☞ Facilité de stockage (température ambiante : 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 €uros, votre prix d'achat: 2.20 €uros
Soit 1.75 €uros de marge par produit (environ 45%).

Ces produits artisanaux sont fabriqués régionalement.

La procédure est simple, nous fournissons à chaque élève un dossier (document couleur, listing des produits et bon de commande).

Les expéditions se font par un groupage à la semaine de l'ensemble des commandes Récoltées.

Le règlement se fait à réception de vos ou votre commande à l'ordre des ETS. JULIEN

SALAISSON JULIEN

9 Rue Duguay Trouin - 37420 AVOINE

Tél. 02.47.58.49.16 Fax. 02.47.58.49.49 Mail: christian.julien@orange.fr