

Fiche technique :

« Saucisson sec »

- ❖ **Race** : Large White
- ❖ **Origine** : France
- ❖ **Elevage** : Bâtiment et pleine aire
- ❖ **Abatage** : Champagnole (39), France
- ❖ **Composition** : Maigre de coche, poitrine de coche, sel fin, ail, glutoni (épice), boyaux chaudin de porc type 54/57
- ❖ **Fleur** : Naturelle
- ❖ **Séchage** : 5 semaines entre 11°C et 13°C avec une hygrométrie de 70%
- ❖ **Conservation** : 120 jours
- ❖ **Dégustation** : Il est préférable de déguster notre saucisson en tranches fines, à température ambiante à l'occasion d'un apéritif, d'une entrée (exemple : plateau de charcuterie), d'une raclette en accompagnement, mais aussi pratique pour le pique-nique.
- ❖ **Commercialisation** : Notre saucisson est commercialisé dans notre propre magasin de vente mais aussi dans les épiceries fines, les fruitières et dans les grandes et moyennes surfaces aux alentours de notre site de production.