

# Saucisson de France



**Les saucissons secs commercialisés par la SAS SAUCISSON DE FRANCE sont fabriqués en Haute-Savoie. Leur aspect et leur goût sont directement issus du savoir-faire traditionnel savoyard.**

Nos saucissons secs sont embossés dans un boyau naturel de porc. Au cours du temps, le boyau se recouvre d'une flore naturelle blanche, tachetée de vert et de gris.

**En tant que salaisonniers savoyards, la couleur blanche tachetée de vert et de gris de notre saucisson est une caractéristique de notre produit régional**, comme la moisissure bleu-vert est une caractéristique du fromage Roquefort ou Fourme d'Ambert.

La présence d'une flore verte et grise ne signifie en aucun cas que le saucisson sec est impropre à la consommation.

Afin de respecter le savoir-faire traditionnel de notre région, nous souhaitons conserver la typicité de nos saucissons secs et ne souhaitons ni les saupoudrer de talc, ni les ensemercer avec une flore artificielle comme le font de nombreux industriels.



## **La température et l'hydrométrie, deux paramètres importants pour bien conserver saucisson**

Il est fortement recommandé de maintenir le produit dans un endroit relativement sec et avec une température comprise entre 12°C au minimum et 18°C au maximum. Les caves à vin sont les lieux les plus propices pour la conservation du saucisson à long terme, de plus la légère humidité présente permet d'éviter un dessèchement trop important du produit.

Évidemment, il est difficile de trouver ces conditions idéales pour conserver saucisson dans la majorité des foyers, aussi l'autre possibilité est de le stocker au réfrigérateur dans le bac à légumes. Pour limiter la condensation, il faut maintenir le saucisson dans une boîte hermétiquement fermée ou de l'envelopper d'un linge propre.