

Les Délices du Saucisson)

Catalogue Asso, Ecoles, Clubs sportifs



Nos saucissons sont fabriqués dans la salaison familiale créée il y a plus de 80 ans, située au cœur des Monts du Lyonnais. Depuis toujours, nos produits sont réalisés dans le même respect de la tradition et du savoir-faire. Nous utilisons des matières premières d'excellente qualité, les boyaux sont naturels et nous attachons nos saucissons à la main. Tous nos produits contiennent du porc de qualité supérieure, et sont garantis sans arômes, sans colorants, sans exhausteur de goût.

Les Saucissons - 150g

- Nature
- Herbes de Provence
 - Poivre
 - Fumé
- Noisettes
 - Noix
 - Cèpes
- Vigneron (vin, oignons)
 - Ail
 - Beaufort
- Roquefort
- Piment d'Espelette
 - Autruche
 - Figues
 - Sanglier
 - Canard
- Tartiflette (vin blanc, oignons reblochon)
- Mexicain (piments, oignons, poivrons)
 - Chorizo
 - Créole (noix de coco, banane)

3,60 € TTC

Le Saucisson, le cœur de notre métier et de notre savoir-faire. Une viande rigoureusement sélectionnée pour confectionner des Saucissons au goût subtil et prononcé. Le boyau est naturel, aucun arôme, ni colorants, ni exhausteurs de goûts. Des produits de qualité pour représenter l'artisanat Français.



Les Terrines

- *Terrine de Campagne - 180g*
- *Terrine de Campagne au piment d'Espelette- 180g*
- *Terrine Vigneronne au Côte du Rhône - 180g*
- *Terrine de Campagne aux châtaignes - 180g*

4,20 € TTC



Les terrines, un parfait mélange entre plaisir et gourmandise. Des recettes élaborées avec justesse qui permettent de retrouver ce petit goût de campagne à chaque bouchée.

Pourquoi nous choisir ?

Une fabrication 100% naturelle

Nous sommes fiers d'utiliser des ingrédients naturels. Nous préparons d'excellents saucissons secs traditionnels en utilisant une sélection d'herbes et d'épices naturelles, d'assaisonnements et, bien sûr, de viandes de qualité supérieure. Notre souci de la qualité et du détail fait en sorte que le client reçoive toujours des produits naturels et authentiques, avec une profondeur de goût inégalée.

Un prix équitable

Fournissez-vous en Saucissons et Charcuteries directement auprès de la salaison et profitez ainsi de prix avantageux. Sans utiliser d'intermédiaire, nous proposons donc des tarifs parmi les plus bas du marché, qui permettent aux associations de vous proposer des tarifs qui demeurent très concurrentiels !

Des recettes authentiques

Transmises de génération en génération, nos recettes ont été affinées et perfectionnées au fil de nos 83 ans d'expérience. Nous ne vendons que des produits dont nous sommes fiers et que nous apprécions.

Une ligne de produit polyvalente

Que vous recherchiez des Saucissons, des Terrines ou une Rosette de Lyon, nous avons toujours une recette pour répondre à vos besoins. Avec plus de 32 variétés de Saucissons et plusieurs références de produits pour l'apéro, soyons le seul grossiste saucisson sec dont vous aurez besoin.