

PERSBERICHT

Marcassou opent het aperitiefseizoen met de nieuwe 'Saucisson au Poivre'

Een heerlijke combinatie van de authentieke 'Saucisson d'Ardenne' met de kracht van peper

Lovendegem, 9 mei 2017 - De zon is terug en daar hoort lekker lang aperitieven bij, onder vrienden met een glaasje en iets om te knabbelen natuurlijk. Marcassou, altijd op zoek naar lekkere authentieke producten, speelt hierop in door zijn gamma uit te breiden met een nieuwe, kruidige variant van de 'Saucisson d'Ardenne': de 'Saucisson au Poivre', rijk van smaak en perfect voor bij het aperitief.

Eén van de beste eigenschappen van peper is dat het de smaakpapillen over de gehele tong stimuleert. Dus als je houdt van intense smaken voor het aperitief, ga dan eens voor de 'Saucisson au Poivre' van Marcassou. Hij is gemaakt van de beste delen van het varken en zorgvuldig geselecteerde ingrediënten. Daarenboven wordt hij gerookt op traditionele wijze: op een bedje van smeulende eik, beuk en jeneverbessen, karakteristiek aan de Ardense gastronomie, waarna hij vakkundig gerijpt in het hartje van de Ardennen, in Champlon. De 'Saucisson au Poivre' wordt geproduceerd zonder velletje, hij wordt namelijk manueel in 3 soorten peper (zwarte, witte en rode) gerold. Het is dus de perfecte combinatie van de traditionele 'Saucisson d'Ardenne' met de kruidige smaak van peper. Deze mix geeft extra pit aan je aperitief, met intense smaken én karakter. Daardoor gaat hij perfect samen met een heerlijk fris biertje, voor een écht Belgisch aperitief. Het seizoen is officieel geopend!



De 'Saucisson au Poivre' is beschikbaar in de supermarkten aan een aanbevolen verkoopprijs van € 3,79.



Over Marcassou

Marcassou, dé specialist in lang gerijpte Ardense salami's en gerookte ham, is een merk van Imperial Meat Products en maakt sinds 1966 vleeswaren van topkwaliteit. De natuurlijke, authentieke smaak waarvoor Marcassou gekend staat, wordt gewaarborgd door een langdurige traditionele productieperiode ("A l'aise. Goed leven da's tijd nemen"). Elk product van Marcassou heeft zijn eigen specifieke recept, smaak en droogperiode en wordt altijd volgens de ambachtelijke traditie bereid, in combinatie met de modernste productiemethoden en rijpingsprocessen. Stukjes vers vlees van de hoogste kwaliteit worden gemengd met fijne kruiden om vervolgens gerookt en gedroogd te worden. Ontdek het volledige gamma op de website www.marcassou.be.

Facebook pagina: <https://www.facebook.com/Marcassou.Belgium>.

Perscontact

PRIDE\ - Joachim Deman - joachim.deman@pr-ide.be - 02 792 16 56 / 0477 65 63 09

PRIDE\ - Margot Chapelle - margot.chapelle@pr-ide.be - 02 792 16 13/ 0477 262 078