

COMMUNIQUE DE PRESSE

Marcassou présente son nouveau saucisson sec: 'À l'Ancienne'

Champlon, 17 juin 2019 – La saison des apéros est lancée! Et pourquoi ne pas en faire un vrai moment de plaisir gustatif grâce au nouveau 'Marcassou À l'Ancienne'. Ce saucisson sec fait son entrée chez Marcassou et va ravir les papilles... Il sèche longtemps et ça se goûte !



'Marcassou À l'Ancienne' est un saucisson 100% pur porc, préparé dans la tradition ancestrale au cœur des Ardennes. Son long temps de séchage lui confère un goût unique qu'il est possible d'apprécier directement après l'avoir coupé grâce à son enveloppe totalement naturelle.

Ce saucisson sec contient les meilleures parties du porc et des ingrédients sélectionnés avec soin et patience. Et de la patience, il en faut pour fabriquer 'Marcassou à l'Ancienne'; c'est ce qui lui donne ses saveurs si caractéristiques. Le résultat : un authentique saucisson sec dans un format pratique ! Bon appétit !

Marcassou 'À l'Ancienne' (130g) est disponible dans les grandes surfaces au prix conseillé de van € 2,99.

Contacts presse

PRIDE\ - Margot Chapelle – margot.chapelle@pr-ide.be – 02 792 16 13 / 0477 26 20 78
PRIDE\ - Tine Clauwaert – tine.clauwaert@pr-ide.be – 02 679 07 03 / 0471 43 62 01

A PROPOS DE MARCASSOU

Marcassou, le spécialiste des salaisons et saucissons d'Ardenne à maturation longue, est une marque du groupe Imperial Meat Products et produit de la charcuterie de haute qualité depuis 1966. Marcassou est connu pour le goût authentique et naturel de ses produits qui est garanti par une longue période de production traditionnelle ('A l'aise. C'est bon de prendre son temps'). Chaque produit Marcassou possède une recette spécifique, une période de séchage et un goût qui lui sont propres. Les produits sont fabriqués dans la tradition artisanale mais selon les méthodes de production et de maturation les plus modernes. La charcuterie de haute qualité est mélangée à des fines herbes pour être ensuite fumée ou séchée. Découvrez la gamme dans son entièreté sur le site web www.marcassou.be.

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