

PERSBERICHT

Marcassou verwelkomt nieuwe droge worst: 'À l'Ancienne'

Champlon, 17 juni 2019 - De zomer en het aperitiefseizoen staan voor de deur. Maak van het aperitief een onvergetelijk moment met de 'Marcassou À l'Ancienne'. Deze nieuwe droge worst maakt z'n intrede in het gamma van Marcassou en verwent de smaakpapillen want... rijpt langer, en dat proef je!



'À l'Ancienne' is een 100% pur porc droge worst die volgens de aloude traditie wordt gerijpt in het hart van de Ardennen. Het unieke rijpingsproces van de worst brengt het extra op smaak. Geniet meteen na het snijden van de worst, want het natuurlijke jasje errond mag gewoon blijven!

De droge worst wordt gemaakt met de beste delen van het varken, zorgvuldig geselecteerde ingrediënten én geduld. De buitengewone smaak van de 'À l'Ancienne' ontstaat door de langere indrogingstijd, met als eindresultaat een verrukkelijke droge worst in een populair formaat, smullen maar!

De 'À l'Ancienne' (130g) is beschikbaar in de supermarkten aan een aanbevolen verkoopprijs van € 2,99.

Perscontacten

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

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.