

COMMUNIQUE DE PRESSE

Marcassou ouvre la saison des apéros avec son nouveau Saucisson au Poivre

La combinaison parfaite entre le goût traditionnel du Saucisson d'Ardenne et la force du poivre

Lovendeghem, le mardi 9 mai 2017 – Le soleil pointe le bout de son nez et avec lui l'envie de passer du bon temps entre amis un verre à la main autour d'un bon apéro... De son côté Marcassou, toujours à la recherche de délicieux produits authentiques, ajoute une touche épicée à sa gamme de saucissons secs et propose un tout nouveau saucisson relevé et parfait pour l'occasion : le Saucisson au Poivre.

On dit que le poivre a la vertu de stimuler les papilles gustatives situées sur toute la surface de la langue, alors pour un apéro plus intense mettez sur le nouveau Saucisson au Poivre de Marcassou. Composé des meilleures parties du cochon et d'ingrédients sélectionnés avec soin, il est également fumé de façon traditionnelle sur un lit de chêne cendré, d'hêtre et de baies de genévrier, si caractéristiques de la gastronomie ardennaise, et porté à maturation au cœur de l'Ardenne à Champlon. Le Saucisson au Poivre est produit sans boyaux car il est directement roulé à la main dans une sélection de trois poivres différents (noir, blanc



et rouge). Il est donc la combinaison parfaite du traditionnel saucisson d'Ardenne et du goût authentique du poivre. Ce mélange apportera caractère et intensité à tous vos apéros et se mariera très bien à une bière fraîche pour un apéro à la Belge. La saison est officiellement ouverte !

Le Saucisson au Poivre est disponible dans vos supermarchés au prix de 3,79 €.

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>.

Contacts presse

PRIDE\ - Sophie Boving - sophie.boving@pr-ide.be - 02 679 75 54 / 0494 586 058

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