



CONSERVATION

COMBIEN DE TEMPS PUIS-JE CONSERVER UN SAUCISSON SEC ?

QUELQUES CONSEILS POUR SAVOIR COMBIEN DE TEMPS CONSERVER UN SAUCISSON SEC :

La durée de conservation du saucisson sec dépend de sa taille, de son temps de séchage et de sa forme (en pièce entière ou déjà tranché). Un saucisson entier doit être conservé dans un endroit frais et sec, ainsi il sera consommable plusieurs semaines après son achat. S'il le saucisson est déjà tranché, conservez-le au réfrigérateur et consommez-le dans les quelques jours qui suivent l'ouverture de la barquette afin de préserver ses qualités organoleptiques. Dans tous les cas, il convient de bien respecter la date limite de consommation mentionnée sur l'emballage du produit.