



**DÉGUSTATION**

## **COMMENT BIEN CHOISIR UN SAUCISSON SEC ?**

---

### **VOICI QUELQUES CONSEILS PRATIQUES POUR SÉLECTIONNER UN BON SAUCISSON SEC :**

Il doit être ferme au toucher, d'aspect sec, avec une couleur extérieure blanche ou grise. Certaines mentions, comme « pur porc » ou « qualité supérieure » sont des garanties de qualité et peuvent vous guider dans le choix de votre saucisson. Enfin, n'oubliez pas de sentir le saucisson : il développe des arômes subtils qui sauront vous séduire. En fonction de vos goûts, choisissez le saucisson au rayon libre-service ou à la coupe, en entier ou déjà tranché.