



## CONSERVATION

# COMMENT CONSERVER UN SAUCISSON SEC ?

---

## QUELQUES CONSEILS POUR CONSERVER UN SAUCISSON SEC :

Pour préserver toute sa saveur, le saucisson se conserve de préférence suspendu dans un endroit sec, frais (entre 14 et 18°C) et ventilé. Sinon, il est conseillé de le laisser dans le bac à légumes du réfrigérateur. Dans ce cas, pensez à le sortir et le maintenir à température moyenne une heure avant de le déguster.