SALAISONS DEBROAS

Salaisons Debroas - Saucissonnier de l'Ardèche.
Nos artisans charcutiers perpétuent la fabrication artisanale des véritables saucissons et saucisses d'Ardèche à fleur naturelle, 100% naturelle, sans colorant.
Comme autrefois, nous utilisons exclusivement, des viandes de porc fraiches 100% françaises, certifiées VPF (né, élevé, abattu en France), nous hachons traditionnellement au broyeur gros grain, nous embossons sur des boyaux naturels de porcs, nous attachons manuellement nos saucissons à la ficelle. L'étuvage doux et le séchage lent à l'air naturel développent une fleur naturelle de surface, ce velours gris bleuté de surface atteste de la fabrication artisanale et il garantit l'authentique goût du saucisson d'autrefois, chargé de notes de sous bois si caractéristiques des saveurs rustiques et puissantes des saucissons ardéchois.

Contact

Alain Dutertre
Le Bas De Celas
07110 Largentière
0472077283
groupedebroas.fr/

Informations légales

Création : 1952
SIRET : 30942263200021
NAF : 1013A
CA : Supérieur à 5 millions €
Effectif : 10 à 19 salariés

Produits

Gamme

Fabrication artisanale des véritables saucissons et saucisses d'Ardèche à fleur naturelle, 100% naturelle, sans colorant.

Matière première

Ardèche, France

Points de vente

Nous contacter pour connaître la liste de nos points de vente.

Livraison et exportation

Activité

Type d'entreprise

- Artisan, Entreprise de transformation

Langues parlées

- Français