



## Les saucissons secs

### Trucs et astuces

#### La conservation

**Si le saucisson est entier :** il est recommandé de le conserver dans le bac à légumes du réfrigérateur. Il peut être également conservé de manière traditionnelle, c'est-à-dire pendu dans un endroit sec, frais et aéré. Mais, dans ces conditions, il aura tendance à sécher plus vite.

Après chaque découpe, un papier d'aluminium, un film étirable ou un linge doit être placé sur l'entame du saucisson, afin d'éviter tout dessèchement et conserver ses qualités organoleptiques durant plusieurs semaines. Dans le réfrigérateur, on peut également le disposer dans une boîte étanche.

Et bien sûr, pour le déguster dans les meilleures conditions, il convient de ne pas dépasser la Date Limite de Consommation (DLC).

**Si le saucisson est vendu tranché à la coupe ou tranché préemballé :** il doit être conservé au réfrigérateur entre 0 et +8° C. Lorsque le saucisson est acheté à la coupe, il sera meilleur au cours des 2 à 3 jours qui suivent l'achat. S'il est acheté préemballé, il convient de respecter la date limite de consommation indiquée sur l'emballage et de le consommer rapidement après ouverture.

#### Comment choisir son saucisson ?

**Au toucher.** Il doit être ferme, voire dur (sauf s'il fait partie des variétés moelleuses).

À noter : finement coupées, les tranches doivent se plier et ne pas être cassantes.

**À l'œil.** Le saucisson doit être recouvert d'un léger duvet blanc. La présence de cette « fleur » atteste du bon déroulement des opérations de séchage et de maturation.

**Au nez.** Du saucisson doit se dégager un arôme doux et chaleureux, de ceux qui mettent en appétit.