

# LE SAUCIRON PÈTE LA FORME!



100% APÉRO  
DÉJÀ TRANCHÉ



100% SANTÉ  
SANS ADDITIFS  
NI BOYAUX



100% TERROIR  
PORC D'OCCITANIE



100% ÉTOILÉ  
PRIMÉ MONDIAL



LE SAUCISSON  
MÉDAILLÉ,  
ROND ET DÉJÀ  
TRANCHÉ



## DOSSIER DE PRESSE

JUIN 2021



## HISTOIRE

# UNE MARQUE DE TERROIR PLEINE DE VITALITÉ



Cela va faire bientôt 7 ans que la marque Sauciron (marque sous appellation protégée) a été créée à Grabels (34). Forte de son succès dans son réseau de points de vente spécialisés, Sauciron vit désormais un nouveau cycle de développement.

À l'origine de cette aventure demeure la passion de la charcuterie traditionnelle, issue d'une région attachée à ses traditions culinaires, le pays Basque. Cette passion nous a poussé à redonner à ce produit son caractère authentique, tout en lui assurant ce que doit être sa qualité première : sa convivialité.

Trop souvent décrié comme produit gras, salé, calorique, et utilisant de la viande transformée (classée en produit cancérigène), nous avons repensé ce qui pouvait être amélioré dans le Saucisson, tout en conservant ses qualités incontournables de la gastronomie Française : ses produits de base, ses qualités gustatives et son authenticité.

C'est pour cela que notre Sauciron est issu d'une méthode de production artisanale, avec une viande de porc locale, des morceaux nobles (épaule), le tout provenant d'élevages basés dans le bassin Occitanien, et selon une recette qui respecte les traditions de ce produit à forte tradition.

## INNOVATION

# SAUCIRON A TRANCHÉ DANS LE MONDE DU SAUCISSON

Nous avons innové sur tout le reste, pour que Sauciron se distingue avec un concept plus pratique, plus sain, et plus agréable à déguster. Plusieurs caractéristiques rendent ce produit unique :

### DÉJÀ TRANCHÉ :

le Sauciron est vendu déjà tranché et prêt prêts à être consommés.

Cette innovation est unique pour un produit de terroir. La dégustation ainsi facilitée rend votre moment Sauciron plus convivial.

### SANS BOYAU :

cela nous permet de développer toutes les formes que nous souhaitons. C'est ainsi que le Sauciron, saucisson rond, est né.



**SAIN :** avec un dosage de gras et de sel limité, le Sauciron augmente le plaisir, gagne en finesse du goût et surtout réduit les risques pour la santé.

### L'IMAGINATION :

la gamme Sauciron couvre tous les segments du Saucisson, en partant du Snacking, en passant par le Terroir et pour finir au Haut de gamme.

AUJOURD'HUI, LA MARQUE ÉVOLUE EN CRÉANT L'ÉVÈNEMENT AU TRAVERS D'UNE CAMPAGNE\* QUI « PÈTE LA FORME » ! CETTE CAMPAGNE VA ÊTRE DIFFUSÉE VIA UN DISPOSITIF D'AFFICHAGE, DE STORYTELLING DIGITAL, DE RELATIONS PRESSE ET ÉVÈNEMENTIEL.

\*DIFFUSÉE À PARTIR DU 14 JUIN 2021

## FABRICATION

# UN PROCÉDÉ BIEN FICELÉ

Le process de fabrication du Sauciron est maîtrisé et contrôlé, et ce, dès l'arrivée de la viande dans nos laboratoires jusqu'à la dégustation par les consommateurs.



- 1 Nous sélectionnons des porcs d'Occitanie dont nous prélevons uniquement les épaules et le jambon pour le Sauciron. Contrôle du P.H, consistance, aspect, odeur, sont analysés dès réception de la marchandise.
- 2 La viande est hachée et assaisonnée de sel et d'épices selon une recette exclusive. La viande est ensuite moulée de façon circulaire pour former le Sauciron manuellement, un par un.
- 3 Ils sont placés dans une chambre d'étuvage/maturage durant plusieurs jours, étape pendant laquelle se développent des micros-organismes nécessaires à l'affinage, puis dans un séchoir où cette étape se prolonge.
- 4 Chaque Sauciron est ensuite brossé, et finement tranché. Il sera enfin reformé sous sa forme ronde et mis sous vide, pour stopper l'oxydation des gras et éviter sa déshydratation.
- 5 Dans son emballage, le Sauciron se conserve plusieurs mois (CF analyse labo) et peut se transporter facilement ( pique-nique, randonnée, excursion, voyage) ou s'offrir comme cadeau .

## RÉCOMPENSES

# UN PRODUIT FARÇI DE MÉDAILLES

Primé \*\*\* dans notre catégorie au 1er mondial du Saucisson en Ardèche en juin 2018

Également lauréat du concours Hérault Gourmand : médaille d'or édition 2020 avec le Sauciron médaille d'or 2021 avec la Saucisse sèche.



NOS GAMMES

# LE SAUCIRON DANS TOUTES SES FORMES



## CLASSIQUE

Au piment d'Espelette

200Gr, 500Gr ou 1Kg



## NATURE

Le goût brut

200Gr



## POIVRE

Le pied de nez

200Gr



## ANIS

Il part en sucette

200Gr



## MÉDITERRANÉEN

Arrêt(e) au porc

200Gr



## TRUFFE D'ÉTÉ

Intense et subtil

200Gr

## MAIS ÉGALEMENT

Saucisse sèche (Nature, Piquante, Piment d'espelette), Chorizo, Saucisson ( Nature, Vin blanc, Vin rouge)



AMBITION

# DYNAMISER LE MARCHÉ DU SAUCISSON

Sauciron souhaite introduire la consommation du saucisson dans chaque moment de notre vie, et en faire un art de vivre. Produit national, traditionnel, et aimé de toute la famille, il se devait d'être revisité pour le rendre encore plus convivial et sympathique. Une histoire qui ne fait que commencer

LE SAUCIRON, C'EST ROND, C'EST BON, ET C'EST TOUT CON !



**SUIVEZ NOUS  
ET ADOPTEZ  
LA FORME!**



<https://www.facebook.com/sauciron>



<https://www.instagram.com/sauciron/>



Contact Presse :  
KUBLER Vincent  
06 81 60 90 45  
[contact@sauciron.fr](mailto:contact@sauciron.fr)

[WWW.SAUCIRON.FR](http://WWW.SAUCIRON.FR)