



Les saucissons sont fabriqués dans la salaison familiale qui a été créée il y a plus de 80 ans. Elle se trouve à Grézieu le Marché, au coeur des Monts du Lyonnais, terre noble et authentique par excellence, ou tradition du « bien manger » rime avec qualité du « bien-vivre ».

Depuis toujours, les produits sont réalisés dans le même respect de la tradition et du savoir-faire. Nous utilisons des matières premières d'excellente qualité, les boyaux sont naturels et nous attachons nos saucissons à la main avec une ficelle.

Chaque variété proposée permet de découvrir une saveur différente. L'air vivifiant et revigorant de notre région favorise naturellement le séchage de nos saucissons en leur conférant cette inégalable onctuosité qui fait la différence.

Nous sommes spécialisés dans la vente de produits Lyonnais depuis 7 ans sur les foires et salons de France.

Nous fabriquons au minimum 28 variétés de saucissons, et nous vous proposons durant certaines périodes quasiment 50 variétés.

En dehors des saucissons, Les autres produits proposés sont rigoureusement sélectionnés pour vous offrir le meilleur et au prix le plus juste.

Vous pouvez idéalement conserver vos saucissons ainsi que le bayona pendant plusieurs mois dans le bac de votre réfrigérateur à l'intérieur d'un linge sec, mêmes entamés.

Le saucisson est un produit vivant.

On peut le déguster de « mou » à « très sec ».

Si vous le trouvez plutôt mou. Faites le sécher en le suspendant dans un endroit aéré (cave, garage).

La température idéale étant de 10 à 15 degrés.

Autrement, entourez-le dans un linge et conservez-le dans le bac de votre réfrigérateur.