



La Grabelloise

Épicerie fine



Une fabrication artisanale et locale.

Un saucisson rond et déjà tranché, qui redonne à vos apéritifs ses véritables instants de convivialité.

Le processus de fabrication du Sauciron est maîtrisé des laboratoires jusqu'à la dégustation. Rien n'est laissé au hasard : **La viande est issue des meilleurs porcs d'Occitanie**, préparée selon une recette exclusive et **authentique, et moulée manuellement** de façon circulaire pour former le Sauciron. Il passe ensuite par plusieurs étapes de maturation avant la mise sous vide. Un véritable **processus artisanal** au service de vos papilles.

