



La Saucisse d'Entremont

Dans nos vallées, nos agriculteurs aiment et prennent soin de leurs bêtes. Elles se nourrissent principalement des prairies fleuries où elles broutent dès le printemps ; en hiver elles mangent le foin que les familles paysannes ont récolté pendant l'été.

Quand une vache devient inapte à la production de lait ou de veaux, l'amener à l'abattoir n'est jamais un moment facile. Pas étonnant donc qu'on imagine il y a déjà plus de 20 ans de créer une Saucisse sèche à base de bœuf de la région pour mettre en valeur ces vaches dont il faut se séparer.

Aujourd'hui, la **Saucisse d'Entremont** est fabriquée artisanalement par nos meilleurs bouchers. Chacun choisit les épices qui rendront sa Saucisse d'Entremont unique et savoureuse. Servie à l'apéro, elle ravit tous les amateurs de produits authentiques. Dans un casse-croûte avec un morceau de fromage de chez nous, elle compose un pic-nic qui sent bon le terroir.

Le goût des cimes du Grand Entremont !

The Entremont Sausage

In our valleys, our farmers love and care for their animals. They feed mainly on the flowered meadows where they graze from spring onwards; in winter they eat the hay that the farming families have harvested during the summer.

When a cow becomes unfit for milk or calf production, taking her to the slaughterhouse is never an easy moment. No wonder that more than 20 years ago the idea of creating a dry sausage made from local beef was imagined to add value to those cows that have to be disposed of.

Today, the **Entremont Sausage** is made by our best butchers. Each butcher chooses the spices that will make his Entremont Sausage unique and tasty. Served as an aperitif, it delights all lovers of authentic products. As a snack with a piece of local cheese, it makes a great picnic that smells good our home terroir.