



SAUCISSE DE LACAUNE

C'est bon, c'est du Lacaune



SAUCISSON DE LACAUNE

C'est bon, c'est du Lacaune



Pour faire une bonne saucisse ou un bon saucisson, il faut tout d'abord un excellent cochon associé à un savoir-faire traditionnel.

Nos saucisses et saucissons de Lacaune, rigoureusement sélectionnés et séchés lentement dans les Monts de Lacaune, développent des saveurs uniques.

L'élaboration de la saucisse et du saucisson

Simplicité et tradition sont leurs secrets. La Saucisse et le Saucisson de Lacaune IGP sont fabriqués à partir des meilleurs morceaux du porc, hachés gros et protégés par un **boyau naturel**. Fruit d'une alliance de gras et de maigre parfaitement équilibrée, leur typicité s'exprime naturellement.

LA SÉLECTION DE LA MATIÈRE PREMIÈRE

- Fraîcheur et absence de défauts d'aspect.
- Viandes maigres (jambon, épaule, longe, poitrine) et gras bien blanc et ferme (sa structure compacte permet d'obtenir des grains au contour bien net).
- La qualité du parage (mélange de viandes et gras hachés).

LA PRÉPARATION

La proportion de **viande maigre** doit être supérieure ou égale à 70% pour la saucisse et à 80% pour le saucisson. 30% au minimum des viandes doivent être issus de **viandes mûres**. C'est une caractéristique des salaisons de Lacaune IGP qui se transmet depuis les temps anciens et qui donne des saucisses et saucissons plus colorés mais surtout plus gustatifs !

Le hachage est dit gros avec l'utilisation d'une grille de 8 mm. Pour parfaire la qualité des produits, le salaisonier peut ajouter du salpêtre, des sucres et des ferments lactiques.

Les assaisonnements autorisés sont très limités : du sel, élément essentiel de conservation et indispensable à la salaison, des poivres, épices de base des salaisons sèches, et de la muscade. Cette **aromatisation simple** est également une spécificité de Lacaune qui laisse s'exprimer toutes les saveurs naturelles sans les supplanter. Les mêlées assaisonnées sont ensuite embossées exclusivement dans du boyau naturel au calibrage bien défini. Il est particulièrement adapté en raison de sa perméabilité à l'air, sa rétractabilité, son élasticité, son adhérence à la viande et son goût caractéristique.

Les pièces sont ensuite soumises à un étuvage à chaud. Cela favorise le développement des flores de maturation et des flores de surface nécessaires pour la bonne fermentation et permet de réaliser une première dessiccation.





LE SÉCHAGE

Les produits sont ensuite mis en séchoir.

Le séchage se fait obligatoirement par un **apport quotidien d'air extérieur** afin de bénéficier de la qualité de l'air **des Monts de Lacaune**.

Les séchoirs sont contrôlés pour obtenir des conditions optimales de séchage. La maîtrise de l'hygrométrie et de la température permet ainsi d'assurer la régularité des conditions de séchage et d'harmoniser la qualité de sèche des saucisses et saucissons.



La durée de séchage est définie en fonction du poids des pièces : **3 semaines minimum pour les saucissons** et **2 semaines minimum pour les saucisses sèches**.

Leurs caractéristiques organoleptiques

Les tranches de Saucisse ou de Saucisson Lacaune IGP présentent des morceaux de maigre et de gras correspondant au gros hachage. La répartition de morceaux de maigre et de gras est plus ou moins régulière. **Les grains de gras** sont bien délimités, fermes et de couleur **blanche**. Le **maigre est de couleur rouge** à rouge foncé. Les produits sont d'aspect **peu gras**.



La texture est souple, bien liée. La saveur salée est modérée. Les produits ont une odeur et un goût typés de viande séchée affinée avec une note poivrée assez marquée. **L'aromatisation est simple** et l'intensité aromatique modérée. La flaveur grasse est faible.

Conseils de dégustation et de conservation

Pour la conservation optimale de vos Saucisses et Saucissons de Lacaune IGP, nous vous conseillons de les stocker dans un endroit sec et aéré comme une cave ou un garage. Munissez-vous d'un bon couteau pour les trancher finement. Dégustez-les à température ambiante pour apprécier toutes leurs saveurs et laissez-les fondre en bouche avant de les savourer. Bon appétit !

