

## Wissenswertes zu unseren Saucissons Secs



Saucisson sec bedeutet nichts anderes als "trockene Wurst". Unsere Auswahl an saucissons secs werden ausschließlich im Naturdarm hergestellt, luftgetrocknet und nicht geräuchert. Mit Edelschimmel versehen, sind saucissons secs deutlich milder und süßlicher als deutsche Rohwurstarten, die eher säuerlich sind.

**Saucissons secs** oder auch Salamis (zu Deutsch "Dauerwurst") werden haltbar gemacht, indem sie mit einer bestimmten Schimmekultur (einem Penicillium, ähnlich dem beim Camembert) besprüht werden. Dieser gute und gewollte Schimmel verhindert, dass sich schlechter Schimmel auf der Wurst breit macht. Dieser gute Schimmel kann manchmal grünliche Punkte entwickeln (wie z. B. bei gereiften Ziegenkäse), er ist dann aber nicht schlecht geworden und das Produkt kann weiterhin bedenkenlos verzehrt werden. Da dies aber nicht so schön aussieht, sollte man die Würste regelmäßig abbürsten, am besten mit einer Gemüsebürste.

Wenn Ihnen Ihre saucisson sec noch zu weich ist, empfehlen wir, sie an einem dunklen, trockenen und gut belüfteten Ort aufzuhängen, bis sie die gewünschte Härte erreicht ist.

**Bon appétit!**



Für Rückfragen wenden Sie sich bitte direkt per Mail an: [info@maitrephilippe.de](mailto:info@maitrephilippe.de)

Maitre Philippe & Filles, Emser Str. 42, 10719 Berlin | [www.maitrephilippe.de](http://www.maitrephilippe.de)

