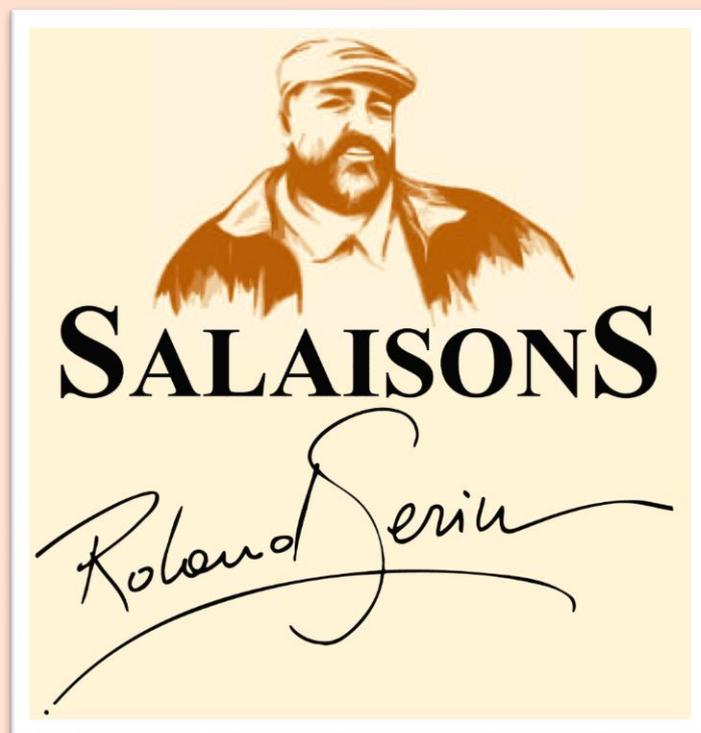


# Catalogue

## Salaisons Roland Serin



*Saucisse sèche à l'ancienne fabriquée en Aveyron.*



**Boucherie Charcuterie**  
30, route d'Espalion  
12850 ONET LE CHATEAU

**Atelier de fabrication**  
Domaine de Lalo  
12160 CARCENAC PEYRALES

Tél: 05 65 67 84 90

Fax: 05 65 42 50 63

E-mail : [serin.freres@orange.fr](mailto:serin.freres@orange.fr)

Site : <http://www.serin-freres.fr>

# *Sommaire*

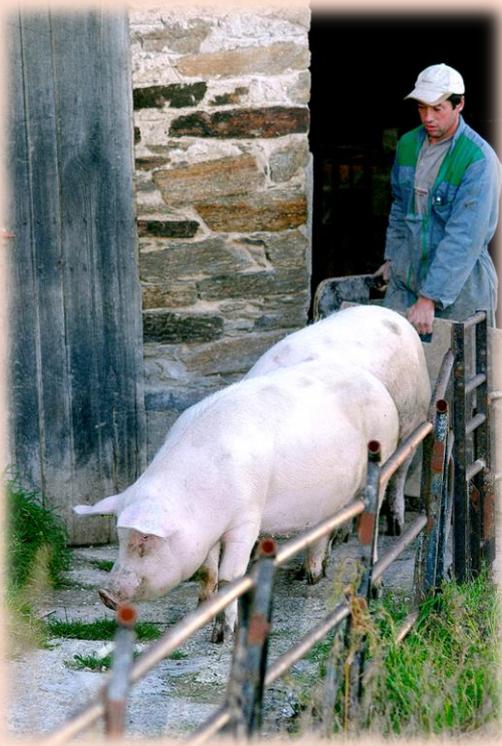
**LA FABRICATION**

**LA SIGNATURE FABRIQUE EN AVEYRON**

**LOCALISATION**

**CHARCUTERIE « ROLAND SERIN »**

# La fabrication



*C'est par une **sélection rigoureuse des coches** auprès d'éleveurs de la région que tout commence. Roland Serin sélectionne les animaux en fonction de différents critères rigoureux, devenus un **cahier des charges incontournable** pour les éleveurs de coches, fournisseurs des Salaisons Roland Serin.*

*Une fois les coches abattues, elles sont découpées ; c'est alors que les **épaules, poitrine, longes et jambons** sont soigneusement désossés, dégraissés et dénervés.*



*La viande de cochon ainsi obtenue est hachée en gros morceaux et assaisonnée selon la **recette traditionnelle** de la saucisse sèche, avant d'être embossée. Un soin particulier est apporté à cette saucisse tout au long de sa fabrication.*



*La saucisse est ensuite mise sur perches avant d'entrer dans notre séchoir. Le Domaine de Lalo est équipé de moyens modernes de conservation associés aux **techniques traditionnelles de séchage et fumage** au feu de bois.*



*Cette sélection rigoureuse des cochons, ce mode de fabrication à la fois **artisanal** et parfaitement maîtrisé **garantit qualité au goût unique** : le goût de la saucisse d'autrefois que faisaient nos grands-parents lorsqu'ils tuaient le cochon.*





*De la saucisse sèche à la saucisse à l'huile, du saucisson au jambon, et nos verrines (friton pur porc, pâté de campagne et jambonneau tous ces produits **aveyronnais** se laisseront déguster sans aucune modération.*

*Roland Serin*

Reportage Salaisons Roland Serin :



# *La signature fabriqué en Aveyron*

Crée par le Conseil Général afin de mettre en avant le **savoir-faire**, les **filères emblématiques** et les **produits de l'Aveyron**.

Elle est porteuse de valeurs oniriques que recherche le consommateur : **qualité, naturalité, authenticité** et donne du sens aux consommateurs, les responsabilise : origine des produits, intérêt national, traçabilité, circuit court, respect de l'environnement.



Pour 89 % des français,  
cela évoque l'**authenticité** et la  
fabrication  
selon un **savoir-faire local**.

Pour 77 % des français,  
elle est une **garantie de qualité**.

Pour plus de 50 % de français,  
le critère d'achat est  
principalement l'**origine de  
fabrication**.

# Localisation



*Atelier de fabrication (Fabrication de la charcuterie et séchage)*



*Domaine de Lalo (Séchage des jambons)*



*Situé au centre de l'Aveyron*

# Charcuterie « Roland Serin »



Saucisson « Roland Serin »



Saucisse sèche « Roland Serin »



Jambon de cochon « Roland Serin »



Verrines de jambonneau, friton pur porc et pâté de campagne « Roland Serin »



Pâté de campagne « Roland Serin »



Friton Pur Porc « Roland Serin »