

Le Montagnard



«Elaboriamo tutti i nostri prodotti Le Montagnard in modo artigianale, esclusivamente con carne svizzera ed erbe aromatiche del Vallese, seguendo sempre le ricette tradizionali dei nostri antenati».

Gérald Couturier
Le Montagnard, Granges

REGIONALE



Daniella e Gérald Couturier sono dei macellai con anima e corpo. Dopo aver gestito per più di 20 anni un negozio nel villaggio di Granges, hanno aperto un nuovo capitolo della loro vita e convertito il loro negozio di alimentari in un'unità di produzione di salsicce essiccate vallesane. Tutti i loro prodotti sono realizzati con budelli naturali e la carne di maiale e manzo, provengono da produzioni nazionali. Alcuni di questi prodotti hanno il marchio «tout en Valais», garantendo in questo modo una realizzazione con materie prime provenienti esclusivamente dal territorio vallesano.

I Couturier producono in media 5000 pezzi alla settimana. Una costante supervisione della produzione è di elevata importanza. Il controllo quotidiano del processo di essiccazione, della stagionatura e della maturazione permettono di soddisfare le elevate esigenze qualitative dei prodotti. Il segreto della qualità è dovuto sicuramente al grande impegno della coppia produttrice.

Volentieri vi presentiamo alcuni prodotti dell'azienda Le Montagnard:

Lonza di maiale del Vallese secca
ca. 800 g



Pancetta secca del Vallese
ca. 300 g



Salsiccia tradizionale
ca. 300 g



Saucisse crue d'Hérens
ca. 220 g



Una gamma dell'assortimento di Le Montagnard è disponibile nei seguenti mercati:

Brig • Conthey • Rennaz
prodega.ch

