







Macelleria - Salumeria Segor di Segor e C. S.n.c.



La **Boucherie-Charcuterie Segor** est créée en 1959 par le jeune Arturo alors âgé de 23 ans. A cette époque-là, la principale activité était la boucherie. Le magasin existe encore sur la petite place appelée « piazzetta di Villeneuve ». La fabrication de charcuterie se limitait à une production familiale et c'est précisément en s'inspirant des vieilles recettes de famille que le fondateur a lancé ses premières productions. Aujourd'hui, 45 ans après, les choses sont bien différentes.

La méthode de fabrication pourtant est restée la meme. Les épices sont pesées puis, le moment venu, elles sont intégrées au mélange ou à la composition de motzette et de lard. C'est vraiment le « coup de main savant » du propriétaire qui garantitle goût authentique des produits. On procède ensuite au séchage, dans des chambres spécifiques pendant une durée qui varie en fonction du produit que l'on souhaite obtenir.

Une fois le séchage terminé, les produits sont emballés sous vide afin d'en assurer la meilleure conservation possible.

Notre société produit actuellement : du boudin, de la saucisse valdôtaine, du saucisson campagnard, du saucisson de pays et épicé, de la saucisse gambetta, de la motzetta, de la salsiccetta (petite saucisse), du cotechino (saucisse cuite), de la coppa Villeneuve, du bacon, de la pancetta, du lard aux herbes, de la saucisse de chèvre, des petites saucisses de gibier/cerf/chevreuil/chamois/sanglier, et de la motzetta de cerf.

Toutes nos charcuteries sont fabriquées à partir de matières premières 100 % italiennes ; nos viandes (de qualité supérieure) sont découpées directement dans les laboratoires de l'entreprise.

Numéro de téléphone de l'atelier : 0165-95479

Chiffres de l'Entreprise

Chiffre d'affaires: 500.000 € ÷ 1M €

Nombre d'Employés: < 10

Caractéristiques

EXPORTATION

Adresse

Piazza E. Chanoux, 4

11018 Villeneuve (AO)

Tel. +39 0165 95002

E-mail: segorsnc@gmail.com