



Boucherie Charcuterie

L'andouille de Charlieu

(marque déposée)

circuit

B

Une fabrication traditionnelle *exclusive* des Bouchers et Charcutiers de Charlieu.

*L'Andouille
de Charlieu*



Marque déposée

> Conseil pour la cuisson : Mettre à l'eau froide. Monter à ébullition puis laisser cuire à eau frémissante pendant 1h15 à 1h30. L'hiver, l'andouille se consomme chaude avec des pommes de terre vapeur, ou avec des lentilles, de la choucroute, ou des haricots blancs. Elle se conserve dans son bouillon de cuisson dans un récipient fermé au réfrigérateur. L'été, on la consomme froide avec une salade verte ou en charcuterie avec des condiments.
Un plat convivial à partager entre amis. Un casse-croûte original.

> à 18 km de Roanne

andouilleducharlieu@free.fr
<http://andouilleducharlieu.free.fr>

Présents sur les salons
et foires de la région

