



Teyssier Salaisons

Fabrication de saucissons, jambons et charcuteries typiques du terroir ardéchois

Rendez-nous visite

Atelier, Visite Guidées,
Groupes, Individuels, Sur
rendez-vous

Clavière

07320 Saint Agrève


AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Tel : +33 (0)4 75 30 10 33

E-mail : contact.teyssier@euralis.com

<http://www.teyssier-salaisons.com>

Nos horaires d'ouverture

Lu		
Ma		
Me		
Je		
Ve		
Sa		
Di		

Fondée en 1871, et sise au cœur du parc régional des Monts d'Ardèche, à 1 100m d'altitude, la Maison Teyssier est spécialisée dans la fabrication de saucissons, jambons, charcuteries cuites, et conserves de viande typiques du terroir ardéchois.

Il s'agissait à l'origine d'une charcuterie artisanale, qui au fil des années, et dans le respect de la tradition, a su innover et revisiter ses recettes d'origine pour devenir une PME reconnue pour sa créativité et la qualité de ses produits. Restée indépendante et familiale, elle a su transmettre de génération en génération les principes et valeurs qui ont fait sa réputation : exigence dans la sélection des matières premières et ingrédients mis en œuvre, maintien de tours de main et savoir-faire centenaires, et fidélité à son environnement d'origine garantissant des conditions d'affinage exceptionnelles.

Cette exigence se traduit par l'obtention de nombreux labels et distinctions : obtention d'une Indication Géographique Protégée sur ses jambons secs et saucissons secs de l'Ardèche en 2012, d'une médaille de bronze au concours du meilleur jambon sec de France en 2006, d'un label « Produit de montagne » en 2005, et de nombreuses médailles au Concours Général Agricole (trois en 2012, une en 2011 et 2010, trois en 2008,etc.).