

MONTAGNE NOIRE INVITE LES AMATEURS DE CHARCUTERIE À ADOPTER LA « *Slow Life Attitude* »

Montagne Noire invite les Français à pleinement savourer l'instant présent et leur donne envie de revenir à l'essentiel.

DES CADEAUX
TRÈS
Slow
À GAGNER

DU 01 MAI AU 31 AOUT 2019
POUR L'ACHAT DE DEUX PRODUITS,
MONTAGNE NOIRE FERA GAGNER :

1 week-end « *Slow Life* »
dans le Sud-Ouest

1 000 « *Slow Box* »
avec saucissons, tote bag,
un livret de recettes et une
surprise *Slow Life*



10 000 €
pour changer
de vie !

Une idée créative de projet *Slow Life* lié à l'écologie, au bien-être ou à un tout autre domaine ? Montagne Noire propose du 01 mai au 31 aout 2019, un concours original pour tenter de remporter une dotation de 10 000 € pour aider à démarrer un nouveau projet et ainsi amorcer un vrai changement de vie !

Marie-ANTOINETTE
RELATIONS PUBLICS

CONTACT PRESSE: L'AGENCE MARIE-ANTOINETTE
Emmanuelle Mathioudakis-Burney - 01 55 04 86 43
emmanuelle@marie-antoinette.fr

MONTAGNE NOIRE LANCE LA TENDANCE

du *Slow Apéno!*



La saison des rendez-vous en terrasse et des repas pris sous le soleil printanier est lancée ! Et pour l'accompagner, Montagne Noire, la marque de charcuterie de référence du Sud-Ouest, transforme l'apéro en un moment hors du temps avec ses nouvelles gammes gourmandes à savourer en mode « Slow Life ».

Pour profiter pleinement de cette pause hédoniste, Montagne Noire fait rimer convivialité avec authenticité ; la combinaison parfaite pour un apéro 100% relaxant !

Le « Sud-Ouest Style » L'ÉTAT D'ESPRIT À ADOPTER CET ÉTÉ

Besoin de lever le pied, envie de farniente et de déconnexion : direction le Sud-Ouest, son soleil, sa gastronomie, son accent chantant et sa bonne humeur. Le temps d'un apéro, autour d'une charcuterie de terroir et de caractère, Montagne Noire met tout le monde d'accord !

Avec ses 3 nouvelles gammes, la marque offre tout ce qu'il faut pour pleinement savourer l'instant présent. Disponibles dès aujourd'hui en rayons, ces charcuteries sont le reflet de ce temps que l'on prend pour façonner les belles choses : des produits au goût savoureux et authentique.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Son secret ? La « Sud-Ouest Touch' », caractérisée par une sélection de matières premières de grande qualité associé à un savoir-faire traditionnel en matière de salaison et d'affinage, sans oublier un amour profond pour son terroir !

UNE NOUVELLE GAMME BIO AUX Saveurs Authentiques

Montagne Noire propose une toute nouvelle gamme composée de trois spécialités charcutières, certifiées Agriculture Biologique.



Pour commencer, de belles tranches de bacon bio de qualité supérieure et fumées selon la méthode traditionnelle au bois de hêtre pour un goût qui ravira les papilles des fins connaisseurs. Elles s'apprécient seules ou délicatement enroulées autour de pruneaux pour des bouchées riches en saveurs.

Environ 8 tranches, 80 g
PVC : 3,19 €



Montagne Noire propose également de petites tranches de saucisson bio, finement assaisonnées, à partager et à déguster lentement pour en apprécier tous les arômes. On peut aussi les savourer avec quelques petits oignons vinaigrés, pour une touche de croquant et une pointe d'acidité.

Environ 32 tranches, 80g
PVC : 3,19 €



Enfin, pour compléter cette nouvelle gamme, Montagne Noire propose de belles tranches de rosette bio. Fines et savoureuses, elles seront parfaites accompagnées d'un petit morceau de pain de campagne frais tartiné de beurre bio, pour un vrai moment de gourmandise et de déconnexion.

Environ 10 tranches, 100g
PVC : 3,19 €



6 tranches, 100 g - PVC : 3,10 €

UN JAMBON SEC SUPÉRIEUR Aux arômes délicats

Une qualité supérieure avec du sel et rien d'autre ! Le nouveau jambon sec Montagne Noire a non seulement un saveur incomparable mais il est aussi sans conservateur. Consommé seul ou sur un morceau de pain légèrement grillé accompagné de chèvre frais et avec un filet d'huile d'olive, il fera fondre de plaisir les plus exigeants. On peut aussi l'associer à une salade fraîche avec des crudités de saison, des pâtes et quelques épices. Issu d'un savoir-faire rigoureux, ce jambon, fabriqué à partir d'une viande de porc française rigoureusement sélectionnée, est affiné lentement dans les séchoirs de l'usine d'Albi, installée au cœur du Sud-Ouest.