AGROALIMENTAIRE : Maurer-Tempé innove avec une nouvelle recette

Le spécialiste de la charcuterie alsacienne, MAURER TEMPE ALSACE / **T :** 03.89.52.21.11 (siège à Kingersheim/68, CA 2019 : 21 M€, 118 collaborateurs) revisite sa saucisse blanche traditionnelle L'Alsacienne. La nouvelle recette contient moins d'additifs et a nécessité neuf mois de R&D. L'entreprise basée à Kingersheim dans le Haut-Rhin espère en vendre 35 tonnes par an, soit 30.000 barquettes pour démarrer. Elles sont commercialisées au rayon traditionnel des Grandes et Moyennes Surfaces (GMS). Pour rappel, Maurer-Tempé a été repris en mars 2019 par 103 salariés sous forme de Société coopérative de production (Scop). https://www.maurer-tempe.com/