




SODICAS CONSERVERIE
Rue Henri Becquerel - ZI d'En Tourré - BP 1155
11491 CASTELNAUDARY CEDEX

Internet : www.audary.com
E-mail : sodicas@club-internet.fr

Téléphone : 04 68 94 45 80
Télécopie : 04 68 94 45 89

FICHE PRODUIT

Désignation commerciale	SAUTE DE CANARD AUX CEPES	
Format Conditionnement Marque Code produit Gencod produit PN PNE Nombre part(s)	Bocal EU 150 cl AUDARY 492795 328896 492795 4 1400 g 3-4	
INGREDIENTS	Manchons de canard 50 %, sauce (vin blanc, amidon, arômes naturels), cèpes 5%, carottes, sel, poivre, épices.	
CONSEILS DE DEGUSTATION	Réchauffer la boîte au bain-marie, ouvrez, puis versez dans une casserole à feu et réchauffez à feu doux 15 mn ou au micro-ondes 7 mn dans un contenant adapté. Suggestion du chef : pour apprécier pleinement cette spécialité, servir accompagné de pommes de terre ou de pâtes fraîches. A déguster avec un vin rouge du Sud-Ouest type Minervois.	
CONDITIONS DE STOCKAGE APRES OUVERTURE	Après ouverture, à conserver au réfrigérateur 2 à 3 jours maximum.	
UNE RECETTE HISTORIQUE	Les romains, deux siècles avant Jésus-Christ, ont commencé à préparer leurs viandes de canard en sauce. Depuis, ce mode de conservation est resté.	