



Découvrez notre gamme d'assiettes micro-ondables!

La "Tradition" signée par Audary...



Saveurs et Plaisir...

Un retour à la gourmandise et à la découverte de savoureux plats traditionnels.

La "Pause plaisir"

Pour les gastronomes pressés, AUDARY prépare des recettes savoureuses et traditionnelles prêtes en 2 minutes au micro-onde. A déguster selon vos envies, chez soi ou au bureau...

Nutrition et Plaisir...

Quand gastronomie rime avec minceur...
5 recettes spéciales nutrition et plaisir.





Un packaging gourmand, complet et tellement démarquant...

La "Tradition" signée par Audary...

Encore plus de saveurs : à l'attention des gourmands.



Pause Plaisir : le plaisir en 2 minutes? C'est possible...

Conseils de Préparation & Suggestions du Sommelier :

Parce qu'un bon plat se déguste avec un bon vin.



Notre Engagement Qualité :

Sélection des ingrédients, contrôles qualité... Notre produit a une histoire.

Audary Tradition

INGRÉDIENTS
Charcuterie et viande (38% à la mise en oeuvre : saucisse de Toulouse pur porc 70 g (17% du poids net total : maigre et gras de porc, sel, poivre) et morceau de cuisse de canard confite 85 g (21% du poids net total)), jus cuisiné (eau, graisse de canard, sel, concentré de tomate, pulpe d'ail (ail, arômes (sel, sucre, dextrans, acides organiques, acides aminés, vitamines, minéraux), huile de tournesol, huile de colza, huile de pépins de raisin, huile de sésame), huile de noix, huile de lin, huile de tournesol, huile de colza, huile de pépins de raisin, huile de sésame), huile de noix, huile de lin, huile de tournesol, huile de colza, huile de pépins de raisin, huile de sésame), haricots lingots, (27% à la mise en oeuvre).

"Engagement qualité"
La qualité de ce produit est assurée par une sélection rigoureuse de l'ensemble de nos matières premières, des contrôles qualité permanents et par une traçabilité totalement maîtrisée. Par ailleurs, l'ensemble du personnel d'Audary s'engage activement dans le respect des traditions et pour la préservation d'un savoir-faire unique.

3 288960 410115
EMB. 11076

Audary Tradition

"Pause PLAISIR"
Pour les gastronomes pressés, AUDARY prépare des recettes savoureuses prêtes en 2 minutes au micro-ondes. À déguster selon vos envies, chez soi ou au bureau...

"Encore plus de SAVEURS !"
Audary prépare pour votre plaisir cet authentique Cassoulet de Castelnaudary cuisiné selon une recette familiale très ancienne : des haricots lingots onctueux, une «véritable» saucisse «pur porc», du confit de canard savoureux, et un jus cuisiné dont nous gardons bien entendu le secret...

CONSEILS DE PRÉPARATION

Au four micro-ondes :
Détachez partiellement l'opercule en tirant sur la languette et réchauffez la barquette 2 minutes à puissance maximale de votre appareil. Mélangez avant de déguster.

Au bain-Marie :
Plongez la barquette dans l'eau frémissante durant 8 minutes et la passer sous feu froide avant ouverture.

Suggestions du Sommelier
Quel vin avec le Cassoulet Gastronomique de Castelnaudary ?
Un vin rouge du Languedoc-Roussillon (Fitou, Corbières...) ou du Sud-Ouest (Cahors, Madiran...).

"A chaque jour sa recette"

Poule au Pot, Calmars à l'Américaine, Gardanne de Toulouse

ÉQUILIBRE ET NUTRITION
La viande de canard a une teneur élevée d'acides gras poly-insaturés et d'acides oléiques, protecteurs de l'organisme, reconnus pour la prévention des maladies cardio-vasculaires. Les haricots sont riches en fibres favorables à un bon transit intestinal et en glucides complexes qui fournissent progressivement à votre organisme l'énergie dont il a besoin.

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes	POUR 1 PLAT de 400g		POUR 100g	
	de 400g	% des RNJ*	de 100g	% des RNJ*
Énergie	2672 kJ soit 639 kcal	35%	668 kJ soit 159 kcal	16%
Protéines	50,8 g	85%	12,7 g	25%
Glucides	39,6 g	15%	9,9 g	19%
Lipides	37,2 g	53%	9,3 g	18%

*Les Références Nutritionnelles Journalières recommandées sont calculées pour un adulte avec un apport moyen de 2000 kcal par jour.

Ingédients

Audary Tradition

L'opercule protège ce produit de la lumière. Il doit être conservé dans un endroit frais et sec. À conserver à température ambiante. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 24h.

Ne pas mettre cette assiette au four traditionnel.
À consommer de préférence avant la date figurant sur l'emballage.

Conserverie SODICAS
ZI d'En Tourré - BP 1150
11401 CASTELNAUDARY Cedex
www.audary.com
Service consommateurs
04 68 94 45 80

FR 11.076.07 CE

"Environnement, pensez au tri"
Audary contribue à Eco-Emballages qui organise la collecte et le tri des emballages ménagers pour les recycler avec la barquette et l'opercule des déchets ménagers. Jeter le carton dans le bac de tri sélectif de votre commune.



Équilibre et nutrition : pour les personnes soucieuses de leur ligne...

Pensons ensemble à l'environnement.

A chaque jour sa recette : découverte des autres recettes développées par nos cuisiniers.