Sachet souple DOY PACK appertisé

une technique de conservation tournée vers l'avenir.

CONSERVERIE SODICAS-Rue H. Becquerel-ZI d'En Tourré-BP 1155-11491 CASTELNAUDARY CEDEX
Téléphone : 04 68 94 45 80 - Télécopie : 04 68 94 45 89 - sodicas@audary.
SAS au capital de 76.225 € RCS 312 480 213 Carcassonne - Siret 312 480 213 00023 - Code CNUF 28 896 - Code APE 151 E - Agrément CEE FR.11.076.007- www.audary.com

Sachet souple
Doy Pack appertisé

*Spécialisée dans la fabrication de plats cuisinés du Sud-Ouest, en particulier les cassoulets, confits, les gésiers confits, les plats cuisinés, la **Conserverie SODICAS** mitonne des recettes issues de la cuisine de terroir, familiale et conviviale, transmise de génération en génération.*

*Soucieuse de répondre aux attentes de ses clients, la **Conserverie SODICAS** propose une gamme «Sud-Ouest» en sachet souple Doy Pack appertisé à la marque **AUDARY**.*

Cette gamme courte de 10 références, principalement distribuée en RHD, reprend les 20/80 des recettes «Sud-Ouest».

PRATIQUE	QUALITE	ECONOMIE	ENVIRONNEMENT
ouverture facile, rapide et sécurisée sans risque de blessures. Emballage DOY PACK tenant droit tout seul. DLUO longue : conservation 18 mois à température ambiante	Encore plus de goût: grâce au traitement thermique plus doux subi par le produit	résultat du gain de temps à l'ouverture, de la rapidité de mise en œuvre (pas d'égouttage) et de l'élimination simple et rapide des emballages vides.	très peu d'exsudat : pas de problème de retraitement des graisses ; évacuation simplifiée des emballages vides sous un faible volume de déchets

CONSERVERIE SODICAS-Rue H. Becquerel-ZI d'En Tourré-BP 1155-11491 CASTELNAUDARY CEDEX
Téléphone : 04 68 94 45 80 - Télécopie : 04 68 94 45 89 - sodicas@audary.
SAS au capital de 76.225 € RCS 312 480 213 Carcassonne - Siret 312 480 213 00023 - Code CNUF 28 896 - Code APE 151 E - Agrément CEE FR.11.076.007- www.audary.com

Gamme sachet souple Doy Pack

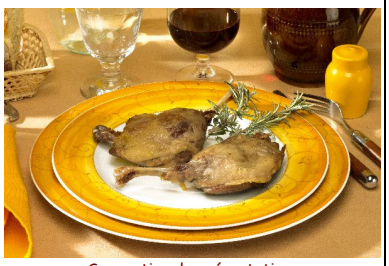
Sachet Cassoulet de Castelnaudary au confit de canard 4250 g -10 parts

Cuisiné selon une recette familiale très ancienne, ce cassoulet est préparé pour votre plaisir avec des ingrédients rigoureusement sélectionnés : haricots lingots onctueux, «véritables» saucisses de Toulouse «pur porc», confit de canard savoureux, et d'un jus cuisinés dont nous gardons bien entendu le secret…

Suggestion de présentation

Sachet transparent Confit de canard 6 cuisses 1850 g

Symbole de la haute gastronomie du Sud-Ouest, notre confit est préalablement salé, puis lentement cuit dans sa graisse comme autrefois, ainsi il conserve toute sa saveur et son moelleux. Sans sel nitrité ni polyphosphates.



Suggestion de présentation

Confit de canard 12 cuisses 4500 g

Symbole de la haute gastronomie du Sud-Ouest, notre confit est préalablement salé, puis lentement cuit dans sa graisse comme autrefois, ainsi il conserve toute sa saveur et son moelleux. Sans sel nitrité ni polyphosphates.

Suggestion de présentation

Gésiers dinde émincés cuits à la graisse de canard 3500 g

Ces gésiers seront délicieux ajoutés dans une salade gourmande. Salés puis lentement confits dans de la graisse de canard, ils conservent ainsi toute leur saveur et leur moelleux.
Sans sel nitrité ni polyphosphates.

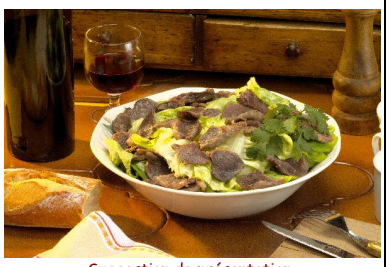
Suggestion de présentation

CONSERVERIE SODICAS-Rue H. Becquerel-ZI d'En Tourré-BP 1155-11491 CASTELNAUDARY CEDEX
Téléphone : 04 68 94 45 80 - Télécopie : 04 68 94 45 89 - sodicas@audary.
SAS au capital de 76.225 € RCS 312 480 213 Carcassonne - Siret 312 480 213 00023 - Code CNUF 28 896 - Code APE 151 E - Agrément CEE FR.11.076.007- www.audary.com

Gamme sachet souple Doy Pack

Gésiers dinde émincés cuits à la graisse de canard 1750 g

Ces gésiers seront délicieux ajoutés dans une salade gourmande. Salés puis lentement confits dans de la graisse de canard, ils conservent ainsi toute leur saveur et leur moelleux.
Sans sel nitrité ni polyphosphates.



Suggestion de présentation

Haricots lingots cuisinés 4000 g

Selon une recette ancienne, ces haricots lingots onctueux sont cuisinés à la graisse de canard avec un jus dont nous gardons bien entendu le secret…Idéal pour préparer son cassoulet ou accompagner des viandes.

Suggestion de présentation

Saucisses de Toulouse confites 40 pièces 4500g

Ces «véritables» saucisses de Toulouse «pur porc» sont confites doucement dans de la graisse de canard. Servir accompagné de lentilles, de petits pois, de pâtes, de haricots lingots, de purée ou de pommes de terre. Vous pouvez également utiliser les saucisses confites pour votre cassoulet et la graisse de canard pour faire revenir vos viandes, rissoler vos pommes de terre ou sauter des haricots verts.
Sans sel nitrité ni polyphosphates

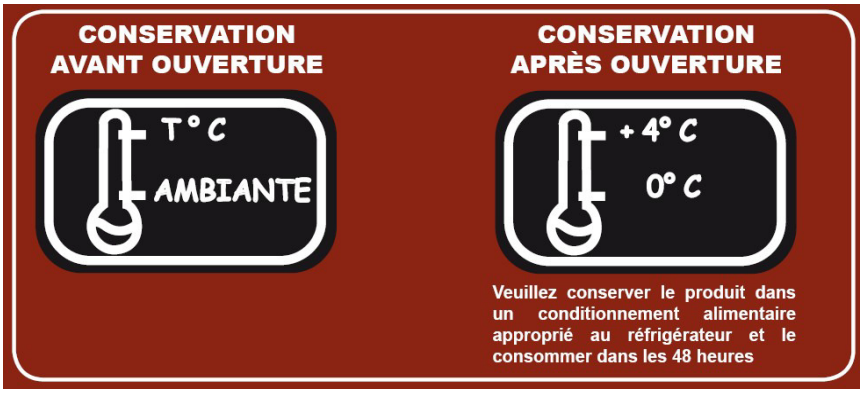
Suggestion de présentation

CONSERVERIE SODICAS-Rue H. Becquerel-ZI d'En Tourré-BP 1155-11491 CASTELNAUDARY CEDEX
Téléphone : 04 68 94 45 80 - Télécopie : 04 68 94 45 89 - sodicas@audary.
SAS au capital de 76.225 € RCS 312 480 213 Carcassonne - Siret 312 480 213 00023 - Code CNUF 28 896 - Code APE 151 E - Agrément CEE FR.11.076.007- www.audary.com

Sachet souple Doy Pack

"qualité de la conserve alliée à la praticité du produit frais"

Cet emballage innovant, associé à un nouveau procédé de fabrication conserve intacts toutes les saveurs et les arômes. Il prend en compte les objectifs et les contraintes des utilisateurs en RHD. Très pratique, il est facile à stocker, à ouvrir, et à jeter après usage. Scellé hermétiquement, ce sachet doy-pack garanti une fraîcheur optimale de nos produits. Il se conserve au réfrigérateur pendant 2 jours après ouverture.



CONSERVERIE SODICAS-Rue H. Becquerel-ZI d'En Tourré-BP 1155-11491 CASTELNAUDARY CEDEX
Téléphone : 04 68 94 45 80 - Télécopie : 04 68 94 45 89 - sodicas@audary.
SAS au capital de 76.225 € RCS 312 480 213 Carcassonne - Siret 312 480 213 00023 - Code CNUF 28 896 - Code APE 151 E - Agrément CEE FR.11.076.007- www.audary.com

Sachet souple Doy Pack

Une technologie qui répond aux exigences les plus fortes : praticité, qualité, économie.

Pratique

Coupez	Versez	Jetez
sans aucun ustensile, à la main grâce à l'amorce de découpe directement sur votre plan de travail en évitant les allers et venues vers l'ouvre-boîte	directement dans un récipient intermédiaire de type «gastro», dans un plat allant au four, ou d'un plat en terre cuite pour le cassoulet par exemple	l'emballage vide directement dans votre poubelle où il prendra le moins de place possible en toute sécurité..

Qualité

Hygiène	Goût	Travail
Les poches peuvent être directement ouvertes sur le plan de travail sans aucun ustensile : diminution de tous les risques de contamination. Diminution des manipulations et des transvasement. évacuation simplifiée des emballages vides sous un faible volume de déchets : sachet «compactable»..	traitement thermique plus doux subi par le produit préservant la qualité organoleptique	manipulation facilitée et sécurité accrue. DLUO longue 18 mois à T° ambiante

Economie

Argent	Place	Temps
Gestion optimisée des vides Economie des taxes sur les déchets (restauration collective) Economie d'énergie car il n'est pas indispensable de mettre la poche au bain-marie. conservation à T° ambiante volume des déchets divisé par 10	Stockage vertical du format DOY PACK, encombrement minimal de stockage Plus facile à manipuler que les boites Conditionnées en caisse américaine spécifique Conservation à T° ambiante Volume de déchets considérablement diminués	facilité de manipulation, ouverture et vidage rapide et sans risque de blessure pas besoin de mettre la poche au bain-marie. pas d'allers et venues entre ouvre-boîte et plan de travail pas de temps consacré au broyage des boites temps de mise en œuvre divisé par 2

CONSERVERIE SODICAS-Rue H. Becquerel-ZI d'En Tourré-BP 1155-11491 CASTELNAUDARY CEDEX
Téléphone : 04 68 94 45 80 - Télécopie : 04 68 94 45 89 - sodicas@audary.
SAS au capital de 76.225 € RCS 312 480 213 Carcassonne - Siret 312 480 213 00023 - Code CNUF 28 896 - Code APE 151 E - Agrément CEE FR.11.076.007- www.audary.com