



Délices du Languedoc

**Conserverie SODICAS**

BP 1155 - ZI d'En Tourré

11491 CASTELNAUDARY Cedex

Téléphone : 04 68 94 45 80

Télécopieur : 04 68 94 45 89

[omoulis@audary.com](mailto:omoulis@audary.com)

[www.audary.com](http://www.audary.com)

SAS au capital de 76225 €-RCS 7885 Castelnaudary-Siret: 312 480 213 000 23-CNUF 28896-APE 151 E-Agrément CEE F11.076.07-TVA Intracommunautaire FR59 312 480 213

## Notre Engagement Qualité

### → **La qualité de nos matières premières**

Nous sélectionnons rigoureusement nos matières premières en favorisant les viandes françaises de préférence contractualisées par des cahiers des charges précis et nous surveillons régulièrement nos fournisseurs par des contrôles systématiques des matières premières à réception.

### → **Tradition et savoir-faire**

L'ensemble du personnel s'implique dans la qualité et le respect des recettes authentiques. Nos plats cuisinés sont préparés et conditionnés manuellement selon un savoir faire transmis de génération en génération.

### → **Contrôles qualité permanents**

Des contrôles quotidiens sont effectués en cours de fabrication ainsi que sur tous nos lots de produits finis (qualités sanitaires et gustatives) dans notre laboratoire interne. Nos locaux, notre matériel et nos méthodes de fabrication sont régulièrement contrôlés par des organismes externes indépendants. L'ensemble de nos lignes de fabrication est certifié IFS.

### → **Une traçabilité maîtrisée**

Nous retrouvons rapidement la traçabilité amont et aval des matières premières et produits finis grâce à un système de gestion informatisé de la traçabilité.

### → **Respect de l'environnement**

Nous nous investissons dans la sauvegarde des ressources naturelles, notamment par le recyclage afin de réduire la production de déchets et la consommation d'eau.

### → **Être à votre écoute**

Pour vous satisfaire en permanence, nous favorisons les matières premières sans colorant, ni conservateurs, et nous n'utilisons pas de matières premières issues d'OGM ou de matières ionisées conformément à la réglementation. De plus, considérant le nombre croissant de personnes concernées par les allergies alimentaires, nous nous efforçons de limiter la présence d'allergènes dans nos produits.