




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

Internet : [www.audary.com](http://www.audary.com)  
E-mail : [sodicas@audary.com](mailto:sodicas@audary.com)

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

## FICHE PRODUIT

<b>Désignation commerciale</b>	<b>CASSOULET DE CASTELNAUDARY AU CONFIT D'OIE</b>	
Format	1/2	
Conditionnement	Boite empilable ouverture rapide	
Marque	AUDARY	
Code produit	101712	
Gencod produit	328896 101712 2	
PN	420 g	
PNE		
Nombre part(s)	1	
<b>INGREDIENTS</b>	Haricots lingots 35%, sauce cuisinée (eau, concentré de tomate, sel, graisse de canard, ail, poivre), saucisse de toulouse pur porc 33% (viande et gras de porc, sel, poivre), confit d'oie 20%.	
<b>CONSEILS DE DEGUSTATION</b>	Ce produit peut se consommer après avoir été réchauffer dans une casserole à feu doux 10 mn ou au micro-ondes 5 mn. Cependant pour apprécier pleinement cette spécialité, nous vous suggérerons de réchauffer la boîte au bain-marie, puis verser le cassoulet dans une cassole (plat en terre cuite qui a donné son nom au cassoulet), saupoudrer de chapelure selon votre goût et faire gratiner à four très chaud 15 mn.	
<b>CONDITIONS DE STOCKAGE APRES OUVERTURE</b>	Après ouverture, à conserver au réfrigérateur 2 à 3 jours maximum.	
<b>UNE RECETTE HISTORIQUE</b>	Le cassoulet est né lors d'un siège dont les Chauriens (habitants de Castelnaudary), ont été les martyrs au Moyen-Age. Devant le manque de subsistances, ils ont réuni et mitonné les denrées qu'il leur restait, donnant naissance au célèbre cassoulet de Castelnaudary. Cuisiné selon une recette familiale transmise de génération en génération, ce cassoulet a été préparé avec des ingrédients rigoureusement sélectionnés.	