



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

Internet : www.audary.com
E-mail : sodicas@audary.com

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

FICHE PRODUIT

Désignation commerciale	CASSOULET DE CASTELNAUDARY AU CONFIT DE CANARD	
Format	1/2	
Conditionnement	Boite empilable ouverture rapide	
Marque	AUDARY	
Code produit	102712	
Gencod produit	328896 102712 1	
PN	420 g	
PNE		
Nombre part(s)	1	
INGREDIENTS	Haricots lingots de Castelnaudary 36%, sauce cuisinée (bouillon préparé à l'ancienne à partir de couennes et d'os de porc, graisse de canard, concentré de tomate, épices et aromates, sel, dextrose de blé, arômes naturels, graisse de poule), manchon de canard confit 18%, saucisse de Toulouse 16% (viande et gras de porc, sel, poivre, dextrose de blé, lactose, arôme).	
CONSEILS DE DEGUSTATION	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.	
CONDITIONS DE STOCKAGE APRES OUVERTURE	Après ouverture, à conserver au réfrigérateur 2 à 3 jours maximum.	
UNE RECETTE HISTORIQUE	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.	