




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<br/>AU CONFIT DE CANARD</b>  |   |
| Format  | 5/1  |  |
| Conditionnement                               | Boite  |   |
| Marque  | AUDARY   |   |
| Code produit                                  | 102751   |   |
| Gencod produit                                | 328896 102751 0  |   |
| PN  | 4200 g   |   |
| Nombre part(s)                                | 10   |   |
| <b>INGREDIENTS</b>                            | 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), manchons de canard confits 18%, saucisses de Toulouse 16% (viande et gras de porc, sel, poivre, dextrose de blé, lactose, arôme).   |   |
| <b>CONSEILS DE DEGUSTATION</b>                | Ce produit peut se consommer après avoir été réchauffer dans une casserole à feu doux 30 mn ou au micro-ondes 10 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 45 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. |   |