



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>CONFIT DE CANARD</b>	
Format	4/4	
Conditionnement	Boite empilable ouverture rapide	
Marque	AUDARY	
Code produit	152744	
Gencod produit	328896 152744 7	
PN	765 g	
PNE	425 g	
Nombre part(s)	2	
<b>INGREDIENTS</b>	Deux cuisses de canard confites, graisse de canard, sel.	
<b>CONSEILS DE DEGUSTATION</b>	Pour apprécier pleinement ce confit de canard, nous vous suggérons de réchauffer la boîte au bain-marie 15 mn., puis de verser les cuisses de canard confites dans une poêle avec un peu de graisse de canard, et de faire chauffer les cuisses côté peau à feu doux 5 à 10mn. Servir accompagné de cèpes, haricots verts, pommes de terre ou haricots lingots. Vous pouvez également utiliser la graisse de canard pour faire rissoler des pommes de terre ou sauter des haricots verts.	
<b>CONDITIONS DE STOCKAGE APRES OUVERTURE</b>	Après ouverture, à conserver au réfrigérateur 2 à 3 jours maximum.	
<b>UNE RECETTE HISTORIQUE</b>	Les romains, deux siècles avant Jésus-Christ, ont commencé à conserver dans des jarres leurs viandes de canard recouvertes de graisse chaude. Depuis, ce mode de conservation est resté.	