




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>GESIERS DE DINDE EMINCES CUITS A LA GRAISSE DE CANARD</b>	
Format	4/4	
Conditionnement	Boite empilable ouverture rapide	
Marque	AUDARY	
Code produit	155014	
Gencod produit	328896 155014 8	
PN	765 g	
PNE	380 g	
Nombre part(s)	5-7	
<b>INGREDIENTS</b>	Gésiers de dinde confits, graisse de canard, sel.	
<b>CONSEILS DE DEGUSTATION</b>	Pour apprécier pleinement ces spécialité, nous vous suggérons de réchauffer la boite au bain-marie 30 mn. afin de faire fondre la graisse, puis de verser le contenu de la boite dans une poêle avec un peu de graisse de canard, et de faire chauffer à feu doux (5 à 10mn.). Egoutter, et servir chaud en salade.	
<b>CONDITIONS DE STOCKAGE APRES OUVERTURE</b>	Après ouverture, à conserver au réfrigérateur 4 à 5 jours maximum.	
<b>UNE RECETTE HISTORIQUE</b>	Les romains, deux siècles avant Jésus-Christ, ont commencé à conserver dans des jarres leurs viandes recouvertes de graisse chaude. Depuis, ce mode de conservation est resté.	