




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>TRIPES CUISINEES A L'ANCIENNE</b>   |   |
| Format  | 1/2  |  |
| Conditionnement                               | Boite empilable ouverture rapide   |   |
| Marque  | AUDARY   |   |
| Code produit                                  | 304012   |   |
| Gencod produit                                | 328896 304012 8  |   |
| PN  | 400 g  |   |
| PNE   |  |   |
| Nombre part(s)                                | 1/2  |   |
| <b>INGREDIENTS</b>                            | Tripes et panses de boeuf 70%, sauce cuisinées : eau, viande de porc, jambon sec de porc (3% à la mise en oeuvre), oignons, carottes, concentré de tomate, farine de blé, sel, cornichons, bouillon, arôme naturel (soja), vinaigre de vin rouge, céleri, huile de tournesol, poivre, ail, colorant (caramel), laurier, thym, girofle. Contient de la moutarde, du soja et du blé.   |   |
| <b>CONSEILS DE DEGUSTATION</b>                | Verser le contenu de la boîte dans une casserole, faire chauffer à feu moyen (15mn.) en remuant. Ou mijoter au micro-ondes (5mn.) dans un contenant adapté. Servir avec des pommes de terre vapeur ou des pâtes fraîches. Suggestion du chef : pour apprécier pleinement cette spécialité, réchauffer la boîte au bain-marie, puis verser le tout dans une terrine en terre cuite, saupoudrer de chapelure selon votre goût. Faire gratiner à four très chaud 20 mn. A savourer entre amis accompagné d'un vin blanc du sud-ouest. |   |
| <b>CONDITIONS DE STOCKAGE APRES OUVERTURE</b> | Après ouverture, à conserver au réfrigérateur 1 jour maximum.  |   |
| <b>UNE RECETTE HISTORIQUE</b>                 | Depuis le Moyen-Age, les tripes sont cuisinées dans le sud-ouest. Selon une recette transmise de génération en génération, ces tripes sont préparées pour votre plaisir par la AUDARY avec des ingrédients rigoureusement sélectionnés : tripes et panses de boeuf tendre et savoureuses, carottes, cornichons, jus cuisiné à l'ancienne comprenant oignons et épices diverses.  |   |