




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	TRIPES CUISINEES A L'ANCIENNE	
Format	4/4	
Conditionnement	Boite empilable ouverture rapide	
Marque	AUDARY	
Code produit	304044	
Gencod produit	328896 304044 9	
PN	800 g	
Nombre part(s)	3-4	
INGREDIENTS	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.	
CONSEILS DE DEGUSTATION	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.	
CONDITIONS DE STOCKAGE APRES OUVERTURE	Après ouverture, à conserver au réfrigérateur 1 jour maximum.	
UNE RECETTE HISTORIQUE	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.	