



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 | HARICOTS LINGOTS DU LAURAGAIS CUISINES A LA GRAISSE D'OIE | |
| Format Conditionnement Marque Code produit Gencod produit PN PNE Nombre part(s) | Bocal TO 85 cl AUDARY 400085 328896 400085 5 780 g 1-2 |  |
| INGREDIENTS | Haricots lingots du Lauragais 51%, bouillon (eau, graisse d'oie 8%, légumes frais 4% (poireaux, carottes, oignons, tomates), pulpe d'ail, gras de porc, sel, poivre, thym, laurier, persil, quatre épices, muscade, clou de girofle, cannelle, moutarde, arôme, dextrose, lactose, saccharose, matière grasse et viande de poulet, maltodextrine de blé, sirop de glucose, extrait de levures), couenne de porc. Sans colorant. Ce produit contient du céleri, du soja, du gluten, du lait, de l'oeuf et de la moutarde. | |
| CONSEILS DE DEGUSTATION | Ce produit se consomme après avoir été réchauffé dans une casserole à feu doux 10 mn ou au micro-ondes 5 mn. Cependant pour apprécier pleinement cette spécialité, nous vous suggérerons de réchauffer le bocal au bain-marie, puis verser les haricots dans un plat en terre cuite et faire chauffer à four très chaud environ 15 mn. | |
| CONDITIONS DE STOCKAGE APRES OUVERTURE | Après ouverture, à conserver au réfrigérateur 2 à 3 jours maximum. | |
| UNE RECETTE HISTORIQUE | Depuis le Moyen-Age, les haricots sont cuisinées dans le Sud-Ouest. Selon une recette transmise de génération en génération, ces haricots du Lauragais sont préparés pour votre plaisir avec des ingrédients rigoureusement sélectionnés. | |