



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	CANARD A L'ORANGE	
Format	Bocal	
Conditionnement	TO 85 cl	
Marque	AUDARY	
Code produit	482778	
Gencod produit	328896 482778 8	
PN	750 g	
PNE		
Nombre part(s)	2	
INGREDIENTS	Manchons de canard 50% (manchons de canard, sel), sauce (eau, jus d'orange 21%, sucre, extrait de Curaçao Orange, vinaigre de vin, farine de blé (gluten), matière grasse végétale de palme partiellement hydrogénée, amidon modifié de pomme de terre, oignons déshydratés, sel, dextrose, lactose, arômes (céleri, lait, oeuf, soja), matière grasse animale (poulet), épaississant : E415, colorant : caramel E150c, exhausteur de goût : E635), oranges 10%, oignons.	
CONSEILS DE DEGUSTATION	Réchauffer la boîte au bain-marie, ouvrez, puis versez dans une casserole à feu et réchauffez à feu doux 10 mn ou au micro-ondes 5 mn dans un contenant adapté. Suggestion du chef : pour apprécier pleinement cette spécialité, servir accompagné de pommes de terre ou de pâtes fraîches. A déguster avec un vin rouge du Sud-Ouest type Minervois.	
CONDITIONS DE STOCKAGE APRES OUVERTURE	Après ouverture, à conserver au réfrigérateur 2 à 3 jours maximum.	
UNE RECETTE HISTORIQUE	Les romains, deux siècles avant Jésus-Christ, ont commencé à préparer leurs viandes de canard en sauce. Depuis, ce mode de conservation est resté.	