



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 AUX OLIVES	
Format	Bocal	
Conditionnement	TO 85 cl	
Marque	AUDARY	
Code produit	482785	
Gencod produit	3 28896 482785 8	
PN	750 g	
PNE		
Nombre part(s)	2	
INGREDIENTS	Cuisses de canard maigre 50 % (sel), sauce (eau, sucres (dextrose, lactose, saccharose), amidon modifié de pomme de terre, farine de blé, Madère, tomates déshydratées, légumes déshydratés, matières grasses animales (poulet, porc), matière grasse végétale hydrogénée (palme), sel, arômes, aromates, épaississant : gomme xanthane E415, chlorure de potassium E508, exhausteurs de goût : extrait de levure, 5' ribonucléotide disodique E635), olives vertes dénoyautées 6,5%, carottes, lardons de porc (poitrine de porc, eau, sel, acidifiant : lactate de sodium, dextrose, antioxygène : érythroate de sodium, conservateurs : nitrite de sodium), oignons. Ce produit contient du lait, de l'œuf, du céleri, du gluten et du soja.	
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.	