



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 SAUTE DE CANARD AUX CEPES		
Format Conditionnement Marque Code produit Gencod produit PN PNE Nombre part(s)	Bocal TO 85 cl AUDARY 492778 328896 492778 7 750 g 2	
INGREDIENTS	Manchons de canard 50%, sauce (eau, amidon modifié de pomme de terre et de blé, sel, farine de blé, Porto 1%, arômes, dextrose, lactose, colorant : caramel E150c), cèpes 11%, carottes. Ce produit contient du céleri, du gluten, du lait, de l'œuf 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.	