



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 CIVET DE CANARD A L'ANCIENNE		
Format Conditionnement Marque Code produit Gencod produit PN PNE Nombre part(s)	Bocal TO 45 cl AUDARY 502738 328896 502738 7 380 g 1	
INGREDIENTS	Manchons de canard gras confits 50%, sauce (eau, vin rouge des Corbières 12,5%, amidon modifié de pommes de terre, extrait de vin rouge et de vin blanc, oignons et tomates déshydratés, sel, dextrose, lactose, matières grasses animales (poulet), arômes, maltodextrine de blé, protéines de sang de porc, épaississant : E412, colorant : caramel E150c), carottes 4%, oignons 2%, sel. Ce produit contient du céleri, de l'oeuf et du lait.	
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 civet. Depuis, ce mode de conservation est resté.	