



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 JAMBONNEAU A L'ANCIENNE		
Format Conditionnement Marque Code produit Gencod produit PN PNE Nombre part(s)	Bocal TO 45 cl AUDARY 553013 328896 553013 9 360 g 4	
INGREDIENTS	Jarret de porc, sel, poivre.	
CONSEILS DE DEGUSTATION	Servir frais. A déguster accompagné de cornichons. Le jambonneau à l'ancienne est aussi très apprécié sur un lit de salade.	
CONDITIONS DE STOCKAGE APRES OUVERTURE	Après ouverture, à conserver au réfrigérateur 2 à 3 jours maximum.	
UNE RECETTE HISTORIQUE	Le jarret de porc est la partie située au dessous de la cuisse ou de l'épaule du porc. On trouve de nombreuses recettes à base de jarret de porc dans la cuisine française. Dans le Sud-Ouest, le jarret de porc se nomme jambonneau.	