



**SODICAS CONSERVERIE**

Rue Henri Becquerel - ZI d'En Tourré - BP 1155  
11491 CASTELNAUDARY CEDEX - France

Internet : [www.audary.com](http://www.audary.com)  
E-mail : [sodicas@audary.com](mailto:sodicas@audary.com)

Téléphone : 04 68 94 45 80  
Télécopie : 04 68 94 45 89

## FICHE PRODUIT

<b>Désignation commerciale</b>	<b>POULET A LA CATALANE</b>	
Format Conditionnement Marque Code produit Gencod produit PN PNE Nombre part(s)	<b>Bocal</b> TO 85 cl AUDARY 706078 328896 706078 8 750 g 2	
<b>INGREDIENTS</b>	Cuisses de poulet grillées 50% (sel), sauce (poivrons rouges et poivrons verts, tomates, oignons, concentré de tomate, eau, vin blanc, huile d'olive, paprika, pulpe d'ail, sel, thym, poivre, piment d'Espelette 0,07%).	
<b>CONSEILS DE DEGUSTATION</b>	Décapsulez le bocal, versez le contenu dans une casserole et laissez mijoter 15 minutes à feux doux, ou bien laissez le mijoter au four durant 20 minutes après l'avoir versé dans un contenant adapté. Servez ce plat cuisiné accompagné de pommes vapeur, de riz, de pâtes ou de frites et dégustez le avec un verre de vin blanc.	
<b>CONDITIONS DE STOCKAGE APRES OUVERTURE</b>	Après ouverture, à conserver au réfrigérateur 2 à 3 jours maximum.	

## UNE RECETTE HISTORIQUE

Le poulet basquaise est un plat originaire du pays Basque dont il a pris le nom. Les morceaux de poulet sont dorés avec de l'huile, puis mélangés à la sauce qui est composée d'oignons, de tomates, de poivrons et d'aromates. Ce mélange est né de l'association de plusieurs ingrédients rapportés des fermes, par les bergers basques lors de la transhumance destiné à améliorer l'ordinaire lors du repas du soir.