




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

Internet : www.audary.com
E-mail : sodicas@club-internet.fr

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

FICHE PRODUIT

Désignation commerciale	CASSOULET DE CASTELNAUDARY AU CONFIT DE CANARD	
Format Conditionnement Marque Code produit Gencod produit PN PNE Nombre part(s)	Bocal 300 cl AUDARY- <i>Conserverie de Castelnaudary</i> 102727 328896 102727 5 2700 g 7	
INGREDIENTS	Haricots lingots, saucisses de Toulouse pur porc, manchons de canard confits 10%, jus cuisiné à l'ancienne, eau, graisse de canard, concentré de tomate, ail, sel, poivre, épices, aromates.	
CONSEILS DE DEGUSTATION	Ce produit peut se consommer après avoir été réchauffer dans une casserole à feu doux 15 mn ou au micro-ondes 8 mn. Cependant pour apprécier pleinement cette spécialité, nous vous suggérerons de réchauffer la boîte au bain-marie, puis verser le cassoulet dans une cassole (plat en terre cuite qui a donné son nom au cassoulet), saupoudrer de chapelure selon votre goût et faire gratiner à four très chaud 45 mn.	
CONDITIONS DE STOCKAGE APRES OUVERTURE	Après ouverture, à conserver au réfrigérateur 2 à 3 jours maximum.	
UNE RECETTE HISTORIQUE	Le cassoulet est né lors d'un siège dont les Chauriens (habitants de Castelnaudary), ont été les martyrs au Moyen-Age. Devant le manque de subsistances, ils ont réuni et mitonné les denrées qu'il leur restait, donnant naissance au célèbre cassoulet de Castelnaudary. Cuisiné selon une recette familiale transmise de génération en génération, ce cassoulet a été préparé avec des ingrédients rigoureusement sélectionnés.	