




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

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

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

## FICHE PRODUIT

<b>Désignation commerciale</b>	<b>CASSOULET DE CASTELNAUDARY AU CONFIT DE CANARD</b>	
Format Conditionnement Marque Code produit Gencod produit PN Nombre part(s)	<b>Bocal</b> TO 85 cl AUDARY 102778 328896 102778 7 780 g 2	
<b>INGREDIENTS</b>	Haricots lingots, saucisses de Toulouse pur porc, manchons de canard confits, jus cuisiné à l'ancienne, eau, graisse de canard, concentré de tomate, ail, sel, poivre, épices, aromates.	
<b>CONSEILS DE DEGUSTATION</b>	Ce produit peut se consommer après avoir été réchauffer dans une casserole à feu doux 10 mn ou au micro-ondes 5 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 20 mn.	
<b>CONDITIONS DE STOCKAGE APRES OUVERTURE</b>	Après ouverture, à conserver au réfrigérateur 2 à 3 jours maximum.	
<b>UNE RECETTE HISTORIQUE</b>	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.	