



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>CONFIT DE CANARD AUX LINGOTS</b>	
Format Conditionnement Marque Code produit Gencod produit PN Nombre part(s)	<b>Bocal</b> TO 45 cl AUDARY 152738 3 28896152738 6 360 g 2	
<b>INGREDIENTS</b>	Haricots lingots, manchon de canard confits 90 g, jus cuisiné à l'ancienne, eau, graisse de canard, concentré de tomate, ail, sel, poivre, épices, aromates.	
<b>CONSEILS DE DEGUSTATION</b>	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, verser dans un plat en terre cuite, et faire chauffer à four très chaud 15 mn.	
<b>CONDITIONS DE STOCKAGE APRES OUVERTURE</b>	Après ouverture, à conserver au réfrigérateur 2 à 3 jours maximum.	
<b>UNE RECETTE HISTORIQUE</b>	Depuis le Moyen-Age, les haricots sont cuisinées dans le Sud-Ouest. Selon une recette transmise de génération en génération, ces haricots lingots sont préparées pour votre plaisir avec des ingrédients rigoureusement sélectionnés.	