




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	CONFIT DE CANARD 2 cuisses	
Format Conditionnement Marque Code produit Gencod produit PN PNE Nombre part(s)	Bocal TO 85 cl AUDARY 152770 328896 152770 6 700 g 425 g 2	
INGREDIENTS	Cuisses de canard confites, graisse de canard, sel.	
CONSEILS DE DEGUSTATION	Pour apprécier pleinement ce confit de canard, nous vous suggérons de réchauffer la boîte au bain-marie 15 mn., puis de verser les cuisses de canard confites dans une poêle avec un peu de graisse de canard, et de faire chauffer les cuisses côté peau à feu doux 5 à 10mn. Servir accompagné de cèpes, haricots verts, pommes de terre ou haricots lingots. Vous pouvez également utiliser la graisse de canard pour faire rissoler des pommes de terre ou sauter des haricots verts.	
CONDITIONS DE STOCKAGE APRES OUVERTURE	Après ouverture, à conserver au réfrigérateur 2 à 3 jours maximum.	
UNE RECETTE HISTORIQUE	Les romains, deux siècles avant Jésus-Christ, ont commencé à conserver dans des jarres leurs viandes de canard recouvertes de graisse chaude. Depuis, ce mode de conservation est resté.	