




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	MANCHONS DE CANARD CONFITS	
Format	4/4	
Conditionnement	Boite empilable ouverture rapide	
Marque	AUDARY	
Code produit	152875	
Gencod produit	328896 152875 8	
PN	700 g	
PNE	425 g	
Nombre part(s)	4	
INGREDIENTS	Manchons de canard confits (5 à 6), graisse de canard, sel.	
CONSEILS DE DEGUSTATION	Pour apprécier pleinement ces manchons de canard confits , nous vous suggérons de réchauffer la boîte au bain-marie 15 mn., puis de verser les manchons de canard confits dans une poêle avec un peu de graisse de canard, et de faire chauffer les manchons 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.	