




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>TRIPES CUISINEES A L'ANCIENNE</b>	
Format	1/2	
Conditionnement	Boite empilable ouverture rapide	
Marque	AUDARY	
Code produit	304012	
Gencod produit	328896 304012 8	
PN	400 g	
PNE		
Nombre part(s)	1/2	
<b>INGREDIENTS</b>	Tripes et panses de bœuf (55%), eau, sauce liée à la farine, carottes, oignons, cornichons, concentré de tomates, ail, sel, poivre, épices, aromates.	
<b>CONSEILS DE DEGUSTATION</b>	Verser le contenu de la boîte dans une casserole, faire chauffer à feu moyen (15mn.) en remuant. Ou mijoter au micro-ondes (5mn.) dans un contenant adapté. Servir avec des pommes de terre vapeur ou des pâtes fraîches. Suggestion du chef : pour apprécier pleinement cette spécialité, réchauffer la boîte au bain-marie, puis verser le tout dans une terrine en terre cuite, saupoudrer de chapelure selon votre goût. Faire gratiner à four très chaud 20 mn. A savourer entre amis accompagné d'un vin blanc du sud-ouest.	
<b>CONDITIONS DE STOCKAGE APRES OUVERTURE</b>	Après ouverture, à conserver au réfrigérateur 1 jour maximum.	
<b>UNE RECETTE HISTORIQUE</b>	Depuis le Moyen-Age, les tripes sont cuisinées dans le sud-ouest. Selon une recette transmise de génération en génération, ces tripes sont préparées pour votre plaisir par la AUDARY avec des ingrédients rigoureusement sélectionnés : tripes et panses de boeuf tendre et savoureuses, carottes, cornichons, jus cuisiné à l'ancienne comprenant oignons et épices diverses.	