




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>SAUTE DE CANARD AUX CEPES</b>	
Format Conditionnement Marque Code produit Gencod produit PN PNE Nombre part(s)	<b>Bocal</b> EU 150 cl AUDARY 492795 328896 492795 4 1400 g 3-4	
<b>INGREDIENTS</b>	Manchons de canard 50 %, sauce (vin blanc, amidon, arômes naturels), cèpes 5%, carottes, sel, poivre, épices.	
<b>CONSEILS DE DEGUSTATION</b>	Réchauffer la boîte au bain-marie, ouvrez, puis versez dans une casserole à feu et réchauffez à feu doux 15 mn ou au micro-ondes 7 mn dans un contenant adapté. Suggestion du chef : pour apprécier pleinement cette spécialité, servir accompagné de pommes de terre ou de pâtes fraîches. A déguster avec un vin rouge du Sud-Ouest type Minervois.	
<b>CONDITIONS DE STOCKAGE APRES OUVERTURE</b>	Après ouverture, à conserver au réfrigérateur 2 à 3 jours maximum.	
<b>UNE RECETTE HISTORIQUE</b>	Les romains, deux siècles avant Jésus-Christ, ont commencé à préparer leurs viandes de canard en sauce. Depuis, ce mode de conservation est resté.	