



NOUVEAU Découvrez notre gamme d'assiettes micro-ondables!
La "Tradition" signée par Audary...



Saveurs et Plaisir...

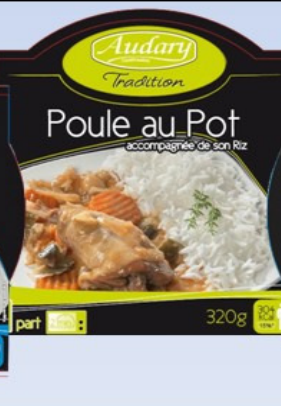
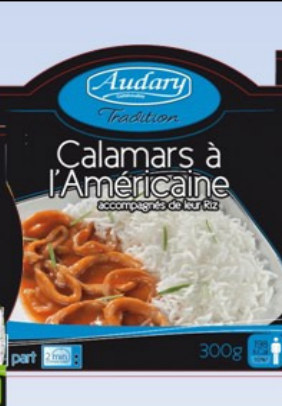
Un retour à la gourmandise et à la découverte de savoureux plats traditionnels.

La "Pause plaisir"

Pour les gastronomes pressés, AUDARY prépare des recettes savoureuses et traditionnelles prêtes en 2 minutes au micro-onde. A déguster selon vos envies, chez soi ou au bureau...

Nutrition et Plaisir...

Quand gastronomie rime avec minceur...
5 recettes spéciales nutrition et plaisir.





Un packaging gourmand, complet et tellement démarquant...

La "Tradition" signée par Audary...

Encore plus de saveurs : à l'attention des gourmands.



Pause Plaisir : le plaisir en 2 minutes? C'est possible...

Conseils de Préparation & Suggestions du Sommelier : Parce qu'un bon plat se déguste avec un bon vin.



Notre Engagement Qualité : Sélection des ingrédients, contrôles qualité... Notre produit a une histoire.

Audary Tradition

INGRÉDIENTS
Charcuterie et viande (38% à la mise en oeuvre : saucisse de Toulouse pur porc 70 g (17% du poids net total : maigre et gras de porc, sel, poivre) et morceau de cuisse de canard confite 85 g (21% du poids net total)), jus cuisiné (eau, graisse de canard, sel, concentré de tomate, pulpe d'ail, arômes naturels), dextrose, épices animales, épices végétales, poivreau, haricots lingots, (27% à la mise en oeuvre).

"Engagement qualité"
La qualité de ce produit est assurée par une sélection rigoureuse de l'ensemble de nos matières premières, des contrôles qualité permanents et par une traçabilité soigneusement maîtrisée. Par ailleurs, l'ensemble du personnel d'Audary s'implique activement dans le respect des traditions et pour la préservation d'un savoir-faire unique.

POUR 1 PLAT de 400g

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes :	POUR 1 PLAT de 400g	% des RNJ*	POUR 100g
Énergie	656 kcal	35%	174 kcal
Protéines	50,8 g	85%	12,7 g
Glucides	39,6 g	15%	9,9 g
Lipides	37,2 g	53%	9,3 g

*Les Repères Nutritionnels Journaliers recommandés sont calculés pour un adulte avec un apport moyen de 2000 kcal par jour.

Conseils de Préparation
Au four micro-ondes : Décollez partiellement l'opercule en tirant sur la languette et réchauffez la barquette 2 minutes à puissance maximale de votre appareil. Mélangez avant de déguster.
Au bain-Marie : Plongez la barquette dans l'eau frémissante durant 8 minutes et la passer sous l'eau froide avant ouverture.

Suggestions du Sommelier
Quel vin avec le Cassoulet Gastronomique de Castelnaudary ?
Un vin rouge du Languedoc-Roussillon (Fitou, Corbières...) ou du Sud-Ouest (Cahors, Madiran...)

"A chaque jour sa recette"
Poule au Pot, Calamars à l'Espagnole, Gardanne de Lézard.

Equilibre et Nutrition
La viande de canard a une teneur élevée d'acides gras poly-insaturés et d'acides oléiques, protecteurs de l'organisme, reconnus pour la prévention des maladies cardio-vasculaires. Les haricots sont riches en fibres favorables à un bon transit intestinal et en glucides complexes qui fournissent progressivement à votre organisme l'énergie dont il a besoin.

Ingredients



Equilibre et nutrition : pour les personnes soucieuses de leur ligne...



Pensons ensemble à l'environnement.

A chaque jour sa recette : découverte des autres recettes développées par nos cuisiniers.