

Conserverie SODICAS

BP 1155 - ZI d'En Tourré
11491 CASTELNAUDARY Cedex

sodicas@club-internet.fr

www.audary.com

SAS au capital de 76225 €-RCS 78B5 Castelnaudary-Siret: 312 480 213 000 23-CNUF 28896-APE 151 E-Agrément CEE F11.076.07-TVA Intracommunautaire FR59 312 480 213

Téléphone : 04 68 94 45 80

Télécopieur : 04 68 94 45 89

Saveur de l'année 2001

Une consécration : 2 produits élus « Saveur de l'année »

Fidèle à la tradition et à la qualité, en octobre 2000 la *Conserverie SODICAS* a vu ses efforts récompensés. Le confit de canard et les gésiers de canard confits ont été plébiscités par des consommateurs « Saveur de l'année 2001 ».

Ce label de qualité est essentiellement obtenu après de nombreuses dégustations consommateurs réalisés dans près de 120 laboratoires sur tout le territoire national.



Produits présentés et élus :

Confit de canard boîte 2/1 et 4/4.
Gésiers de canard confits Boîte 1/2 et 4/4.



Véritable signe extérieur de bon goût, le logo "Reconnu Saveur de l'Année" est un critère d'achat décerné par des consommateurs pour les consommateurs

Une méthodologie fiable et impartiale Tests anonymes, laboratoires d'analyses sensorielles indépendants, comité technique, seuils gustatifs minimums : l'opération des "Saveurs de l'Année" repose sur une méthodologie rigoureuse et puise sa force sur des milliers de tests réalisés par les premiers intéressés : les consommateurs

16 laboratoires d'analyse sensorielle indépendants et des tests anonymes Les dégustations se déroulent sous contrôle de 16 laboratoires indépendants spécialisés en analyse sensorielle. Ces laboratoires sont conformes à la norme AFNOR V 09 105 afin de réaliser les évaluations sensorielles dans des conditions constantes et contrôlées : température, bruit, éclairage, hygrométrie. Le respect de ce mode de dégustation garantit les meilleures conditions d'objectivité et d'analyse.

Une règle simple et juste Les produits sont notés sur leurs qualités gustatives, argumentées en termes d'odeur, d'aspect, de texture et de goût. Chaque produit doit répondre à deux conditions : il faut qu'il ait obtenu la note minimale prédéfinie par univers de consommation et il faut qu'il soit le meilleur dans sa catégorie. C'est ainsi que chaque année des catégories n'ont pas de lauréats car aucun produit n'a atteint le seuil gustatif minimum