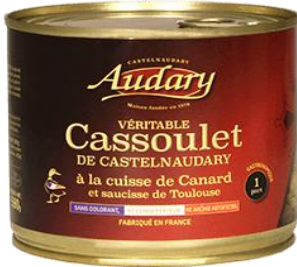
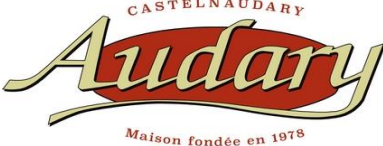



Désignation commerciale / Description	VERITABLE CASSOULET DE CASTELNAUDARY GASTRONOMIQUE A LA CUISSE DE CANARD & SAUCISSE DE TOULOUSE AUTHENTIC CASSOULET OF CASTELNAUDARY DUCK LEG & TOULOUSE SAUSAGE	
Format / Size	3/4	
Conditionnement / Packaging	Boite empilable ouverture rapide / Tin stackable easy opening	
Marque / Brand	AUDARY	
Gencod produit / Product gencod	328896 012734 1	
Code produit / Product code	012734	
Nomenclature douanière / Customs nomenclature	1602390000	
PN / NET WEIGHT	590 g	
PNE / DRAINED WEIGHT		
Nombre part(s) / Portion(s)	1	

INGREDIENTS	Haricots lingots 41%, charcuterie et viande 30% (morceau de cuisse de canard confite 14% (cuisse de canard (France), graisse de canard, sel), saucisse de Toulouse 14% (viande de porc (France), sel, poivre, boyau de porc naturel) et couennes (France) 2%), sauce cuisinée (eau, graisse de canard, ail en pulpe (ail, sel), concentré de tomates, sel, poivre noir).		Origine / Origin
	Beans lingots 41%, charcuterie and meat 30% (leg of duck confit 14% (duck leg (France), duck fat, salt), Toulouse sausage 14% (pork meat (France), salt, pepper, natural pork gut) and rinds (France) 2%), cooked sauce (water, duck fat, garlic pulp (garlic, salt), tomato concentrate, salt, pepper).	1/2 cuisse de canard / 1/2 duck leg	France
		1 saucisse de Toulouse / 1 Toulouse sausage	France
		couennes / rinds	France
		Haricots lingots / Beans lingots	France, Argentine France, Argentina
		sauce cuisinée / cooked sauce	

Valeurs nutritionnelles et énergétiques moyennes pour 100g Nutritional and energy per 100 gr	pour 100g :
Energie	166 kcal- 696 kJ
Matières grasses / Lipids	7,8g-
dont acides gras saturés / of which saturated fats	2,8g-
Glucides / Carbohydrates	13,4g-
dont sucres / of which sugar	1,3g-
Protéines / Proteins	10,5g-
Sel / salt	0,86g-
Nutri-score	

ALLERGENES	
Allergènes présents Allergens in the recipe	Néant
Allergènes "Traces de" Allergens "May contain"	Néant

N°CEE / N°ECC	FR 11.076.007 CE
N° EMBALLEUR	EMB 11076G
TVA / VAT	5,50%
LABEL	Sud de France 
Logo Triman / Triman	Sur étiquette / On label

QUALITE / QUALITY	
IFS FOOD	
OGM / GMO	Absence (selon directives 1829 et 1830 /2003/CE) Without (according to directives 1829 and 1830/2003/EC)
Ionisation ionization	Ingrédients non ionisés selon décret 2001-1097 Ingredients not ionized according to decree 2001-1097

EMBALLAGES ET SUR-EMBALLAGES / PACKAGINGS	
Boite 3/4 empilable easy open / Tin 3/4 stackable easy open	
Etiquette papier entourante 4 couleurs / Label paper surrounding 4 colors	
Fardeau / Packed	

DDM / SHELF LIFE	
Délai (à compter de la fabrication) / shelf life date of production	1460 jours / days
Délai minimum arrivée entrepôt / shelf life guaranteed arrival warehouse	974 jours / days
Expression DATE :	ex : 31.12.2006
Incrémentation :	jour / day
Mode de marquage / Marking mode :	Jet d'encre / Ink jet
Localisation du marquage / Localisation of the marking	couvercle supérieur / upper lid

CONDITIONS DE STOCKAGE / STORAGE CONDITIONS	
Conservation avant ouverture Store before opening	A consommer de préférence avant la date figurant sur le couvercle. A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. To consume preferably before the date indicated on the lid. To keep away from heat and moisture.
Conservation après ouverture Store after opening	Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures. After opening, store in the refrigerator and consume within 48 hours.

Identification du numéro de lot / Identification of the batch	
Mode de marquage / Marking mode :	Jet d'encre / Ink jet
Localisation du marquage / place of marking	couvercle supérieur / upper lid
Expression	ex : D196 1
Incrémentation	Quantième

CONTROLES STABILITE / STABILITY CONTROLS	
Aspect du conditionnement / Aspect of the packaging	
Etanchéité et contrôles des serts / airtightness and check of welds	
Variation Ph (incubation 7 jours à 37°, méthode NFV 08/401) Variation PH(incubation 7 days in 37°, method NFV 08/401)	

UNE RECETTE HISTORIQUE A HISTORIC RECIPE	
Le cassoulet est né lors d'un siège dont les Chauriens (habitants de Castelnaudary), ont été les martyrs au Moyen Age. Devant le manque de subsistances, ils ont réuni et mitonné les denrées qu'il leur restait, donnant naissance au célèbre cassoulet de Castelnaudary.	
The cassoulet was born during a siege during which 'les Chauriens' (citizen of Castelnaudary), were martyrs in the Middle Ages. Facing the lack of food, they gathered and cooked the last food they had thus creating the famous cassoulet of Castelnaudary.	

VERITABLE CASSOLET DE CASTELNAUDARY GASTRONOMIQUE A LA CUISSE DE CANARD & SAUCISSE DE TOULOUSE AUTHENTIC CASSOLET OF CASTELNAUDARY DUCK LEG & TOULOUSE SAUSAGE	AUDARY	Boite empilable ouverture rapide / Tin stackable easy opening	3/4
---	--------	---	-----

CONSEILS DE DEGUSTATION ADVICE OF DEGUSTATION	<p>Ce produit peut se consommer après avoir été réchauffé dans une casserole à feu doux 8 min ou au micro-ondes 4 min. Cependant pour apprécier pleinement cette spécialité, nous vous suggérons de réchauffer la boîte au bain-marie, puis verser le cassoulet dans une cassole (plat en terre cuite qui a donné son nom au cassoulet), et faire gratiner au four environ 20 min à 180°C. A savourer accompagné d'un vin rouge d'Occitanie (Fitou, Corbières, Malepère, Cahors, Minervois, ...). <i>L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.</i></p> <p><i>This product can be consumed after heating in a saucepan over low heat for 8 min or in the microwave for 4 min. However to fully appreciate this speciality, we suggest that you reheat the box in a bain-marie, then pour the cassoulet in a cassole (terracotta dish that gave its name to the cassoulet), and bake for about 20 min at 180°C. To be enjoyed accompanied by a red wine from Occitanie (Fitou, Corbières, Malpère, Cahors, Minervois, ...). Alcohol use can be dangerous. Use responsibly.</i></p>
--	--

Caractéristiques organoléptiques <i>Organoleptic characteristics</i>	Confit	Saucisse Sausage	Haricots Beans	Sauce
	Doré, intégralité des morceaux, moelleux, goût caractéristique du confit <i>Golden, Completeness of the pieces, softness, characteristic taste of the confit</i>	Entière, moelleuse, gros hachage, intensité du goût, sel/poivre équilibrés <i>Full, soft, large hasch, flavour intensity, salt/pepper balanced</i>	Intégralité des grains, couleur ambrée, fondant, goût typique <i>Full grain, amber color, melting, typical taste</i>	Blanche ambrée, onctueuse, goût équilibré <i>White amber, creamy, balanced flavor</i>

LES PLUS PRODUIT / MOST PRODUCTS



> La qualité de ce produit est assurée par une sélection rigoureuse de nos matières premières, par un suivi du processus de fabrication, et par des contrôles en laboratoire réguliers.
> *The quality of this product is provided by a careful selection of raw materials, followed by the manufacturing process, and by regular laboratory controls.*

> Fleuron de Castelnaudary, notre cassoulet est fabriqué selon une recette ancienne et éprouvée.
> *Jewel of Castelnaudary, cassoulet is manufactured according to our old recipe and proven.*

> Produit cuisiné à Castelnaudary, dans le Sud-Ouest.
> *Product cooked at Castelnaudary, in the Southwest.*

LOGISTIQUE / LOGISTICS	UVC / UNIT	PCB / CARTON	COUCHE / LAYER	PALETTE / PALETT	1/4 BOX	1/2 BOX
Code EAN	328896 012734 1					
Nombre UVC / Number of UNIT	1	12	72	1152	216	378
Nombre de PCB/couche // Number of CARTON/layer		6				
Nombre de PCB/PAL // Number of CARTON/PAL		96				
Nombre de couche/PAL // Number of layer/PAL			16			
Longueur en cm / Length in cm		41	120	120	42	80
Largeur en cm / Width in cm	10	31	80	80	63	60
Hauteur en cm / High in cm	8,5	8,7	8,7	154	101	101
Poids net en kg / Net weight in kg	0,59	7,08	42,48	680	127	223
Poids brut en kg / Gross weight in kg	0,70	8,52	51,12	843	164	283
Nombre de box par PAL / Number of box by PAL					4	2
Type de Palette / Type of pallet	PAL Euro	PAL Euro	PAL Euro	PAL Euro	PAL Euro	PAL Euro
Emballage/Packaging : E(Echange/Exchanged), C(Consigné/Returnable), P(Perdu/Lost), L(Loué/Rented)	P	P	C	C	C	C
Gerbable/Stockable O/N // Y/N	O	O	O	O	N	N

SOCIETE COMPANY	Raison sociale / Company name	CONSERVERIE SODICAS	Téléphone / Phone number	00 (33) 04 68 94 45 80
	Adresse / Address	Rue Henri Becquerel - ZI d'En Tourré - BP 1155 11491 CASTELNAUDARY CEDEX - France	Télécopie / Fax	00 (33) 04 68 94 45 89
	E-mail	secretariat@audary.com	Internet	www.audary.com
	N° immatriculation RCS / N° registration SCR	312 480 213	Forme juridique / Legal form	SAS
	Ville d'immatriculation / City of registration	Carcassonne	Capital	76 225 €
	N° de TVA intracommunautaire / N° VAT intracommunity	FR 59 312 480 213	GLN	3012889600100

DATE :	19/09/2022	Alexane LAVAINE Responsable Qualité	Gérard SEMAT Directeur Général
		Visa : 	Visa : 

|