

## Désignation commerciale /

## Description

CASSOULET DE CASTELNAUDARY AU CONFIT D'OIE  
CASSOULET OF CASTELNAUDARY GOOSE CONFIT

Format / Size	4/4
Conditionnement / Packaging	Boite empilable ouverture rapide / Tin empilable easy opening
Marque / Brand	AUDARY
Code produit / Product code	101744
Gencod produit / Product gencod	328896 101744 3
PN / NET WEIGHT	840 g
PNE / DRAINED WEIGHT	
Nombre part(s) / Portion(s)	2



## INGREDIENTS

Charcuterie et viande 37% (saucisse de Toulouse pur porc 20% (maigre et gras de porc, sel, poivre), et manchons d'oie confits 17%), haricots lingots 32%, jus cuisiné (eau, graisse de canard, sel, concentré de tomate, pulpe d'ail (ail,sel), arômes, amidon, sucre (dextrose), matière grasse animale, épices, gélatine, poireau). Sans colorant, ni conservateur.

Charcuterie and meat 37% (Toulouse sausage pure pork 20% (pork meat and fat, salt, pepper) and goose pieces confit 17%), beans lingots 32%, gravy (water, duck fat, salt, tomato purée, garlic pulp (garlic, salt), aromas, starch (dextrose), animal fat, spices, gelatine, leek). **No colouring nor preservative.**

## COMPOSITION

	Produits mis en œuvre Products start production		Produits à l'ouverture Products at the opening		Origine / Origin
	en g	en %	en g	en %	
2 Manchons d'oie (90g désossés) / 2 goose pieces (90g boneless)	140	17%	130	15%	Hongrie / Hungary
2 saucisses de Toulouse pur porc / 2 Toulouse sausage pure pork	164	20%	120	14%	France Espagne / Spain
Haricots lingots / Beans lingots	270	32%	324	39%	Argentine / Argentina Egypte / Egypt Madagascar / Madagascar
jus cuisiné / Gravy	266	32%	266	32%	
<b>TOTAL en g</b>	<b>840</b>	<b>100%</b>	<b>840</b>	<b>100%</b>	

## CONTROLES STABILITE / STABILITY CONTROLS

Aspect du conditionnement / Aspect of the packaging

Étanchéité 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)

## QUALITE / QUALITY

IFS version 6

niveau supérieur / superior level

Étanchéité 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)

## EMBALLAGES ET SUR-EMBALLAGES / PACKAGINGS

Quantité  
Quantity

Boite 4/4 empilable easy open / Tin 4/4 stackeable easy open

1

Étiquette entourante 4 couleurs / Label surrounding 4 colors

1

Fardeau / Packed

1

TVA / VAT

5,50%

## D.L.U.O. / SHELF LIFE

Délai (à compter de la fabrication) / shelf life date of production 1460 jours / days

Délai minimum à l'arrivée sur entrepôt / shelf life guaranteed arrival warehouse 1095 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

## Conservation / Store

Température ambiante / Ambient temperature

## Identification du numéro de lot / Identification of the batch

Expression ex : D196 1

Incrémentation Quantième

Mode de marquage / Marking mode : Jet d'encre / Ink jet

Localisation du marquage / place of marking couvercle supérieur / upper lid

N°CEE / N°ECC

FR 11.076.007 CE

Point vert / Green dot

Sur étiquette / On label

## LOGISTIQUE / LOGISTICS

	UVC / UNIT	PCB / CARTON	COUCHE / LAYER	PALETTE / PALETT	1/3 BOX	1/2 BOX
Code EAN	328896 101744 3					
Nombre UVC / Number of UNIT	1	6	72	792	168	294
Nombre de PCB/couche // Number of CARTON/layer		12				
Nombre de PCB/PAL // Number of CARTON/PAL		132				
Nombre de couche/PAL // Number of layer/PAL			11			
Longueur en cm / Length in cm		31	120	120	42	80
Largeur en cm / Width in cm	10	21	80	80	63	60
Hauteur en cm / High in cm	11,8	12	12	147	101	101
Poids net en kg / Net weight in kg	0,84	5,04	60,48	665	141	247
Poids brut en kg / Gross weight in kg	1,00	6,12	73,44	833	181	312
Nombre de box par PAL / Number of box by PAL					3	2
Type de Palette / Type of pallet	PAL Euro	PAL Euro	PAL Euro	PAL Euro	PAL Euro	PAL Euro
Emballage/Packaging : E(Echangé/ 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 SODICAS CONSERVERIE  
Adresse / Address Rue Henri Becquerel - ZI d'En Tourré - BP 1155  
11491 CASTELNAUDARY CEDEX - France  
E-mail sodicas@audary.com

Téléphone / Phone number 00 (33) 04 68 94 45 80  
Télécopie / Fax 00 (33) 04 68 94 45 89  
Internet [www.audary.com](http://www.audary.com)

N° immatriculation RCS / N° registration SCR 312 480 213  
Ville d'immatriculation / City of registration Carcassonne  
N° de TVA intracommunautaire / N° VAT intracommunity FR 59 312 480 213

Forme juridique / Legal form SAS  
Capital 76 225 €  
Nomenclature douanière / Customs nomenclature 160239400000H

SODICAS	<b>FICHE PRODUIT / PRODUCT SHEET</b>	page 2/2
Version 19		26/08/2013

**CASSOULET DE CASTELNAUDARY AU CONFIT D'OIE**  
**CASSOULET OF CASTELNAUDARY GOOSE CONFIT**

AUDARY

Boite empilable ouverture  
rapide / Tin empilable easy  
opening

4/4

**CONSEILS DE DEGUSTATION**  
**ADVICE OF DEGUSTATION**

Ce produit peut se consommer après avoir été réchauffé dans une casserole à feu doux 10 mn ou au micro-ondes 5 mn. 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), saupoudrer de chapelure selon votre goût et faire gratiner au four environ 20 minutes à 180°C. A savourer accompagné d'un vin rouge du Sud-Ouest de type AOC Fitou ou AOC Corbières.

*This product can be eaten after being heated in a saucepan on low heat for 10 minutes or in the microwave 5 min. However to appreciate completely this speciality, we enlever shall suggest you to warm the tin "au bain-marie", then to put the cassoulet in a cassole (dish in terra-cotta which gave its name to the cassoulet), sprinkle with bread-crum according to your taste and grill at 180°C in the oven for 20 mn.*

**CONDITIONS DE STOCKAGE APRES OUVERTURE**  
**STORAGE CONDITIONS AFTER OPENING**

Après ouverture, à conserver au réfrigérateur 48h maximum.  
*After opening, store cold in the refrigerator 48h maximum.*

**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 restaient, donnant naissance au célèbre cassoulet de Castelnaudary. Cuisiné selon une recette familiale transmise de génération en génération, ce cassoulet a été préparé avec des ingrédients rigoureusement sélectionnés.

*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. Cooked according to a family recipe passed on from generation to generation, this cassoulet was prepared with sought out ingredients.*

**Caractéristiques organoléptiques**  
**Organoleptic characteristics**


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 hash, 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>

**Valeurs nutritionnelles et énergétiques moyennes pour 100g**  
**Nutritional and energy per 100 gr**

	Par portion de 420g	Pour 100g
<b>Energie</b>	697kcal 2923kJ	166kcal 696kJ
<b>Protéines / Proteins</b>	44,1g	10,5g
<b>Glucides / Carbohydrates</b>	56,3g	13,4g
dont sucres / of which sugar	<5,5g	<1,3g
<b>Lipides / Lipids</b>	32,8g	7,8g
dont acides gras saturés / of which saturated fats	11,8g	2,8g
<b>Sodium</b>	1,5g	338mg
soit sel / or salt	3,7g	860mg

**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.*

DATE :	26/08/2013	Emilie MAURAN Responsable qualité	Gérard SEMAT Responsable production
		Visa : 	Visa : 