

Désignation commerciale /
DescriptionCASSOULET GASTRONOMIQUE DE CASTELNAUDARY AUX CUISSSES DE CANARD
CONFITES
GASTRONIMIC'S CASSOULET OF CASTELNAUDARY DUCK CONFIT

Format / Size

Bocal / Jar

Conditionnement / Packaging

300 cl

Marque / Brand

AUDARY

Code produit / Product code

102727

Gencod produit / Product gencod

328896 102727 5

PN / NET WEIGHT

2900 g

PNE / DRAINED WEIGHT

Nombre part(s) / Portion(s)

7



INGREDIENTS

Charcuterie et viande 44% (morceaux de cuisses de canard confites 23% et saucisses de Toulouse pur porc 22% (maigre et gras de porc, sel, poivre), couennes 3%), haricots lingots 27%, 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 44% (pieces of duck legs confit 23% and Toulouse sausages pure pork 22% (pork meat and fat, salt, pepper), rinds 3%), beans lingots 27%, gravy (water, duck fat, salt, tomato purée, garlic pulp (garlic, salt) aromas, starch, sugar (dextrose), animal fat, spices, gelatine, leek powder). **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 % | |
| 7 morc. cuisse canard gras (360g désossés) / 7 pieces of duck leg (360g boneless) | 630 | 23% | 570 | 20% | France |
| 7 saucisses de Toulouse pur porc / 7 Toulouse sausages pure pork | 574 | 22% | 420 | 14% | France Espagne / Spain |
| Haricots lingots / Beans lingots | 855 | 27% | 1026 | 35% | Argentine / Argentina Egypte / Egypt Madagascar / Madagascar |
| jus cuisiné à l'ancienne / gavy cooked in the former Couenne / Rind | 771 | 25% | 824 | 28% | |
| | 70 | 3% | 60 | 2% | France |
| TOTAL en g | 2900 | 100% | 2900 | 100% | |

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)

EMBALLAGES ET SUR-EMBALLAGES / PACKAGINGS

| | Quantité Quantity |
|--|----------------------|
| Bocal Le parfait 300 cl / Le Parfait's jar 300 cl | 1 |
| Etiquette autocollante 4 couleurs / Self-adhesive label 4 colors | 1 |
| Carton / Box | 1 |

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 |

QUALITE / QUALITY

| IFS version 6 | niveau supérieur / superior level |
|--------------------------|--|
| OGM / GMO | Absence (selon directives 1829 et 1830/2003/CE) Without (according to directives 1829 and 1830/2003/EC) |
| Ionisation ionization | Ingédients non ionisés selon décret 2001-1097 Ingredients not ionized according to decree 2001-1097 |

TVA / VAT

5,50%

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 102727 5 | | | | | |
| Nombre UVC / Number of UNIT | 1 | 4 | 32 | 96 | 36 | 60 |
| Nombre de PCB/couche // Number of CARTON/layer | | 8 | | | | |
| Nombre de PCB/PAL // Number of CARTON/PAL | | 24 | | | | |
| Nombre de couche/PAL // Number of layer/PAL | | | 3 | | | |
| Longueur en cm / Length in cm | | 30 | 120 | 120 | 42 | 80 |
| Largeur en cm / Width in cm | 14 | 28 | 80 | 80 | 63 | 60 |
| Hauteur en cm / High in cm | 28,5 | 32 | 32 | 111 | 101 | 101 |
| Poids net en kg / Net weight in kg | 2,9 | 11,6 | 92,80 | 278 | 104 | 174 |
| Poids brut en kg / Gross weight in kg | 4,50 | 18,32 | 146,56 | 465 | 175 | 288 |
| 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

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 | FICHE PRODUIT / PRODUCT SHEET | page 2/2 |
| Version 19 | | 26/08/2013 |

CASSOULET GASTRONOMIQUE DE CASTELNAUDARY AUX CUISSES DE CANARD CONFITES AUDARY 300 cl Bocal / Jar
GASTRONOMIC'S CASSOULET OF CASTELNAUDARY DUCK CONFIT

**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 suggérerons 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 40 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 40 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 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> |

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

| | Par portion de 414g | Pour 100g |
|--|---------------------|------------------|
| Energie | 745kcal 3105kJ | 180kcal 750kJ |
| Protéines / Proteins | 52,6g | 12,7g |
| Glucides / Carbohydrates | 41g | 9,9g |
| dont sucres / of which sugar | 5,4g | 1,3g |
| Lipides / Lipids | 38,5g | 9,3g |
| dont acides gras saturés / of which saturated fats | 14,1g | 3,4g |
| Sodium | 1,7g | 0,41g |
| soit sel / or salt | 4,1g | 1g |

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 :  |