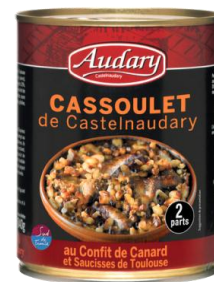
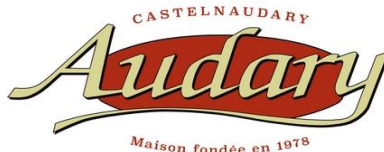


Désignation commerciale / Description

VERITABLE CASSOULET DE CASTELNAUDARY AU CANARD ET SAUCISSES DE TOULOUSE
AUTHENTIC CASSOULET OF CASTELNAUDARY DUCK AND TOULOUSE SAUSAGES

Format / Size	4/4
Conditionnement / Packaging	Boite empilable ouverture rapide / Tin stackable easy opening
Marque / Brand	AUDARY
Gencod produit / Product gencod	328896 102744 2
Code produit / Product code	102744
Nomenclature douanière / Customs nomenclature	16 02 39 29 00
PN / NET WEIGHT	840 g
PNE / DRAINED WEIGHT	
Nombre part(s) / Portion(s)	2



INGREDIENTS

Charcuterie et viande (France) 37% (manchons de canard 20% (manchon de canard (France), graisse de canard, sel) et saucisses de Toulouse 17% (viande de porc (France), sel, poivre, boyau naturel de porc)), haricots lingots 32%, sauce cuisinée (eau, graisse de canard, pulpe d'ail (ail, sel), couennes de porc (France), concentré de tomates, sel, poivre noir).

Charcuterie and meat (France) 37% (duck pieces 20% (duck piece (France), duck fat, salt), and Toulouse sausages 17% (pork meat (France), salt, pepper, natural pork gut)), beans lingots 32%, cooked sauce (water, duck fat, garlic pulp (garlic, salt), pork rind (France), tomato concentrate, salt, black pepper).

Origine / Origin

2 manchons de canard / 2 duck pieces	France
2 saucisses de Toulouse / 2 Toulouse sausages	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	144 kcal- 605 kJ
Matières grasses / Lipids	7g-
dont acides gras saturés / of which saturated fats	2,7g-
Glucides / Carbohydrates	9,2g-
dont sucres / of which sugar	0,3g-
Protéines / Proteins	11g-
Sel / salt	1,1g-
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 version 6.1	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	Ingrédients non ionisés selon décret 2001-1097 Ingredients not ionized according to decree 2001-1097

EMBALLAGES ET SUR-EMBALLAGES / PACKAGINGS

Boite 4/4 empilable easy open / Tin 4/4 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 CASSOULET DE CASTELNAUDARY AU CANARD ET SAUCISSES DE TOULOUSE AUTHENTIC CASSOULET OF CASTELNAUDARY DUCK AND TOULOUSE SAUSAGES	AUDARY	Boite empilable ouverture rapide / Tin stackeable easy opening	4/4
--	--------	---	-----

CONSEILS DE DEGUSTATION ADVICE OF DEGUSTATION	<p>Ce produit peut se consommer après avoir été réchauffé dans une casserole à feu doux 10 min ou au micro-ondes 5 min. 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), et faire gratiner au four environ 20 min à 180°C. A savourer accompagné d'un vin rouge d'Occitanie (Fitou, Corbière, Malepère, Gaillac, Cahors, Minervois...). <i>L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.</i></p> <p><i>This product can be eaten after being heated in a saucepan on low heat for 10 min 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), and grill at 180°C in the oven for 20 min. To be enjoyed accompanied by a red wine from Languedoc-Roussillon (Fitou, Corbière, Minervois, Malepère...) or from the South-West (Gaillac, Cahors...). Alcohol use can be dangerous. Use responsibly.</i></p>
--	--


Caractéristiques organoléptiques Organoleptic characteristics	Manchon de canard Duck Pieces	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. > <i>The quality of this product is provided by a careful selection of raw materials, followed by the manufacturing process, and by regular laboratory controls.</i>
> Fleuron de Castelnaudary, notre cassoulet est fabriqué selon une recette ancienne et éprouvée. > <i>Jewel of Castelnaudary, cassoulet is manufactured according to our old recipe and proven.</i>
> Produit cuisiné à Castelnaudary, dans le Sud-Ouest. > <i>Product cooked at Castelnaudary, in the Southwest.</i>

LOGISTIQUE / LOGISTICS	UVC / UNIT	PCB / CARTON	COUCHE / LAYER	PALETTE / PALETT	1/4 BOX	1/2 BOX
Code EAN	328896 102744 2					
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					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 :	14/04/2021	Alexane TIFFENEAU Responsable Qualité	Gérard SEMAT Directeur Général
		Visa : 	Visa : 