

## Désignation commerciale / Description

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

Format / Size	45cl TO 100
Conditionnement / Packaging	Bocal / Jar
Marque / Brand	AUDARY
Gencod produit / Product gencod	3 28896102776 3
Code produit / Product code	102776
Nomenclature douanière / Customs nomenclature	1602390000
PN / NET WEIGHT	380 g
PNE / DRAINED WEIGHT	
Nombre part(s) / Portion(s)	1

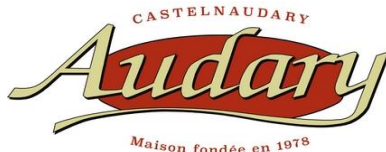


Photo non contractuelle

## INGREDIENTS

Charcuterie et viande 38% (manchon de canard 22% (manchon de canard (France), graisse de canard, sel) et saucisse de Toulouse (France) 16% (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).

SANS COLORANT, NI CONSERVATEUR, NI ARÔME ARTIFICIEL.

## Origine / Origin

1 manchon de canard / 1 duck piece	France France
1 saucisse de Toulouse / 1 Toulouse sausage	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	631 kJ 151 kcal
Matières grasses / Lipids	7.3g
dont acides gras saturés / of which saturated fats	2.7g
Glucides / Carbohydrates	9.7g
dont sucres / of which sugar	0.3g
Fibres alimentaires	3.6g
Protéines / Proteins	10.8g
Sel / salt	0.8g
Nutri-score	<b>A</b>

## 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

Bocal 45 cl TO 100 / Twist-off jar 45 cl TO 100
Etiquette autocollante 4 couleurs / Self-adhesive label 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	À 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
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)

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.

<b>SODICAS</b>	<b>FICHE PRODUIT / PRODUCT SHEET</b>	page 2/2	
Version 32		15/02/2024	
<b>VERITABLE CASSOULET DE CASTELNAUDARY AU CANARD ET SAUCISSES DE TOULOUSE</b> <b>AUTHENTIC CASSOULET OF CASTELNAUDARY DUCK AND TOULOUSE SAUSAGES</b>		AUDARY	Bocal / Jar
			45cl TO 100


<b>CONSEILS DE DEGUSTATION</b> <b>ADVICE OF DEGUSTATION</b>	<p>Ce produit peut se consommer après avoir été réchauffé dans une casserole à feu doux 10 min ou au micro-ondes 3 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 15 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 10 min or in the microwave for 3 min. However to fully appreciate this specialty, 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 15 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>
--	---

<b>Caractéristiques organoleptiques</b> <b>Organoleptic characteristics</b>	<b>Manchon de canard</b> <b>Duck Pieces</b>	<b>Saucisse</b> <b>Sausage</b>	<b>Haricots</b> <b>Beans</b>	<b>Sauce</b>
	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>

<b>LES PLUS PRODUIT / MOST PRODUCTS</b>	
<p>&gt; 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. &gt; <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></p> <p>&gt; Fleuron de Castelnaudary, notre cassoulet est fabriqué selon une recette ancienne et éprouvée. &gt; <i>Jewel of Castelnaudary, cassoulet is manufactured according to our old recipe and proven.</i></p> <p>&gt; Produit cuisiné à Castelnaudary, dans le Sud-Ouest. &gt; <i>Product cooked at Castelnaudary, in the Southwest.</i></p>	

LOGISTIQUE / LOGISTICS	UVC / UNIT	PCB / CARTON	COUCHE / LAYER	PALETTE / PALETT	1/4 BOX	1/2 BOX
Code EAN	3 28896102776 3					
Nombre UVC / Number of UNIT	1	12	144	1296	240	378
Nombre de PCB/couche // Number of CARTON/layer		12				
Nombre de PCB/PAL // Number of CARTON/PAL		108				
Nombre de couche/PAL // Number of layer/PAL			9			
Longueur en cm / Length in cm		42	120	120	42	80
Largeur en cm / Width in cm	10.5	31.5	80	80	63	60
Hauteur en cm / High in cm	8	8.5	8.5	92	101	101
Poids net en kg / Net weight in kg	0.38	4.56	54.72	492	91	144
Poids brut en kg / Gross weight in kg	0.70	8.51	102.12	944	181	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

<b>SOCIETE</b> <b>COMPANY</b>	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	<a href="mailto:secretariat@audary.com">secretariat@audary.com</a>	Internet	<a href="http://www.audary.com">www.audary.com</a>
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 :	15/02/2024		Alexane LAVAINE Responsable Qualité		Gérard SEMAT Directeur Général
		Visa :		Visa :	