

Désignation commerciale / Description

CONFIT DE CANARD CUISINÉ AUX POMMES DE TERRE A LA SARLADAISE

Format / Size

5/4 Bas

Conditionnement / Packaging

Boite empilable / Tin stackeable

Marque / Brand

AUDARY

Gencod produit / Product gencod

32889649273 05

Code produit / Product code

492730

Nomenclature douanière / Customs nomenclature

1602390000

PN / NET WEIGHT

1065 g

PNE / DRAINED WEIGHT

Nombre part(s) / Portion(s)

2



INGREDIENTS

Confit de canard 40 % (cuisses de canard, graisse de canard, sel de Gruissan), pomme de terre 35%, graisse de canard 22%, ail 1,4%, persil 0,9%.
Ingrédients 100% origine France.

Origine / Origin

Cuisses de canard confites	France
Pommes de Terre cuisinées à la sarladaise	France
Graisse de canard	France

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

pour 100g :

Energie	285 kcal-
	1180 kJ
Matières grasses / Lipids	24g-
dont acides gras saturés / of which saturated fats	7,5g-
Glucides / Carbohydrates	5,8g-
dont sucres / of which sugar	<0,5g-
Protéines / Proteins	11g-
Sel / salt	0,83g-
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	
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 5/4 Bas / Tin 5/4 Low
Etiquette entourante 4 couleurs / Label surrounding 4 colors
FARDEAU / BURDEN

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

Cette recette typique du Sud-Ouest trouve son origine au cœur du Périgord noir, dans la ville de Sarlat donnant ainsi naissance aux fameuses pommes de terre à la sarladaise, assaisonnées en persillade. Les cuisses de canard sont salées au sel de Gruissan et sont confites lentement dans la graisse de canard, avec les pommes de terre, pour développer toute l'onctuosité de cette recette.

CONFIT DE CANARD CUISINÉ AUX POMMES DE TERRE A LA SARLADAISE	AUDARY	Boite empilable / Tin stackeable	5/4 Bas
---	--------	----------------------------------	---------

CONSEILS DE DEGUSTATION ADVICE OF DEGUSTATION	Réchauffer la boîte ouverte au bain-marie afin de faire fondre la graisse. Ensuite, bien égoutter le contenu et le verser dans une poêle avec un peu de graisse de canard. Faire rissoler les pommes de terre et faire dorer les cuisses de canard côté peau à feu doux pendant 5 à 10 min. A savourer accompagné d'un vin rouge d'Occitanie.
--	---

Caractéristiques organoléptiques Organoleptic characteristics	Pommes de terre	Confit		
	Intégralité des tranches, dorées, fondantes, goût caractéristique avec des notes d'ail et persil	Doré, intégralité des morceaux, moelleux, goût caractéristique du confit		


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.

> Produit cuisiné à Castelnaudary, dans le Sud-Ouest.

LOGISTIQUE / LOGISTICS	UVC / UNIT	PCB / CARTON	COUCHE / LAYER	PALETTE / PALETT	1/4 BOX	1/2 BOX
Code EAN	32889649273 05					
Nombre UVC / Number of UNIT	1	6	30	660	99	180
Nombre de PCB/couche // Number of CARTON/layer		5				
Nombre de PCB/PAL // Number of CARTON/PAL		110				
Nombre de couche/PAL // Number of layer/PAL			22			
Longueur en cm / Length in cm		47	120	120	42	80
Largeur en cm / Width in cm	15,5	31,5	80	80	63	60
Hauteur en cm / High in cm	7,2	7,3	7,3	176	101	101
Poids net en kg / Net weight in kg	1,065	6,39	31,95	703	105	192
Poids brut en kg / Gross weight in kg	1,24	7,57	37,85	858	147	261
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		
Emballage/Packaging : E(Echangé/Exchanged), C(Consigné/Returnable),	P	P	C	C		
Gerbable/Stockable O/N // Y/N	O	O	O	O		

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 LAVAINÉ Responsable Qualité		Gérard SEMAT Directeur Général
			Visa : 		Visa : 