

<b>Désignation commerciale / Description</b>	<b>VERITABLE CASSOULET DE CASTELNAUDARY AU CANARD + CASSOLE 2 parts</b> <b>AUTHENTIC CASSOULET OF CASTELNAUDARY DUCK + TERRA COTA 2 parts</b>	
Format / Size	4/4 + cassole en terre cuite	
Conditionnement / Packaging	Boîte 4/4 ouverture facile + cassole en terre cuite / Tin easy open + terra cotta	
Marque / Brand	AUDARY	
Gencod produit / Product gencod	328896 742812 0	
Code produit / Product code	742812	
Nomenclature douanière / Customs nomenclature	1602390000	
PN / NET WEIGHT	840 g	
PNE / DRAINED WEIGHT		
Nombre part(s) / Portion(s)	2	

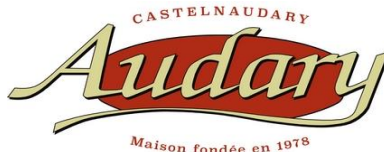


Photo non contractuelle

<b>INGREDIENTS</b>	Charcuterie et viande 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). <b>SANS COLORANT, NI CONSERVATEUR, NI ARÔME ARTIFICIEL</b>		Origine / Origin
	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).	2 manchons de canard / 2 duck pieces	France 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	605 kJ 144 kcal
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	<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	
Boîte 4/4 empilable easy open + cassole / Tin 4/4 stackable easy open + terra cotta	
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	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)	

<b>UNE RECETTE HISTORIQUE</b> <b>A HISTORIC RECIPE</b>	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>VERITABLE CASSOULET DE CASTELNAUDARY AU CANARD + CASSOLE 2 parts</b> <b>AUTHENTIC CASSOULET OF CASTELNAUDARY DUCK + TERRA COTA 2 parts</b>	AUDARY	Boîte 4/4 ouverture facile + cassole en terre cuite / Tin easy open + terra cotta	=D6
--	--------	---	-----

<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 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>
--	--

<b>Caractéristiques organoléptiques</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>

### 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.*

LOGISTIQUE / LOGISTICS	UVC / UNIT	PCB / CARTON	COUCHE / LAYER	PALETTE / PALETT	1/4 BOX	1/2 BOX
Code EAN	328896 742812 0					
Nombre UVC / Number of UNIT	1	5	30	450	42	70
Nombre de PCB/couche // Number of CARTON/layer		6				
Nombre de PCB/PAL // Number of CARTON/PAL		30				
Nombre de couche/PAL // Number of layer/PAL			15			
Longueur en cm / Length in cm		43	120	120	42	80
Largeur en cm / Width in cm	21	24	80	80	63	60
Hauteur en cm / High in cm	12	31.5	31.5	173	101	101
Poids net en kg / Net weight in kg	0.84	4.2	25.20	378	35	59
Poids brut en kg / Gross weight in kg	2.00	10.64	63.84	344	97	158
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 : 