


Désignation commerciale / Description	VERITABLE CASSOULET DE CASTELNAUDARY AU PORC + CASSOLE 1500ml AUTHENTIC CASSOULET OF CASTELNAUDARY PORK + TERRA COTA 1500ml	
Format / Size	2/1	 <p style="text-align: right;">Photo non contractuelle</p>
Conditionnement / Packaging	Boite empilable + cassole / Tin stackeable + terra cotta	
Marque / Brand	AUDARY	
Gencod produit / Product gencod	32889674:	
Code produit / Product code	742830	
Nomenclature douanière / Customs nomenclature	16023:	
PN / NET WEIGHT		
PNE / DRAINED WEIGHT		
Nombre part(s) / Portion(s)	4	

INGREDIENTS	Haricots lingots (France, Argentine), charcuterie et viande 36% (saucisses de Toulouse 19% (viande de porc (France), sel, poivre, boyau naturel de porc) et viande de porc 17% (France)), 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
	Lingot beans 37% (France, Argentina), sausages and meat 36% (Toulouse sausages 19% (pork meat (France), salt, pepper, natural pork casing) and pork meat 17% (France)), cooked sauce (water, duck fat, garlic pulp (garlic, salt), pork rinds (France), tomato concentrate, salt, black pepper).	Viande de porc	France
		Saucisses de Toulouse	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	606 kJ 145 kcal
Matières grasses / Lipids	6,6g
dont acides gras saturés / of which saturated fats	2,4g
Glucides / Carbohydrates	11,5g
dont sucres / of which sugar	0,5g
Protéines / Proteins	9,9g
Sel / salt	1,1g
Nutri-score	A

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	Ingédients non ionisés selon décret 2001-1097 Ingredients not ionized according to decree 2001-1097

EMBALLAGES ET SUR-EMBALLAGES / PACKAGINGS	
Boite 2/1 empilable + cassole / Tin 2/1 stackeable + terra cotta	
Étiquette papier entourante 4 couleurs + étiquette ronde sur le dessus / Label paper surrounding 4 colors + round label on top	
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. Ambient temperature
Conservation après ouverture Store after opening	A conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures. 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	<p>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 substances, ils ont réuni et mitonné les denrées qu'il leur restait, donnant naissance au célèbre cassoulet de Castelnaudary.</p> <p>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.</p>
---	--

SODICAS	FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET	page 2/2	
Version 04		15/02/2024	
VERITABLE CASSOULET DE CASTELNAUDARY AU PORC + CASSOLE 1500ml AUTHENTIC CASSOULET OF CASTELNAUDARY PORK + TERRA COTA 1500ml		AUDARY	Boite empilable + cassole / Tin stackeable + terra cotta
			2/1

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 7 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 50 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 minutes or in the microwave for 7 minutes. However to fully appreciate this speciality, 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 50 minutes 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>
--	--

Caractéristiques organoléptiques Organoleptic characteristics	Porc	Saucisse Sausage	Haricots Beans	Sauce
	Rosé, intégralité des morceaux, moelleux, goût caractéristique du porc <i>Rosé, whole pieces, mellow, characteristic taste of pork</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	
<p>> 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></p> <p>> 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></p> <p>> Produit cuisiné à Castelnaudary, dans le Sud-Ouest. > <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	328896742830 4					
Nombre UVC / Number of UNIT	1	6	36	180	48	72
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			5			
Longueur en cm / Length in cm		43	120	120	42	80
Largeur en cm / Width in cm	23	24	80	80	63	60
Hauteur en cm / High in cm	10	31.5	31.5	173	101	101
Poids net en kg / Net weight in kg	1.5	9	54.00	270	72	108
Poids brut en kg / Gross weight in kg	2.60	10.64	63.84	512	138	205
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(Echangé/Exchanged), C(Consigné/Returnable),	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 :	15/02/2024	Alexane LAVAINE Responsable Qualité	Gérard SEMAT Directeur Général
		Visa :	Visa :