CASTELNAUDARY

Audary Bio



Cultivés en Occitanie

Issus de l'agriculture biologique

Récoltés à maturité pour plus de saveurs

PRODUITS ISSUS D'AGRICULTURE FRANÇAISE

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Audary Bio, vers une démarche pleine de sens !

Audary BIO, c'est une nouvelle façon de se faire plaisir tout en préservant l'environnement et la santé de chacun.
Une nouvelle aire est née, Audary arrive sur le marché du BIO pour poursuivre sa quête vers une consommation plus saine et plus respectueuse de l'environnement et fait germer son idée en adoptant une démarche agro-écologique. Elle a la certitude que la façon de produire et de consommer de chacun peut avoir un impact positif sur l'avenir. Ensemble, nous pouvons tendre vers de meilleures perspectives, plus respectueuses des terres, des Hommes et de la biodiversité. Dès aujourd'hui, nous souhaitons favoriser des méthodes plus vertueuses, en adoptant une consommation responsable qui prône le local, le biologique et le 100% français.

Mais d'où viennent nos produits ?

Les légumes présents dans nos conserves sont issus de l'agriculture biologique. Ils sont cultivés et récoltés en Occitanie par des agriculteurs engagés dans la préservation de l'environnement.



Produits Audary Bio labellisés Sud de France



De l'eau,
du sel
et c'est tout !

Comment sont élaborés nos légumes ?

Notre gamme de légumes au naturel est élaborée à Castelnaudary dans l'Aude. Accompagnés d'une pincée de sel et d'eau, nos légumes, révèlent en bouche toutes leurs saveurs.
En sélectionnant des produits issus d'Occitanie, nous nous engageons à diminuer considérablement notre empreinte écologique et favorisons l'agriculture biologique locale.

Une gamme diversifiée



Haricots blancs



Lentilles vertes



Pois chiches



Haricots rouges



Flageolets

Pourquoi nos produits ?

Dans une époque où prône le bien manger et la préservation de l'environnement, Audary Bio cherche à répondre aux attentes des consommateurs. C'est pour cela que nos légumes sont :

- **100% Occitanie**
- **Issus de l'agriculture biologique**
- **sains et naturels**
- **sans convervateur, ni colorant, ni arôme artificiel**



L'avantage de nos produits ?

Préparation à chaud ou à froid

Produits prêts à l'emploi

Des déclinaisons à l'infini

Conserverie Sodicas . ZI d'en Tourré . 1 Rue Henri Becquerel . 11400 Castelnaudary

Tel. : 04 68 94 45 80 . **Fax** : 04 68 94 45 89 . **Mail**: secretariat@audary.com