

Les préparations sucrées d'Agrodoubs

APPAREIL À SABAYON SURGELÉ

A base de crème, de lait frais et de jaune d'œufs d'origine France

Réalisation rapide : foisonner, napper, gratiner.
Excellente tenue aux alcools et aux arômes.

Léger, frais et onctueux, idéal pour napper ou gratiner des fruits rouges ou fruits exotiques.
Possibilité de flamber, gratiner, passer sous la salamandre,...



POURQUOI LE CHOISIR ?

- ✓ Fabriqué à partir de jaune d'œufs, de crème et de lait frais d'origine France
- ✓ Pasteurisé pour une parfaite conservation des saveurs
- ✓ Mis en œuvre facilement et rapidement
- ✓ Facilement personnalisable

Date de durabilité minimale : 24 mois

Les préparations sucrées d'Agrodoubs

APPAREIL À SABAYON SURGELÉ

Mode d'utilisation

Après décongélation, il suffit de foisonner la préparation pour qu'elle soit prête :

Agiter la poche 5 à 10 secondes avant ouverture.

Verser dans un récipient permettant de foisonner la préparation pendant 3 à 5 mn selon la texture que vous souhaitez obtenir pour dresser vos desserts



Conditionnements

Unité	500g ou 1 kg
Carton de	8 x 500g ou 5x1kg
Palette 800x1200	182 cartons
Palette 1000x1200	234 cartons

Stockage

Conserver à -18°C

Après décongélation, à conserver entre +0°C et +4°C pendant 2 jours maximum (poche non ouverte)

Après ouverture de la poche, à consommer sous 24h (à conserver entre +0°C et +4°C)



Fabriqué en France à Flagey par AGRODOUBS

Tel: +33 (0)3 81 86 58 58
commercial@agrodoubs.com

www.agrodoubs.com

Suivez nous sur :   

Agrodoubs
La recette à votre goût