

Agrodoubs
Easy to enjoy

PROFESSIONNEL

CHEESECAKE

Agrodoubs innove dans un appareil surgelé pour cheesecake. Dans le respect de la recette new-yorkaise, cet appareil vous permet de créer rapidement des cheesecakes.



PRÉPARATION CHEESECAKE

Pourquoi la choisir ?

- Lait origine France et crème origine Europe
- Sans OGM et sans conservateur
- Une mise en œuvre rapide et simple
- Préservation des saveurs et de l'intégrité des ingrédients, grâce à un procédé de surgélation respectueux de la recette

Conditions de stockage

- DLC : 26 mois. A conserver à -18°C.
- Après décongélation, à conserver entre 0°C et 4°C pendant 24h (poche non ouverte)
- Ne jamais recongeler un produit décongelé
- Après ouverture, à consommer sous 24h



Congelé ❄️

📺 Retrouvez le mode opératoire de notre vidéo sur notre site internet



PRÉPARER UN FOND BISCUITÉ



CHAUFFER
176°F - 80°C



VERSER



REFROIDIR
2h

CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Poids unitaire	Carton	Palette 800 x 1200
Poches à bec de 1kg	1kg	5 x 1kg = 5kg	182 cartons = 910kg

RETROUVER NOTRE GAMME

EN BRIQUES



EN POCHE



Agrodoubs
Easy to enjoy

SAS AGRODOUBS
100 ROUTE DE BOLANDOZ
25330 FLAGEY, FRANCE

☎ TEL : 33 (0)3.81.86.58.59
✉ contact@agrodoubs.com

