

Agrodoubs
Easy to enjoy

PROFESSIONNEL

CRÈME ANGLAISE

La crème anglaise se sert en accompagnement de biscuits, génoise, riz, semoule, fruits pochés, fondant au chocolat ou œufs à la neige. Cet appareil pour crème anglaise vous servira de base aux bavarois et aux glaces.



Ambiant ou congelé ❄️

PRÉPARATION CRÈME ANGLAISE

Pourquoi la choisir ?

- Lait origine France - Franche-Comté, vanille naturelle et grains de vanille
- Sans OGM et sans conservateur
- Une mise en œuvre rapide et simple
- Process UHT pour une sécurité alimentaire absolue et un stockage ambiant ou congelé
- Certifiée halal

Conditions de stockage

- DLC : 6 mois en ambiant - 24 mois en congelé - Après ouverture utiliser sous 3 jours
- Ambiant : Avant ouverture, peut se conserver en dehors du réfrigérateur (+18°C max recommandé)
- Congelé : stocker à -18°C. Après décongélation peut se conserver 3 mois avant l'ouverture hors du réfrigérateur. (+18°C max recommandé)
- Ne jamais recongeler un produit décongelé

📺 [Retrouvez le mode opératoire de notre vidéo sur notre site internet](#)



VERSER

CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Poids unitaire	Pack	Palette 800 x 1200
Tetra Brik UHT de 1kg	1kg	6 x 1kg = 6kg	125 packs = 750kg

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

