

Agrodoubs
Easy to enjoy

PROFESSIONNEL

CRÈME BRÛLÉE

Avec une recette riche en crème et un arôme vanille naturel, la crème brûlée Agrodoubs a une texture lisse, onctueuse et fondante en bouche. Elle est aussi personnalisable et s'adaptera à vos envies !



Ambiant ou congelé ❄️

PRÉPARATION CRÈME BRÛLÉE

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](#)



CHAUFFER
80°C



VERSER



REFROIDIR
2h



BRÛLER

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 POCES



Crème pâtissière Crèmeux citron Tarte au citron Mousse au chocolat Tarte au chocolat Cheesecake Sabayon



Agrodoubs
Easy to enjoy

SAS AGRODOUBS
100 ROUTE DE BOLANDOZ
25330 FLAGEY, FRANCE

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

