

Agrodoubs
Easy to enjoy

PROFESSIONNEL

CRÈME PÂTISSIÈRE

La crème pâtissière offre une texture délicate et son arôme de vanille apporte une note haut de gamme. Vous l'utiliserez pour la réalisation de pâtisseries fraîches à durée de vie courte : tartes, aux fruits, éclairs et choux, mille-feuilles ...



Frais

PRÉPARATION POUR CRÈME PÂTISSIÈRE

Pourquoi la choisir ?

- Supporte le battage, l'ajout d'arôme et de marquants
- Une mise en œuvre rapide et simple
- Recette crémeuse sans OGM et sans conservateur

Conditions de stockage

- DLC : 30 jours
- A conserver au réfrigérateur entre 0°C et 4°C pendant 24h

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



GARNIR

CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Poids unitaire	Carton	Palette 800 x 1200
Poches à bec 1,75kg	1,75kg	4 x 1,75kg = 6kg	108 cartons x 7kg = 756 kg

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

