

Agrodoubs  
Easy to enjoy

PROFESSIONNEL

## MOUSSE AU CHOCOLAT

La solution rapide et facile à mettre en œuvre pour ce dessert iconique de la gastronomie française. Un simple coup de fouet vous permettra de réaliser une mousse gourmande et aérée.



Congelé ❄️

## PRÉPARATION MOUSSE AU CHOCOLAT

### Pourquoi la choisir ?

- Lait origine France - Franche-Comté
- 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 : 24 mois
- A conserver à -18°C
- Après décongélation, à conserver entre 0°C et 4°C pendant 24h (poche non ouverte)
- Ne pas conserver après ouverture de la poche
- Ne jamais recongeler un produit décongelé

Retrouvez le mode opératoire de notre vidéo sur notre site internet



DÉCONGELER  
0°C - 4°C | 12h



BATTRE



GARNIR



REPOSER  
0°C - 4°C | 4h minimum

## CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Poids unitaire	Carton	Palette 800 x 1200
Poches à bec de 1kg	11kg	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

