

Agrodoubs
Easy to enjoy

PROFESSIONNEL

SABAYON

Une solution pratique à fouetter pour des desserts à base de fruits. Le sabayon est un dessert simple à réaliser et généreux et entièrement personnalisable (arômes, alcools, fruits, coulis etc.) pour un dessert d'une réelle subtilité et d'une grande finesse.



Congelé ❄️

PRÉPARATION POUR SABAYON

Pourquoi la choisir ?

- Fabriqué à partir de jaunes d'œufs et de lait frais d'origine France
- Pasteurisé pour une parfaite conservation des saveurs
- Sans OGM et sans conservateur
- Mise en œuvre facile et rapide
- Facilement personnalisable

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



DÉCONGELER
0°C - 4°C | 12h



BATTRE



VERSER

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

