

Agrodoubs
Easy to enjoy

PROFESSIONNEL

SAUCE AU BLEU

Découvrez notre sauce au bleu, une sauce de caractère réalisée avec du roquefort origine France, pour une sauce au goût typé, à la fois onctueuse et nappante. Pour vos plats ou comme sauce à dipper, pour vos viandes, burgers ou avec des frites...



PRÉPARATION SAUCE AU BLEU

Pourquoi la choisir ?

- Roquefort origine France
- Une mise en oeuvre rapide et simple
- Recette crémeuse et fondante sans OGM
- Pasteurisé pour une parfaite conservation des saveurs

Conditions de stockage

- DLC : 24 mois
- Après décongélation, à conserver entre 0°C et 4°C pendant 24h (poche non ouverte)
- Ne jamais recongeler un produit décongelé
- Après ouverture, à consommer sous 24h



Congelé ❄️

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



DÉCONGELER
24h au réfrigérateur



CHAUFFER



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



Sauce au Bleu



Sauce Béchamel



Sauce champignons

Agrodoubs
Easy to enjoy

SAS AGRODOUBS
100 ROUTE DE BOLANDOZ
25330 FLAGEY, FRANCE

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

