

Agrodoubs
Easy to enjoy

PROFESSIONNEL

SAUCE BÉCHAMEL

La sauce béchamel Agrodoubs a une texture idéale pour la réalisation de grands classiques comme l'incontournable croque-monsieur. Avec son goût prononcé d'Emmental, cette sauce béchamel nappera parfaitement vos réalisations.



PRÉPARATION SAUCE BÉCHAMEL

Pourquoi la choisir ?

- Fabriqué à partir d'Emmental origine Europe
- Produit pasteurisé pour une parfaite conservation des saveurs
- Une mise en œuvre rapide et simple
- Recette crémeuse et fondante sans OGM
- Produit sans conservateur ni arômes artificiels

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 ❄️



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

