

Agrodoubs
Easy to enjoy

PROFESSIONNEL

SAUCE CHAMPIGNONS

Découvrez notre sauce aux champignons, une sauce de caractère au goût authentique. Une sauce onctueuse idéale pour accompagner les viandes, les pâtes, ou pour garnir vos préparations.



PRÉPARATION SAUCE CHAMPIGNONS

Pourquoi la choisir ?

- Produits laitiers origine Europe
- Produit pasteurisé pour une parfaite conservation des saveurs
- Une mise en œuvre rapide et simple
- Recette crémeuse et fondante sans OGM

Conditions de stockage

- DLC : 12 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

