

# **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 🗱







#### 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



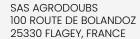






Sauce champignons





**t** TEL: 33 (0)3.81.86.58.59 contact@agrodoubs.com





