

Agrodoubs
Easy to enjoy

PROFESSIONNEL

SAUCE CHEDDAR

Retrouvez le goût de l'Amérique avec cette délicieuse sauce cheddar onctueuse et nappante. Elle peut être utilisée pour garnir, napper vos plats ou encore comme sauce à dipper. Elle se mariera parfaitement avec des frites, burgers, mac and cheese, viandes, nachos...



Ambiant ou congelé ❄️

PRÉPARATION SAUCE CHEDDAR

Pourquoi la choisir ?

- Une mise en œuvre rapide et simple
- Recette crémeuse et fondante sans OGM
- Process UHT pour une sécurité alimentaire absolue et un stockage ambiant ou congelé

Conditions de stockage

- DLC : 6 mois en ambiant – 24 mois en congelé – Après ouverture utiliser sous 3 jours
- Ambiant : avant ouverture, peut se conserver en dehors du réfrigérateur (+18°C max recommandé)
- Congelé : stocker à -18°C. Après décongélation peut se conserver 3 mois avant l'ouverture hors du réfrigérateur. (+18°C max recommandé)
- Ne jamais recongeler un produit décongelé

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



CHAUFFER AU BAIN-MARIE
154°F - 68°C



VERSER

CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Poids unitaire	Pack	Palette 800 x 1200
Tetra Brik UHT de 1kg	1kg	6 x 1kg = 6kg	125 packs = 750kg

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

