

Agrodoubs
Easy to enjoy

PROFESSIONNEL

TARTE AU CHOCOLAT

Contraste de la pâte croquante et de la tendre ganache au chocolat, si onctueuse, la tarte au chocolat est un dessert incontournable ! Agrodoubs innove dans un appareil surgelé avec une forte teneur en chocolat noir (40%) pour le plaisir de tous les gourmands.



PRÉPARATION TARTE AU CHOCOLAT

Pourquoi la choisir ?

- Fabriqué avec du chocolat 67% de cacao
- Sans OGM et sans conservateur
- Une mise en œuvre rapide et simple
- Pasteurisé pour une parfaite conservation des saveurs

Conditions de stockage

- DLC : 24 mois. A conserver à -18°C
- 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](#)



CHAUFFER
30°C



GARNIR



REFROIDIR
2h

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

EN BRIQUES



EN POCHE



Agrodoubs
Easy to enjoy

SAS AGRODOUBS
100 ROUTE DE BOLANDOZ
25330 FLAGEY, FRANCE

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

