

Agrodoubs
Easy to enjoy

PROFESSIONNEL

TARTE AU CITRON

Inspiré du lemond curd, cet appareil pour tarte citron présente un subtil accord entre sucre et acidité. Il garantit une garniture onctueuse et gourmande. Prêt à garnir vos fonds de tarte déjà cuits après légère chauffe de notre appareil.



PRÉPARATION TARTE AU CITRON

Pourquoi la choisir ?

- Jus de citron jaune origine Espagne
- Sans OGM et sans conservateur
- Une mise en œuvre rapide et simple
- Préservation des saveurs et de l'intégrité des ingrédients, grâce à un procédé de surgélation respectueux de la recette

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
3h

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

