

Agrodoubs
Easy to enjoy

PROFESSIONNEL

SAUCE CROUSTY

Au cœur de la tendance du poulet crousty, la sauce Crousty Agrodoubs apporte une texture onctueuse et crémeuse qui enrobe parfaitement le poulet croustillant et le riz. Polyvalente, elle accompagne également vos recettes de bowls et wraps à base de crispy chicken.



PRÉPARATION SAUCE CROUSTY

Pourquoi la choisir ?

- Lait entier origine France – Franche-Comté
- Une mise en œuvre rapide et simple
- Recette originale crémeuse & onctueuse, sans OGM, sans gluten et sans conservateur
- Process UHT pour une sécurité alimentaire absolue et un stockage ambiant ou congelé
- Certifiée halal

Conditions de stockage

- DLC : 6 mois en ambiant (+18 °C max. recommandé) ou 26 mois en congelé (-18 °C)
- Après décongélation : conserver jusqu'à 3 mois avant ouverture à température ambiante (+18 °C max.)
- Après ouverture : conserver au réfrigérateur et consommer rapidement (recommandé sous 72 h)
- Ne jamais recongeler un produit décongelé

Ambiant ou congelé ❄

📺 [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 SALÉE

EN BRIQUES



EN POUCHES



Sauce
au Bleu

Sauce béchamel
à l'emmental

Sauce
champignons

Sauce
Raclette



Agrodoubs
Easy to enjoy

SAS AGRODOUBS
100 ROUTE DE BOLANDOZ
25330 FLAGEY, FRANCE

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

