



*Délices de Courbet*

★ The French **Dessert** ★



**Agrodoubs**  
La recette à votre goût

PRÉPARATIONS SUCRÉES ET SALÉES PRÊTES À L'EMPLOI

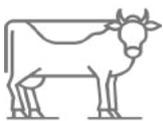


## NOS VALEURS

### LA QUALITÉ

#### HACCP

Démarche  
HACCP



Agrément  
sanitaire

### NOS RESSOURCES



Arômes et  
colorants naturels



Oeufs origine  
France



Lait de  
Franche-Comté

### NOS ATOUTS



Respect et  
intégrité



Innovation et  
authenticité



Culture régionale

« Notre ambition est d'être la solution agro-alimentaire et dessert - **Made In France** - plus compétitive et plus durable. »

*Georges et Arnaud, gérants.*



PROFESSIONNEL

## CRÈME BRÛLÉE

Avec une recette riche en crème et un arôme vanille naturel, la crème brûlée Délices de Courbet a une texture lisse, onctueuse et fondante en bouche. Elle est aussi personnalisable et s'adaptera à vos envies !



## PRÉPARATION CRÈME BRÛLÉE

### Pourquoi la choisir ?

- Lait origine France - Franche-Comté, vanille naturelle et grains de vanille
- Sans OGM et sans conservateur
- Une mise en œuvre rapide et simple
- Process UHT pour une sécurité alimentaire absolue et un stockage ambiant ou congelé
- Certifiée halal

### Conditions de Stockage

- DLC : 6 mois en ambiant – 26 mois en congelé
- Ambiant : avant ouverture, peut se conserver en dehors du réfrigérateur (+20°C max recommandé)
- Congelé : stocker à -18°C. Après décongélation peut se conserver 2 mois avant l'ouverture hors du réfrigérateur. (+20°C max recommandé)
- Ne jamais recongeler un produit décongelé



Ambiant ou congelé ❄️

▶ Retrouvez le mode opératoire de notre vidéo sur notre site internet



CHAUFFER  
80°C



VERSER



REFROIDIR  
2h



BRÛLER

## CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Poids unitaire	Pack	Palette 800 x 1200	Palette 1000 x 1200
Tétabricks UHT de 1kg	1Kg	6 x 1Kg = 6Kg	125 packs = 750Kg	165 packs = 990Kg

## RETROUVER NOTRE GAMME

### EN BRIQUES



### EN POCES



PROFESSIONNEL

## TIRAMISU

Dessert facile à mettre en œuvre. Un simple passage au batteur vous permettra d'obtenir une onctueuse mousse alvéolée, pour garnir vos verrines, tous types de desserts et le classique tiramisu.



## PRÉPARATION TIRAMISU

### Pourquoi la choisir ?

- Lait origine France - Franche-Comté et mascarpone origine Italie
- Recette crémeuse et fondante sans OGM et sans conservateur
- Une mise en œuvre rapide et simple
- Process UHT pour une sécurité alimentaire absolue et un stockage ambiant ou congelé
- Certifiée halal

### Conditions de Stockage

- DLC : 6 mois en ambiant – 26 mois en congelé
- Ambiant : avant ouverture, peut se conserver en dehors du réfrigérateur (+20°C max recommandé)
- Congelé : stocker à -18°C. Après décongélation peut se conserver 2 mois avant l'ouverture hors du réfrigérateur. (+20°C max recommandé)
- Ne jamais recongeler un produit décongelé

Ambiant ou congelé ❄️

📺 Retrouvez le mode opératoire de notre vidéo sur notre site internet



DÉCONGELER  
0°C - 4°C | 12h



BATTRE



GARNIR

## CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Poids unitaire	Pack	Palette 800 x 1200	Palette 1000 x 1200
Tétabricks UHT de 1kg	1Kg	6 x 1kg = 6Kg	125 packs = 750Kg	165 packs = 990Kg

## RETROUVER NOTRE GAMME

### EN BRIQUES



### EN POUCHES



# PROFESSIONNEL

## PANNA COTTA

Une préparation inspirée de l'Italie, avec une texture ferme mais gourmande et un bon goût de crème. Chauffez et garnissez vos verrines, ensuite laissez prendre au frigo, puis surmontez d'un topping de votre choix juste avant de servir.



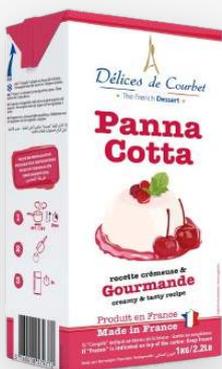
## PRÉPARATION PANNA COTTA

### Pourquoi la choisir ?

- Lait origine France - Franche-Comté, vanille naturelle et grains de vanille
- Recette crémeuse et fondante sans OGM et sans conservateur
- Une mise en œuvre rapide et simple
- Process UHT pour une sécurité alimentaire absolue et un stockage ambiant ou congelé
- Certifiée halal

### Conditions de Stockage

- DLC : 6 mois en ambiant – 26 mois en congelé
- Ambiant : avant ouverture, peut se conserver en dehors du réfrigérateur (+20°C max recommandé)
- Congelé : stocker à -18°C. Après décongélation peut se conserver 2 mois avant l'ouverture hors du réfrigérateur. (+20°C max recommandé)
- Ne jamais recongeler un produit décongelé



Ambiant ou congelé ❄️

📺 Retrouvez le mode opératoire de notre vidéo sur notre site internet



CHAUFFER  
80°C



VERSER



REFROIDIR  
2h

## CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Poids unitaire	Pack	Palette 800 x 1200	Palette 1000 x 1200
Tétabricks UHT de 1kg	1Kg	6 x 1Kg = 6Kg	125 packs = 750Kg	165 packs = 990Kg

## RETROUVER NOTRE GAMME

### EN BRIQUES



### EN POUCHES



PROFESSIONNEL

## CRÈME ANGLAISE

La crème anglaise se sert en accompagnement de biscuits, génoise, riz, semoule, fruits pochés, fondant au chocolat ou œufs à la neige. Cet appareil pour crème anglaise vous servira de base aux bavarois et aux glaces.



Ambiant

## PRÉPARATION CRÈME ANGLAISE

### Pourquoi la choisir ?

- Lait origine France - Franche-Comté, vanille naturelle et grains de vanille
- Sans OGM et sans conservateur
- Une mise en œuvre rapide et simple
- Process UHT pour une sécurité alimentaire absolue et un stockage ambiant ou congelé

### Conditions de Stockage

- DLC : 6 mois
- Avant ouverture, peut se conserver en dehors du réfrigérateur (+20°C max recommandé)
- Après ouverture, à conserver 24H maximum entre +2°C et +4°C
- Ne jamais recongeler un produit décongelé

Retrouvez le mode opératoire de notre vidéo sur notre site internet



VERSER

## CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Poids unitaire	Pack	Palette 800 x 1200	Palette 1000 x 1200
Tétabricks UHT de 1kg	1Kg	6 x 1kg = 6Kg	125 packs = 750Kg	165 packs = 990Kg

## RETROUVER NOTRE GAMME

### EN BRIQUES



### EN POUCHES



PROFESSIONNEL

## CRÈME PÂTISSIÈRE

La crème pâtissière Delices de Courbet est produite avec des matières premières sélectionnées, sa texture est souple et de bonne tenue. Vous l'utiliserez pour la réalisation de pâtisseries fraîches : tartes aux fruits, éclairs, choux, mille-feuilles...



## PRÉPARATION CRÈME PÂTISSIÈRE

### Pourquoi la choisir ?

- Lait origine France - Franche-Comté et vanille naturelle
- 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 : 12 mois
- A conserver à -18°C
- Après décongélation, à conserver entre 0°C et 4°C pendant 2 jours (poche non ouverte)
- Après ouverture de la poche, à consommer sous 24h (à conserver entre 0°C et 4°C)
- Ne jamais recongeler un produit décongelé



Congelé ❄️

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



DÉCONGELER  
0°C - 4°C | 12h



GARNIR

## CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Poids unitaire	Pack	Palette 800 x 1200	Palette 1000 x 1200
Poches à bec de 1kg	1	5 x 1Kg = 5Kg	182 cartons = 910Kg	234 cartons = 1170Kg

## RETROUVER NOTRE GAMME

### EN BRIQUES



### EN POCHE



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	Pack	Palette 800 x 1200	Palette 1000 x 1200
Poches à bec de 1kg	1	5 x 1Kg = 5Kg	182 cartons = 910Kg	234 cartons = 1170Kg

### RETROUVER NOTRE GAMME

#### EN BRIQUES



#### EN POCHE



PROFESSIONNEL

## CRÉMEUX CITRON

Laissez-vous séduire par notre onctueux crémeux au citron de Sicile, subtilement acidulé. Simple et rapide, le crémeux est prêt à l'emploi et n'a rien à envier à une crème maison. Utilisable en tarte, fourrage ou en verrine.



## PRÉPARATION CRÉMEUX CITRON

### Pourquoi la choisir ?

- Lait et œufs origine France - Franche-Comté
- Sans OGM et sans conservateur
- Une mise en œuvre rapide et simple
- 30% de jus de citron de Sicile
- Pasteurisé pour une parfaite conservation des saveurs

### Conditions de Stockage

- DLC : 12 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



DÉCONGELER  
24h au réfrigérateur



VERSER

## CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Poids unitaire	Pack	Palette 800 x 1200	Palette 1000 x 1200
Poches à bec de 1kg	1	5 x 1Kg = 5Kg	182 cartons = 910Kg	234 cartons = 1170Kg

## RETROUVER NOTRE GAMME

### EN BRIQUES



### EN POCES



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 ! Délices de Courbet 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	Pack	Palette 800 x 1200	Palette 1000 x 1200
Poches à bec de 1kg	1	5 x 1Kg = 5Kg	182 cartons = 910Kg	234 cartons = 1170Kg

## RETROUVER NOTRE GAMME

### EN BRIQUES



### EN POCHEs



PROFESSIONNEL

## MOUSSE AU CHOCOLAT

La solution rapide et facile à mettre en œuvre pour ce dessert iconique de la gastronomie française. Un simple coup de fouet vous permettra de réaliser une mousse gourmande et aérée.



Congelé ❄️

## PRÉPARATION MOUSSE AU CHOCOLAT

### Pourquoi la choisir ?

- Lait origine France - Franche-Comté
- 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 pas conserver après ouverture de la poche
- Ne jamais recongeler un produit décongelé

📺 Retrouvez le mode opératoire de notre vidéo sur notre site internet



DÉCONGELER  
0°C - 4°C | 12h



BATTRE



GARNIR



REPOSER  
0°C - 4°C | 4h minimum

## CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Poids unitaire	Pack	Palette 800 x 1200	Palette 1000 x 1200
Poches à bec de 1kg	1	5 x 1Kg = 5Kg	182 cartons = 910Kg	234 cartons = 1170Kg

## RETROUVER NOTRE GAMME

### EN BRIQUES



### EN POCHE



PROFESSIONNEL

## CHEESECAKE

Délices de Courbet innove dans un appareil surgelé pour cheesecake. Dans le respect de la recette new-yorkaise, cet appareil vous permet de créer rapidement des cheesecakes.



## PRÉPARATION CHEESECAKE

### Pourquoi la choisir ?

- Lait origine France et crème origine Europe
- 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 : 26 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](#)



PRÉPARER UN FOND BISCUITÉ



CHAUFFER  
176°F - 80°C



VERSER



REFROIDIR  
2h

## CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Poids unitaire	Pack	Palette 800 x 1200	Palette 1000 x 1200
Poches à bec de 1kg	1	5 x 1Kg = 5Kg	182 cartons = 910Kg	234 cartons = 1170Kg

## RETROUVER NOTRE GAMME

### EN BRIQUES



### EN POCHE



# PROFESSIONNEL

## SABAYON

Une solution pratique à fouetter pour des desserts à base de fruits. Le sabayon est un dessert simple à réaliser et généreux et entièrement personnalisable (arômes, alcools, fruits, coulis etc.) pour un dessert d'une réelle subtilité et d'une grande finesse.



Congelé ❄️

### PRÉPARATION POUR SABAYON

#### Pourquoi la choisir ?

- Fabriqué à partir de jaunes d'œufs et de lait frais d'origine France
- Pasteurisé pour une parfaite conservation des saveurs
- Sans OGM et sans conservateur
- Mise en œuvre facile et rapide
- Facilement personnalisable

#### 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 pas conserver après ouverture de la poche
- Ne jamais recongeler un produit décongelé



DÉCONGELER  
0°C - 4°C | 12h



BATTRE



VERSER

### CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Poids unitaire	Pack	Palette 800 x 1200	Palette 1000 x 1200
Poches à bec de 1kg	1	5 x 1Kg = 5Kg	182 cartons = 910Kg	234 cartons = 1170Kg

### RETROUVER NOTRE GAMME

#### EN BRIQUES



#### EN POCHE



**Agrodoubs**

La recette à votre goût

PROFESSIONNEL

## SIROP À PUNCHER

Le sirop de punchage Agrodoubs s'adapte à votre utilisation. Goût naturel et neutre, il est personnalisable grâce à l'intégration de vos arômes et/ou alcools. Idéal pour les bûches de Noël, les babas au rhum ou les génoises.



Ambiant

### PRÉPARATION POUR SIROP À PUNCHER

#### Pourquoi la choisir ?

- Une utilisation séquentielle et un dosage précis
- Sans OGM et sans conservateur
- Une mise en œuvre facile et rapide
- Produit personnalisable à l'intégration d'alcool ou d'arômes

#### Conditions de Stockage

- DLC : 4 mois
- Avant ouverture, peut se conserver en dehors du réfrigérateur (+20°C max recommandé)
- Après ouverture, à conserver 24H maximum entre +2°C et +4°C



IMBIBER

### CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Poids unitaire	Nombre unité par rang	Palette 800 x 1200
Bag in box 10Kg	10Kg	4 x 15 Bag in box	60 Bag in Box de 10 kg = 600 kg

### RETROUVER NOTRE GAMME



Sirop à puncher



Nappage



Crème au beurre



Ganache chocolat



Crème pâtissière

**Agrodoubs**  
La recette à votre goût

📍 SAS AGRODOUBS  
100 ROUTE DE BOLANDOZ  
25330 FLAGEY, FRANCE

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



**Agrodoubs**  
La recette à votre goût

PROFESSIONNEL

## NAPPAGE

Le nappage naturel a été pensé pour sublimer vos tartes aux fruits. Sublimez vos tartes en leur donnant un effet brillant pour une présentation des plus gourmandes !



## PRÉPARATION POUR NAPPAGE



Ambiant

### Pourquoi la choisir ?

- Sans OGM et sans conservateur
- Une mise en œuvre facile et rapide

### Conditions de Stockage

- DLC : 6 mois
- Avant ouverture, peut se conserver en dehors du réfrigérateur (+20°C max recommandé)
- Après ouverture consommer sous 7 jours.



**CHAUFFER**  
pour liquéfier 50-70°C



**NAPPER**

## CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Poids unitaire	Nombre unité par rang	Palette 800 x 1200
Seau de 5Kg	5Kg	4 x 15 seaux	60 seaux de 5 kg = 300 kg

## RETROUVER NOTRE GAMME



Sirop à puncher



Nappage



Crème au beurre



Ganache chocolat



Crème pâtissière

**Agrodoubs**  
La recette à votre goût

📍 SAS AGRODOUBS  
100 ROUTE DE BOLANDOZ  
25330 FLAGEY, FRANCE

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



**Agrodoubs**

La recette à votre goût

**PROFESSIONNEL**

## CRÈME AU BEURRE

Un classique de la pâtisserie pour des desserts d'exception ! La crème au beurre fraîche Agrodoubs s'adapte parfaitement à votre utilisation et à votre créativité.



Frais

### PRÉPARATION POUR CRÈME AU BEURRE

#### Pourquoi la choisir ?

- Produit fabriqué à partir de beurre Français
- Sans OGM et sans conservateur
- Une mise en œuvre rapide et simple

#### Conditions de Stockage

- DLC : 35 jours
- A conserver au réfrigérateur entre 0°C et 4°C pendant 24h



RAMOLLIR



MÉLANGER



GARNIR

### CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Poids unitaire	Nombre unité par rang	Palette 800 x 1200
Seau de 3Kg	3Kg	4 x 15 seaux	60 seaux de 3 kg = 180 kg

### RETROUVER NOTRE GAMME



Sirop à puncher



Nappage



Crème au beurre



Ganache chocolat



Crème pâtissière

**Agrodoubs**  
La recette à votre goût

📍 SAS AGRODOUBS  
100 ROUTE DE BOLANDOZ  
25330 FLAGEY, FRANCE

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



**Agrodoubs**

La recette à votre goût

PROFESSIONNEL

## GANACHE AU CHOCOLAT

La ganache au chocolat vous permet d'agrémenter de nombreuses préparations : glaçage délicatement fondant, fourrage avec une ganache aérée, etc. Elle reste la crème de base la plus simple dans la confection de vos réalisations.



### PRÉPARATION POUR GANACHE AU CHOCOLAT



Frais

#### Pourquoi la choisir ?

- Une mise en œuvre rapide et simple
- Sans OGM et sans conservateur
- Recette pour une ganache aérée

#### Conditions de Stockage

- DLC : 35 jours
- A conserver au réfrigérateur entre 0°C et 4°C pendant 24h



RAMOLLIR  
ou liquéfier pour glaçage miroir



FOURRER OU GLACER

### CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Poids unitaire	Nombre unité par rang	Palette 800 x 1200
Seau de 5Kg	5Kg	4 x 15 seaux	60 seaux de 5 kg = 300 kg

### RETROUVER NOTRE GAMME



Sirop à puncher



Nappage



Crème au beurre



Ganache chocolat



Crème pâtissière

**Agrodoubs**  
La recette à votre goût

📍 SAS AGRODOUBS  
100 ROUTE DE BOLANDOZ  
25330 FLAGEY, FRANCE

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



**Agrodoubs**

La recette à votre goût

PROFESSIONNEL

## CRÈME PÂTISSIÈRE

La crème pâtissière offre une texture délicate et son arôme de vanille apporte une note haut de gamme. Vous l'utiliserez pour la réalisation de pâtisseries fraîches à durée de vie courte : tartes, aux fruits, éclairs et choux, mille-feuilles ...



Frais

### PRÉPARATION POUR CRÈME PÂTISSIÈRE

#### Pourquoi la choisir ?

- Supporte le battage, l'ajout d'arôme et de marquants
- Une mise en œuvre rapide et simple
- Recette crémeuse sans OGM et sans conservateur

#### Conditions de Stockage

- DLC : 30 jours
- A conserver au réfrigérateur entre 0°C et 4°C pendant 24h

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



GARNIR

### CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Poids unitaire	Pack	Nombre unité par rang	Palette 800 x 1200
Poches à bec 1,75kg	1,75 kg	4 x 1,75Kg = 6Kg	9 x 12 cartons	108 cartons x 7kg = 756 kg

### RETROUVER NOTRE GAMME



Sirup à puncher



Nappage



Crème au beurre



Ganache chocolat



Crème pâtissière

**Agrodoubs**  
La recette à votre goût

 SAS AGRODOUBS  
100 ROUTE DE BOLANDOZ  
25330 FLAGEY, FRANCE

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



**Agrodoubs**  
La recette à votre goût

PROFESSIONNEL

## SAUCE FROMAGÈRE

Notre sauce pour Tacos sublimerait vos créations en un tour de main. Simple et rapide, l'appareil est prêt à l'emploi et aussi délicieux qu'une sauce maison. Avec sa texture onctueuse et gourmande, cette aide culinaire accompagnera vos tacos, frites, pizzas...



Ambiant ou congelé ❄️

## PRÉPARATION SAUCE POUR TACOS

### 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 – 26 mois en congelé
- Ambiant : avant ouverture, peut se conserver en dehors du réfrigérateur (+20°C max recommandé)
- Congelé : stocker à -18°C. Après décongélation peut se conserver 2 mois avant l'ouverture hors du réfrigérateur. (+20°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	Palette 1000 x 1200
Tétrabricks UHT de 1kg	1Kg	6 x 1Kg = 6Kg	125 packs = 750Kg	165 packs = 990Kg

## RETROUVER NOTRE GAMME



Sauce au Bleu



Sauce Béchamel



Sauce champignons

**Agrodoubs**  
La recette à votre goût

📍 SAS AGRODOUBS  
100 ROUTE DE BOLANDOZ  
25330 FLAGEY, FRANCE

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



# Agrodoubs

La recette à votre goût

## 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...



### 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 : 8 mois en ambiant – 26 mois en congelé
- Ambiant : avant ouverture, peut se conserver en dehors du réfrigérateur (+20°C max recommandé)
- Congelé : stocker à -18°C. Après décongélation peut se conserver 2 mois avant l'ouverture hors du réfrigérateur. (+20°C max recommandé)
- 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	Palette 1000 x 1200
Tétrabricks UHT de 1kg	1Kg	6 x 1Kg = 6Kg	125 packs = 750Kg	165 packs = 990Kg

### RETROUVER NOTRE GAMME



Sauce au Bleu



Sauce Béchamel



Sauce champignons

Agrodoubs  
La recette à votre goût

📍 SAS AGRODOUBS  
100 ROUTE DE BOLANDOZ  
25330 FLAGEY, FRANCE

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



**Agrodoubs**  
La recette à votre goût

PROFESSIONNEL

## SAUCE AU BLEU

Découvrez notre sauce au bleu, une sauce de caractère réalisée avec du roquefort origine France, pour une sauce au goût typé, à la fois onctueuse et nappante. Pour vos plats ou comme sauce à dipper, pour vos viandes, burgers ou avec des frites...



### PRÉPARATION SAUCE AU BLEU

#### Pourquoi la choisir ?

- Roquefort origine France
- Une mise en oeuvre rapide et simple
- Recette crémeuse et fondante sans OGM
- Pasteurisé pour une parfaite conservation des saveurs

#### Conditions de Stockage

- DLC : 24 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 ❄️

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



**DÉCONGELER**  
24h au réfrigérateur



**CHAUFFER**



**VERSER**

### CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Poids unitaire	Pack	Palette 800 x 1200	Palette 1000 x 1200
Poches à bec de 1kg	1	5 x 1Kg = 5Kg	182 cartons = 910Kg	234 cartons = 1170Kg

### RETROUVER NOTRE GAMME



Sauce au Bleu



Sauce Béchamel



Sauce champignons



**Agrodoubs**  
La recette à votre goût

📍 SAS AGRODOUBS  
100 ROUTE DE BOLANDOZ  
25330 FLAGEY, FRANCE

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



# Agrodoubs

La recette à votre goût

## PROFESSIONNEL

### SAUCE BÉCHAMEL

La sauce béchamel Agrodoubs a une texture idéale pour la réalisation de grands classiques comme l'incontournable croque-monsieur. Avec son goût prononcé d'Emmental, cette sauce béchamel nappera parfaitement vos réalisations.



### PRÉPARATION SAUCE BÉCHAMEL

#### Pourquoi la choisir ?

- Fabriqué à partir d'Emmental origine Europe
- Produit pasteurisé pour une parfaite conservation des saveurs
- Une mise en œuvre rapide et simple
- Recette crémeuse et fondante sans OGM
- Produit sans conservateur ni arômes artificiels

#### Conditions de Stockage

- DLC : 24 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 ❄️



**DÉCONGELER**  
24h au réfrigérateur



**CHAUFFER**



**VERSER**

### CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Poids unitaire	Pack	Palette 800 x 1200	Palette 1000 x 1200
Poches à bec de 1kg	1	5 x 1Kg = 5Kg	182 cartons = 910Kg	234 cartons = 1170Kg

### RETROUVER NOTRE GAMME



Sauce au Bleu



Sauce Béchamel



Sauce champignons

**Agrodoubs**  
La recette à votre goût

📍 SAS AGRODOUBS  
100 ROUTE DE BOLANDOZ  
25330 FLAGEY, FRANCE

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



**Agrodoubs**

La recette à votre goût

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 ❄️



**DÉCONGELER**  
24h au réfrigérateur



**CHAUFFER**



**VERSER**

### CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Poids unitaire	Pack	Palette 800 x 1200	Palette 1000 x 1200
Poches à bec de 1kg	1	5 x 1Kg = 5Kg	182 cartons = 910Kg	234 cartons = 1170Kg

### RETROUVER NOTRE GAMME



Sauce au Bleu



Sauce Béchamel



Sauce champignons



**Agrodoubs**  
La recette à votre goût

📍 SAS AGRODOUBS  
100 ROUTE DE BOLANDOZ  
25330 FLAGEY, FRANCE

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



## Lait de pays FRANC-COMTOIS

# LAIT UHT

Ce lait de pays FRANC-COMTOIS est soigneusement collecté dans des fermes Franc-Comtoises engagées dans une démarche de production responsable. Les agriculteurs de notre région, adhérents à la Charte «Grand Pâturage», sont rémunérés au juste prix.



Ambiant

## LAIT UHT - 1L

### Pourquoi la choisir ?

- Vaches 100 % de Franche-Comté & 95 % de race Montbéliarde
- 100% des éleveurs adhèrent à la Charte «Grand Pâturage» :
  - Vaches élevées en pâturage (180 jours par an minimum)
  - Bien-être animal respecté & aliments
  - Lait collecté dans un rayon de 30 km autour de Charcennes (70)
- Juste rémunération des éleveurs à 0,50 € /litre

### Conditions de Stockage

- DLC : 180 jours à date de fabrication et 70 jours mini garantis à livraison.
- Avant ouverture, peut se conserver en dehors du réfrigérateur (+20°C max recommandé)

Issu à 95 % minimum de vaches de race Montbéliarde, ce lait est naturellement riche en protéines. Il est traité thermiquement (UHT) avant d'être mis dans sa brique à Flagey (25).

Avec ce Lait de pays FRANC-COMTOIS demi-écrémé, découvrez le lait des vaches de Franche-Comté et participez au développement économique local.

## CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Poids unitaire	Pack	Demi palette 5 rangs de 14	Palette complète 5 rangs de 28
Tetrabrique de 1 litre	1Kg=1kg	Pack 6 x 1 litre	70 packs de 6l, soit 420 litres	140 packs de 6l, soit 840 litres





## Avec Agrodoubs, choisissez la qualité et la praticité !

Agrodoubs | Siège social - 100 Route de Bolandoz - 25330 FLAGEY

Tél. : + 33 (0)3 81 86 58 59 | [contact@agrodoubs.com](mailto:contact@agrodoubs.com)

[www.agrodoubs.com](http://www.agrodoubs.com)

[www.delicesdecourbet.com](http://www.delicesdecourbet.com)

[www.laitdepaysfranccomtois.fr](http://www.laitdepaysfranccomtois.fr)

**Agrodoubs**  
La recette à votre goût

PRÉPARATIONS SUCRÉES ET SALÉES PRÊTES À L'EMPLOI