



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Feuille de génoise nature 8mm

**Descriptif produit :** Pièce de 400 g. Dimensions : 58 x 38 cm. Colis de 6 pièces

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 2.400 kg

**Liste des ingrédients :** Farine de BLE - OEUFS - Sucre - Sirop de glucose-fructose - Stabilisants : glycérol, sorbitols - Huile de tournesol - LAIT écrémé en poudre - Arôme naturel (contient alcool) - Sel - Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium - Emulsifiants : E471, E475

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine	Union Europ.
Sucre	Union Europ.

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 24]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 120

**Allergènes majeurs :** Gluten, Lait, Oeuf

**Traces d'allergènes :** Fruit à coque, Soja

**Composants spécifiques :** Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

**Régimes particuliers :** Sans porc

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19059070 - Tartes, pains aux raisins, meringues, brioches, croissants et produits simil., contenant >=5% en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose (à l'excl. des biscottes, des gaufres et gaufrettes, du pain croustillant dit Knäckebröt, du pain d'é

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière

**Conservation après ouverture :** Non concerné

**Mise en œuvre :** Ouvrir le colis avec précaution pour ne pas endommager les poches de feuilles de génoise. Ouvrir correctement l'une des poches, afin de permettre une fermeture propre et efficace pour la période de stockage. Prélever le nombre de feuilles de génoise nécessaires au service et réserver le reste à l'abri de l'humidité dans un endroit frais et toujours bien à plat. Les feuilles de génoise sont souples et faciles à travailler tant en pâtisseries montées que roulées. A utiliser en couche inférieure ou intermédiaire d'entremets (opéra, moka, fraisier,...) de toutes tailles et de tous formats. Utiliser le papier sulfurisé pour manipuler les feuilles sans les abîmer. Pour améliorer la tenue et la présentation des entremets, alterner feuilles de 15 et 7 ou 8 mm (15 mm -nature- à la base et 7 ou 8 mm au-dessus). Les feuilles de génoise sont à utiliser également portionnées pour la réalisation de pâtisseries et entremets individuels. Rendement : 1 feuille de 400 g, de l 58 x p 38 x h 0,8 cm = 20 à 40 portions de 80 à 200 g selon la garniture et le type de convives.

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,458	345	5.5	1.5	65	35	1.5	8	0.81

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.45

Type de matières grasses : Tournesol

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	2.4	2.844	1	Colis		600x400x128	3017760492898
Couche	9.6	0	4	Colis	4		
Palette	76.8	109.48	32	Colis	32	1200x800x1070	53017760492817
Pièce unitaire	0.4	0	0.17	Colis			
Pièce	0.4	0	0.17	Colis			