

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

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



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Préparation masse battue génoise
- Descriptif produit :** Colis de 4 sacs
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 4.000 Sachet de 2.500 kg
- Liste des ingrédients :** Sucre, farine de FROMENT, amidon de FROMENT, émulsifiants : (E472b, E472a, E472e), poudre à lever : (E450, E500), poudre de LAIT écrémé, sel, arôme, colorant E160a.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
sucre	Hors UE, Union Europ.

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 57]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 364
- Allergènes majeurs :** Gluten, Lait
- Traces d'allergènes :** Fruit à coque, Lupin, Oeuf, Soja
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur
- Régimes particuliers :** Halal, Sans porc, Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 19012000 - Mélanges et pâtes à base de farines, gruaux, semoules, amidons, féculés ou extraits de malt, ne contenant pas de cacao ou contenant < 40% en poids de cacao calculés sur une base entièrement dégraissée, n.d.a.; mélanges et pâtes à base de lait, de crème de

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Mélanger dans la cuve du batteur-mélangeur muni du fouet 600 à 800 g (pour feuilles) d'oeufs avec 200 g d'eau. Puis ajouter 1 kg de préparation et battre pendant 1 minute à petite vitesse puis 6 à 8 minutes à grande vitesse, pour obtenir une masse légère et foisonnée. Cuire en grosses pièces (épaisses) ou en feuilles environ 30 min à 180°C. La préparation peut être aromatisée ou agrémentée à souhait avec des alcools, des fruits secs, de pépites de chocolat ou des arômes. Rendement : Sac de 2,5 kg Permet de réaliser jusqu'à 5 kg de masse.

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							
1,579	377	2.3	1.9	84	40	1.1	3	1.4

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.30

Type de matières grasses : Aucune

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	10	10.35	4	Sachet		384x230x244	3232940017160
Sachet	2.5	2.59	1	Sachet			3232940007161
Couche	90	0	36	Sachet	9		
Palette	540	0	216	Sachet	54	1200x800x1700	
Pièce	2.5	0	1	Sachet			