



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Feuille de génoise nature

Descriptif produit : Dimensions : 58 x 38 cm. Pièce de 480 g. Colis de 12 pièces

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 5.760 kg

Liste des ingrédients : Farine de BLE, OEUFS, sucre, stabilisant (glycérol, sorbitol), sirop de glucose/fructose, huile de tournesol, arôme naturel, émulsifiant (E471, E475), poudre à lever (diphosphate, carbonate acide de sodium). Contient alcool

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 :

Durée de vie totale du produit (jours) : 120

Allergènes majeurs : Gluten, Oeuf

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

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

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 : Ouvrir le carton 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 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. Pour le punchage, utiliser un sirop ou le sirop des fruits en boîte utilisés pour la recette. Rendement : 1 feuille de 480 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							
1,499	355	6.9	1.8	64	28	1.58	8.4	0.32

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.22

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
Couche	23.04	0	4	Colis	4		
Paquet	0.48	0	0.08	Colis			
Palette	207.36	0	36	Colis	36		
Pièce unitaire	0.48	0	0.08	Colis			3061435001250
Colis	5.76	6.44	1	Colis			3061435001250
Pièce	0.48	0	0.08	Colis			