



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

**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, stabilisants (glycérol, sorbitols), sirop de glucose/fructose, huile de tournesol, arôme naturel (contient alcool), émulsifiant (E471, E475), poudres à lever (diphosphates, carbonates de sodium).

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

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, Oeuf

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

# Feuille de génoise nature 0,8 cm TOQUELIA

Article : 53031

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

**Régimes particuliers :** Sans porc, Végétarien

**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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	580 système métrique (5)	Largeur de l'unité de consommation	380 système métrique (5)
Hauteur de l'unité de consommation	8 système métrique (1.5)	Humidité	18 % (2.5)

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec

**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							
1,455	345	6.9	1.8	64	28	1.8	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	231.84	36	Colis	36	1200x800x1725	53061435001255
Pièce unitaire	0.48	0	0.08	Colis			3061435001250
Colis	5.76	6.44	1	Colis		595x395x175	3061435001250
Pièce	0.48	0	0.08	Colis			