



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 :** Génoise nature plaque 25x35 cm
- Descriptif produit :** Pièce de 700 g. Epaisseur : 4,2 cm. Colis de 6 pièces
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 4.200 kg
- Liste des ingrédients :** OEUFS, farine de BLE, sucre, amidon de BLE, stabilisants: sorbitols-glycérol, émulsifiants: E472b - E477, poudres à lever: E450 - E500, sirop de glucose, LAIT écrémé en poudre, sel, conservateur: E202, épaississant: E410, arôme, colorants: riboflavines, rocou.

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

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 13]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 180
- Allergènes majeurs :** Gluten, Lait, Oeuf
- Traces d'allergènes :** Fruit à coque, Soja, Sésame
- Composants spécifiques :** Sans alcool, 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

Plaque de génoise nature 25 cm x 35 cm JEAN DUCOURTIEUX

Article : 99119

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19053130 - Biscuits additionnés d'édulcorants, même contenant du cacao, d'une teneur en poids de matières grasses provenant du lait \geq 8% (à l'excl. des produits entièrement ou partiellement enrobés ou recouverts de chocolat ou d'autres préparations contenant du cac

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 carton avec précaution pour ne pas endommager les pochettes fraîches de plaques de génoise. Ouvrir les poches prélevées, en fonction des besoins du service, et réserver le reste à l'abri de l'humidité dans un endroit frais (toujours bien à plat). Les plaques de génoise sont moelleuses et faciles à travailler en pâtisseries fourrées. Ouvrir la génoise dans l'épaisseur, avec un long couteau à dents. Puncher au sirop et garnir (prévoir un sirop chaud : 500 g de sucre + 1 L d'eau, porter à ébullition, parfumer... Utiliser le sirop des fruits en boîte utilisés pour la recette). Les plaques de génoise peuvent également être portionnées pour la réalisation de pâtisseries et entremets individuels. Rendement : 1 plaque de 700 g, de l 34 x p 24,5 x h 4,35 cm = 16 à 24 portions de dessert fini de 80 à 120 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							
1,388	328	6	2.6	60	21	1	8.1	1.24

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.35

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
Pièce unitaire	0.7	0	0.17	Colis			3178530409505
Couche	16.8	0	4	Colis	4		
Palette	100.8	148	24	Colis	24	1200x800x1206	13178000409506
Boîte	4.2	0	1	Colis			
Colis	4.2	5.1	1	Colis		595x401x175	3178530409505
Pièce	0.7	0	0.17	Colis			