



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 cacao 8mm

Descriptif produit : Pièce de 400 g. 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 - Cacao maigre en poudre (2,8%) - 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.
Cacao maigre en poudre	Hors UE

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
Fragrances allergisantes :	Aucune fragrance allergisante
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
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 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 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, fraiser,...) de toutes tailles et de tous formats. 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							
1,449	343	5.9	1.7	63	34	2.4	8.7	0.79

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.47

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	9.6	0	4	Colis	4		
Palette	76.8	93.4	32	Colis	32	1200x800x1166	13178000411417
Colis	2.4	2.92	1	Colis		600x400x127	3178530411416
Pièce	0.4	0	0.17	Colis			
Pièce unitaire	0.4	0	0.17	Colis			