



**Pomona Suisse**  
groupe pomona

# Feuille de génoise nature 400 g Jean Ducourtieux

Article : 257628

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

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



*Photo non contractuelle, suggestion de présentation*

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

## Caractéristiques générales

<b>Descriptif produit :</b>	Epaisseur 8 mm. Dimensions : 58 x 38 cm. Colis de 14 pièces
<b>Conservation :</b>	Ambiant
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 5.600 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	Farine de BLE - OEUFS - Sucre - Sirop de glucose-fructose - Stabilisants : glycérol, sorbitols - Huile de tournesol - LAIT écrémé en poudre - Arôme naturel (contient alcool) - Sel - Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium - Emulsifiants : E471, E475
<b>Pays de transformation :</b>	France
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	120
<b>Allergènes majeurs :</b>	Gluten, Lait, Oeuf
<b>Traces d'allergènes :</b>	Fruit à coque, Soja
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 2,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	1905.9085 - Préparations à base de céréales, de farines, d'amidons, de féculés ou de lait; pâtisseries - Produits de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie, même additionnés de cacao; hosties, cachets vides des types utilisés pour médicaments, pains à cacheter, pâtes séchées de farine, d'amidon ou de féculé en feuilles et produits similaires - Hors pain croustillant dit «Knäckebrot» Hors pain d'épices Hors biscuits additionnés d'édulcorants; gaufres et gaufrettes Hors biscottes, pain grillé et produits similaires grillés - Hors pains et autres produits de boulangerie ordinaire, sans addition de sucre ou d'autres édulcorants, de miel, d'oeufs, de matières grasses, de fromage ou de fruits Hors hosties, cachets vides des types utilisés pour médicaments, pains à cacheter, pâtes séchées de farine, d'amidon ou de féculé en feuilles et produits similaires - autres, additionnées de sucre ou d'autres édulcorants - contenant d'autres matières

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 17/11/2023 12:55

N° de version : 0.13

*Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur*

## 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 colis 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, 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. Si nécessaire, prévoir un sirop : 500 g de sucre + 1 L d'eau, porter à ébullition, parfumer... Possibilité d'utiliser le sirop des fruits en boîte utilisés pour la recette. 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							
1,458	345	5.5	1.5	65	35	1.5	8	0.81

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.45

**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
Couche	22.4	0	4	Colis	4		
Colis	5.6	7.1	1	Colis			
Palette	134.4	0	24	Colis	24		
Pièce unitaire	0.4	0	0.07	Colis			

