



Pomona Suisse
groupe pomona

Feuille de génoise cacao 0,8 cm Jean Ducourtieux

Article : 257651

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

Descriptif produit :	Pièce de 400 g. Dimensions : 58 x 38 cm. 2 sachets de 7 feuilles. Colis de 14 pièces
Conservation :	Ambiant
Conditionnement :	Colis de 5.600 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
Pays de transformation :	France
Durée de vie totale du produit (jours) :	120
Allergènes majeurs :	Gluten, Lait, Oeuf
Traces d'allergènes :	Fruit à coque, Soja
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 2,5%
Code nomenclature douanière :	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

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 17/11/2023 15:54

N° de version : 0.12

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. 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 : 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			