



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Conservation :	Ambiant
Conditionnement :	Colis de 1.000 Sachet de 10.000 kg
Liste des ingrédients :	Sucre blanc raffiné
Pays de transformation :	Belgique
Durée de vie totale du produit (jours) :	800
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 2,5%
Code nomenclature douanière :	1701.9999 - Sucres et sucreries - Sucres de canne ou de betterave et saccharose chimiquement pur, à l'état solide - Hors sucres bruts sans addition d'aromatizants ou de colorants - Hors additionnés d'aromatizants ou de colorants - Hors sucre candi

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

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							
1,700	400	0	0	100	100		0	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

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	150	0	15	Sachet	15		
Colis	10	0	1	Sachet			
Palette	900	0	90	Sachet	90		
Sachet	10	11	1	Sachet			05410256023428