

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

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



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Demi-plaque génoise nature 20mm

Descriptif produit : Pièce de 385 g. Epaisseur : 2 cm. Colis de 16 demi-plaques

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.160 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients : farine de BLE, OEUFs, sucre, sirop de glucose-fructose, stabilisants : glycérol et sorbitols, huile de tournesol, LAIT écrémé en poudre, arôme naturel de vanille (contient alcool), sel, poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium, émulsifiants : mono- et diglycérides d'acides gras et esters polyglycériques d'acides gras. Traces éventuelles de soja et fruits à coque.

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 24]

Durée de vie totale du produit (jours) : 210

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 Knäckebrot, 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 colis avec précaution pour ne pas endommager les poches de feuilles de génoise. Ouvrir correctement la poche, afin de permettre une fermeture propre 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. 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. 1 feuille de 385 g, de 125 x 35 cm x 2cm .

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							
1,411	334	5.6	1.5	64	34	1.5	8	0.8

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.43

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
Colis	6.16	7.21	1	Colis		595x395x222	3178530423129
Couche	24.64	0	4	Colis	4		
Palette	98.56	140.4	16	Colis	16	1200x800x1038	13178531423125