

**Feuilles de génoise nature**

Ref. 003628 | EAN 3017760492898



**Fournisseur** SAINT MICHEL (J.DUCOURTIEUX)

**Marque** J DUCOURTIEUX

**GÉNÉRAL**

<b>Unité de facturation</b>	Carton de 6
<b>Unité de vente</b>	Carton de 6 feuilles
<b>Durée de vie</b>	120 jours
<b>DLUO garantie</b>	60 jours
<b>Allergènes</b>	Oeufs, Lait, Fruits à coques, Soja
<b>Mode de conservation</b>	Tenir au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière.
<b>Conditions de conservation</b>	Tenir au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière.
<b>Température de stockage</b>	De 15°C à 25°C

**DESCRIPTION**

<b>Conditions utilisation</b>	Prêt à l'emploi
<b>Ingrédients</b>	Ingrédients : farine de BLE, OEUFS, sucre, sirop de glucose-fructose, stabilisants : glycérol et sorbitols, huile de tournesol, LAIT écrémé en poudre, arôme naturel (contient alcool), sel, poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium, émulsifiants : E471, E475. Traces éventuelle de soja et fruits à coque.
<b>Ingrédients primaires</b>	Farine de blé (0%), OEufs (0%), Sucre (0%), Sirop de glucose-fructose (0%), Stabilisants : glycérol et sorbitols (0%), Huile de tournesol (0%), Lait écrémé en poudre (0%), Arôme naturel (0%), Sel (0%), Poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium (0%), Emulsifiants : E471 et E475 (0%)
<b>Message marketing</b>	Fabriquée en France, avec les meilleurs ingrédients, sans huile de palme, sans colorant ni arôme artificiels, la feuille de génoise Jean Ducourtieux est souple, alvéolée et homogène, à utiliser sans punchage. Elle est conditionnée en sachet fraîcheur aluminium pour une conservation optimale. Sans oublier les feuilles de papier sulfurisé placées en intercalaires pour une manipulation facile. La base idéale pour tous vos desserts en collectivité (utilisation en cadre en entremets, en roulé) comme en restauration commerciale pour tous vos fraisiers, finger, verrine, petites pièces pour un café gourmand... Notre astuce : pour un dessert sans limitation de fréquence GEMRCN, utiliser une feuille de génoise 400g avec 600g de crème pâtissière Jean Ducourtieux et vous

obtenez 20 portions de 50g.

**LOGISTIQUE**



**UNITÉ**

<b>PCB</b>	6	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	2.5 Kilos	<b>Volume</b>	31 571. Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	60.1 x 40.1 x 13.1	<b>Dimensions (unité)</b>	Centimètre



**CARTON**

<b>PCB</b>	1	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	2.4 Kilos	<b>Volume</b>	31 571. Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	60.1 x 40.1 x 13.1	<b>Dimensions (unité)</b>	Centimètre



**PALETTE**

<b>PCB</b>	32	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	80 Kilos	<b>Volume</b>	1 150 080 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	120 x 80 x 119.8	<b>Dimensions (unité)</b>	Centimètre

**MICROBIOLOGIE**

<b>ESCHERICHIA_COLI (GDSN)</b>	Entre 0 et 10 Grammes
<b>MESOPHILIC_AEROBES (GDSN)</b>	Entre 0 et 10000 Grammes
<b>MOULDS (GDSN)</b>	Entre 0 et 500 Grammes
<b>SALMONELLA (GDSN)</b>	Entre 0 et 0 Gramme
<b>YEASTS (GDSN)</b>	Entre 0 et 500 Grammes

**CARACTÉRISTIQUES**

<b>Pays de fabrication (GDSN)</b>	France
-----------------------------------	--------

