

Feuilles de génoise nature

Ref. 007465 | EAN 3048287997283



Fournisseur SAINT MICHEL (J.DUCOURTIEUX)

Marque J DUCOURTIEUX

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Carton de 14
Unité de vente	Carton de 14 feuilles
Durée de vie	120 jours
DLUO garantie	60 jours
Allergènes	Oeufs, Lait, Fruits à coques, Céréales contenant du gluten
Mode de conservation	Tenir au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière.
Conditions de conservation	Tenir au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière.
Température de stockage	De 15°C à 25°C

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Prêt à l'emploi
Ingrédients	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 et E475. Traces éventuelles de fruits à coque.
Ingrédients primaires	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%)
Message marketing	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

PCB	14	Contrôle colisage	Non
Poids Net	5.6 Kilos	Volume	41 211 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	60.1 x 40.1 x 17.1	Dimensions (unité)	Centimètre



CARTON

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	5.6 Kilos	Volume	41 211 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	60.1 x 40.1 x 17.1	Dimensions (unité)	Centimètre



PALETTE

PCB	24	Contrôle colisage	Non
Poids Net	134.4 Kilos	Volume	1 128 960 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 117.6	Dimensions (unité)	Centimètre

MICROBIOLOGIE

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

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication (GDSN)	France
-----------------------------------	--------

