

Feuilles de génoise cacao

Ref. 020050 | EAN 3178530411416



Fournisseur SAINT MICHEL (J.DUCOURTIEUX)

Marque J DUCOURTIEUX



GÉNÉRAL

Unité de facturation	Carton de 2x3
Unité de vente	Carton de 6 feuilles
Durée de vie	120 jours
DLUO garantie	60 jours
Allergènes	Oeufs, Lait, Fruits à coques, Soja
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, cacao maigre en poudre 2,8%, huile de tournesol, LAIT écrémé en poudre, arôme naturel (contient alcool), sel, poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium, émulsifiants : E471 et E475.
Ingrédients primaires	Farine de blé (0%), OEufs (0%), Sucre (0%), Sirop de glucose-fructose (0%), Stabilisants : glycérol et sorbitols (0%), Cacao maigre en poudre (2.80%), 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	6	Contrôle colisage	Non
Poids Net	2.4 Kilos	Volume	29 161 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	60.1 x 40.1 x 12.1	Dimensions (unité)	Centimètre



CARTON

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	2.4 Kilos	Volume	29 161 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	60.1 x 40.1 x 12.1	Dimensions (unité)	Centimètre



PALETTE

PCB	32	Contrôle colisage	Non
Poids Net	76.8 Kilos	Volume	1 073 280 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 111.8	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
-----------------------------------	--------

