

Feuille de génoise nature 8 mm x 6



Description légale		Feuille de génoise nature 8 mm x 6																
Le + Jean Ducourtieux		Un moelleux conservé grâce à un conditionnement sous pochon aluminium Une praticité pour répondre à tous vos besoins (entremets, roulés)																
Mise en œuvre		Alternez les feuilles 8 mm et 15 mm pour les entremets. Utilisez le papier sulfurisé pour faciliter les techniques du roulé.																
Ingrédients		Farine de blé – Œufs – Sucre – Sirop de glucose-fructose – Stabilisants : glycérol, sorbitols – Huile de tournesol – Lait écrémé en poudre – Arôme naturel (contient alcool) – Emulsifiants : E471, E475 – Sel – Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium. <i>Fabriqué dans un atelier qui utilise : fruits à coque, soja.</i>																
Pays de fabrication		FRANCE																
Conservation		A conserver dans un endroit frais et sec.																
Caractéristiques nutritionnelles moyennes pour 100 g		Energie										1458 kJ / 345 kcal						
		Matières grasses dont acides gras saturés										5,5 g 1,5 g						
		Glucides Dont sucres										65 g 35 g						
		Fibres alimentaires										1,5 g						
		Protéines										8 g						
		Sel										0,81 g						
Poids net (en g)	Dimension produit	code article	UVC / carton	poids Net carton en kg	poids brut carton en kg	dimension du carton (en cm)			Dimension palette (en m)			palettisation			Poids net de la palette (kg)	Poids brut de la palette (kg)	DLUO (en mois)	
						l	P	H	l	P	H	nombre cartons / couche	nombre couches / palette	Nombre cartons / palette			garantie	totale
400	58 cm x 38 cm (lxp)	GENCOD	2 x 3 feuilles	2,4	2,640	59,5	39,5	11,5	1,20	0,8	1,07	4	8	32	76,8	84,48	2	4
	H : 8 mm	049281																

Feuille de génoise cacao 8 mm x 6



Description légale		Feuille de génoise cacao 8 mm x 6																
Le + Jean Ducourtieux		Un moelleux conservé grâce à un conditionnement sous pochon aluminium Une praticité pour répondre à tous vos besoins (entremets, roulés)																
Mise en œuvre		Profitez de la largeur de la gamme Jean Ducourtieux pour monter des entremets nature et cacao. Alternez les couches.																
Ingrédients		Farine de blé – Œufs – Sucre – Sirop de glucose-fructose – Stabilisants : glycérol, sorbitols – Cacao maigre en poudre (2,8%) – Huile de tournesol – Lait écrémé en poudre – Arôme naturel (contient alcool) – Emulsifiants : E471, E475 – Sel – Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium. <i>Fabriqué dans un atelier qui utilise : fruits à coque, soja.</i>																
Conservation		A conserver dans un endroit frais et sec.																
Pays de fabrication		FRANCE																
Caractéristiques nutritionnelles moyennes pour 100 g		Energie									1449 kJ / 343 kcal							
		Matières grasses dont acides gras saturés									5,9 g 1,7 g							
		Glucides Dont sucres									63 g 34 g							
		Fibres alimentaires									2,4 g							
		Protéines									8,7 g							
		Sel									0,79 g							
Poids net (en g)	Dimension produit	code article	UVC / carton	poids Net carton en kg	poids brut carton en kg	dimension du carton (en cm)			Dimension palette (en m)			palettisation			Poids net de la palette (kg)	Poids brut de la palette (kg)	DLUO (en mois)	
		041141				I	P	H	I	P	H	nombre cartons/couche	nombre couches/palette	Nombre cartons / palette			garantie	totale
400	58 cm x 38 cm (lxp)	GENCOD	2 x 3 feuilles	2,4	2,919	59,5	39,5	12,7	1,20	0,8	1,17	4	8	32	76,8	93,4	2	4
	H : 8 mm	3178530411416																