

# Feuille de génoise nature 8 mm x 6



<b>Description légale</b>		Feuille de génoise nature 8 mm x 6																
<b>Le + Jean Ducourtieux</b>		Un moelleux conservé grâce à un conditionnement sous pochon aluminium Une praticité pour répondre à tous vos besoins (entremets, roulés)																
<b>Mise en œuvre</b>		Alternez les feuilles 8 mm et 15 mm pour les entremets. Utilisez le papier sulfurisé pour faciliter les technique du roulé.																
<b>Ingrédients</b>		Farine de <b>blé</b> – <b>Œufs</b> – Sucre – Sirop de glucose-fructose – Stabilisants : glycérol, sorbitols – Huile de tournesol – <b>Lait</b> écrémé en poudre – Arôme – Emulsifiants : E471, E475 – Sel – Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium. <i>Fabriqué dans un atelier qui utilise : fruits à coque, soja.</i>																
<b>Pays de fabrication</b>		FRANCE																
<b>Conservation</b>		A conserver dans un endroit frais et sec.																
<b>Caractéristiques nutritionnelles moyennes pour 100 g</b>		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)	
						I	P	H	I	P	H	nombre cartons/ couche	nombre couches/ palette	Nombre cartons/ palette			garantie	totale
400	58 cm x 38 cm (lxp)	<b>GENCOD</b>	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	3017760492812																

à votre service

0800 007 746

NUMÉRO VERT