



## Un moelleux conservé grâce à un conditionnement sous pochon aluminium

Une praticité pour répondre à tous vos besoins (entremets, roulés,...)

### Mise en oeuvre :

- Alternez feuilles 8 mm et 15 mm pour les couches et la base des entremets
- En gâteau roulé, bûche ou couche supérieure d'un entremet monté (fraisier...)
- Utilisez le papier sulfurisé pour manipuler les feuilles sans les abîmer

### Composition :

Farine de blé - Oeufs - Sucre - Sirop de glucose-fructose - Stabilisants : glycérol, sorbitol - Arôme - Matière grasse végétale - Lait écrémé en poudre - Emulsifiants : lécithine de soja, E 471, E 475 - Sel - Poudre à lever : diphosphate disodique, carbonate acide de sodium.

Contient : blé, oeuf, lait, soja.

Fabriqué dans un atelier qui utilise : arachide.

### Valeurs nutritionnelles

	Pour 100 g
Valeur énergétique en kcal	370
Valeur énergétique en kJ	1565
Protéines en g	7.5
Glucides en g	66
Lipides en g	8.5

### Conditionnement

Poids net UC en g	400
Dimensions UC en cm (lpxh)	58 x 38 x 0.8
Nombre UC par carton	6
Poids brut carton en kg	2640
Dimensions carton en cm (lpxh)	59.5 x 39.5 x 11.5
Dimensions palette en m	1.20 x 0.80 x 1.07

Nb de cartons / couche	4
Nb de couches / palette	8
Nb de cartons / palette	32
Nb UC / palette	192
Gencod	301 776 049289 8

### Conservation :

A conserver dans un endroit frais et sec.

### Qualité :

Les politiques OGM, allergène et ionisation de Jean DUCOURTIEUX sont les suivantes :

- Nos fournisseurs nous garantissent une origine conventionnelle des grains de maïs et/ou de soja et/ou colza et/ou coton utilisés, avec un seuil maximum de 0.9 % d'origine OGM toléré pour contamination fortuite (conformément à la réglementation en vigueur).  
Nous garantissons que les produits, référencés ci-dessus, ne sont pas soumis à l'étiquetage OGM au sens des règlements 1829/2003 et 1830/2003.

- Chaque allergène présent dans la composition de nos produits ou de nos ingrédients sera cité explicitement après la mention : " Contient : ... " (conformément à la directive 2003/89/CE du Parlement européen et du Conseil modifiant la directive 2000/13/CE).

De plus, nous recherchons quelles peuvent être les contaminations fortuites d'allergènes dans nos produits, du fait d'ingrédients non présents dans la recette, mais étant utilisés dans nos ateliers de fabrication ou chez nos fournisseurs. Ces contaminations fortuites seront également mentionnées à la fin de la liste des ingrédients, après la mention " fabriqué dans un atelier qui utilise : ... ".

- Jean DUCOURTIEUX a la volonté de proposer à ses clients et consommateurs des produits ne contenant pas d'ingrédients ionisés.