

Suggestion de présentation :
Fraisier



Les Génoises

Des biscuits légers et moelleux
indispensables à la réalisation de multiples recettes.



Les Génoises



La génoise est un biscuit léger et moelleux à pâte battue qui entre dans la composition de nombreux entremets. Elle permet à titre d'exemple de réaliser le montage de Mokas, Opéras, Forêts Noires, Fraisiers, ou encore Poiriers.



①- Génoise ronde ③- Génoise coeur ⑤- Génoise tige à bûche
②- Génoise cadre ④- Génoise nid

Les + produits

- 3 types de conservations (frais, sachet fraîcheur, surgelé) avec des DLUO adaptées à l'utilisateur
- Des formats variés ronds ou événementiels
- Une texture particulièrement moelleuse et facile à découper

2 parfums

● Génoise nature

● Génoise Cacao

Mise en œuvre

Surgelé : 3 h de décongélation à 4 °C
Sachet Fraîcheur ou frais : Utilisation immédiate

DLUO

Surgelé 12 mois
Sachet Fraîcheur 60 jours
Frais 22 jours

Gamme

Chaque référence existante peut être déclinée en parfum nature ou cacao

Références	Dimensions (cm)	Frais DLC 22 Jours	Sachet Fraîcheur DLC 60 Jours	Surgelé DLUO 12 Mois	Colisage Unités / colis	Palettisation Colis / palette
Génoise ronde	Ø 14	X		X	28	45
Génoise ronde	Ø 18	X	X	X	16	45
Génoise ronde	Ø 22	X	X	X	12	45
Génoise ronde	Ø 24	X		X	6	66
Génoise ronde	Ø 28	X	X	X	6	66
Génoise ronde	Ø 32	X		X	4	44
Génoise cadre	60 x 40	X		X	2	44
Génoise coeur	Ø 22	X	X	X	12	45
Génoise coeur	Ø 28	X	X	X	6	66
Génoise nid	Ø 22	X	X	X	12	45
Génoise nid	Ø 24	X	X	X	6	66
Génoise nid	Ø 28	X	X	X	6	66
Génoise tarte	Ø 22	X		X	18	45
Génoise tarte	Ø 28	X		X	10	66
Génoise tige à bûche	58	X	X	X	10	45