



EMENDATORI&VAYRA1905 S.r.l.

Via Riccardo Zandonai, 52 –
44124 – Ferrara (FE) – P.IVA
02093690382

Tel.

+39.0532.900770
info@ev1905.it

INFORMAZIONI PRODOTTO

Codice del prodotto/Product code:

Nome del prodotto/Product name:

Utilizzo e descrizione

Variegato, cremino da gelateria; prodotto dolciario, crema spalmabile al gusto di cioccolato fondente da consumare tal quale o per guarnire e decorare prodotti di gelateria e pasticceria. Il prodotto raggiunge la sua consistenza ideale ad una temperatura di -13/-15 °C.

Prodotto ad uso professionale, di cui è vietata la vendita per il consumo diretto.

Ingredienti

Zucchero, grassi vegetali, cacao, emulsionanti: lecitine, aromi natural.

Dosaggio

A piacere

Confezione

Imballaggio primario: Latte da kg 6

Imballaggio secondario: Cartoni da 12 kg

Conservabilità

Due anni in confezione originale integra, conservata in luogo fresco e asciutto. La separazione della fase oleosa non deve essere intesa come alterazione, mescolare bene e utilizzare il prodotto.

PRODUCT INFORMATION

EVS09025

BELLA NERA

Application and description

Ripple cream for ice cream; confectionery product, spreadable cream dark chocolate to be consumed as it is or to garnish and decorate ice cream and pastry product. The product reaches its ideal consistency at a temperature of -13/-15 °C (8,6 °F).

Product of professional use whose sale of direct consumption is prohibited.

Ingredients

Sugar, vegetable fats, cocoa, emulsifiers: lecithins, natural flavors.

Dosage

At will

Packaging

Primary packaging: 6 kg tin

Secondary packaging: 12 kg cardboard

Shelf-life

Two years, in unopened original packaging, stored in a cool and dry place. The separation of oily phase shouldn't be understood as alteration, share well and use the product.

(IT) La seguente scheda tecnica potrebbe subire variazioni a seguito di nuove formulazioni sviluppate per il prodotto indicato. Richiedere all'azienda l'ultimo aggiornamento disponibile. **(GB)** The following data sheet may change as a result of new formulation developed for the indicate product. Ask the company for the last available update.



EMENDATORI&VAYRA1905 S.r.l.

Via Riccardo Zandonai, 52 –
44124 – Ferrara (FE) – P.IVA
02093690382

Tel.

+39.0532.900770

info@ev1905.it

Caratteristiche chimico-fisiche

Umidità: <1%

Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica mesofila totale: <5000 UFC/g

Lieviti: <50 UFC/g

Muffe: >50 UFC/g

Enterobatteriacee: <10 UFC/g

Salmonella: assente in 25 g

Valori nutrizionali (per 100 g di prodotto)

Energia: 566,6 Kcal – 2353,7 KJ

Proteine: 5,2 g

Carboidrati: 41,5 g

di cui zuccheri: 38,8 g

Grassi: 40,5 g

di cui saturi: 5,7 g

Fibre: 7,5 g

Sale: 0,28 g

Physico-chemical characteristics

Moisture: <1%

Microbiological characteristics

Tot. Plate count: < 5000 UFC/g

Yeast: <50 UFC/g

Moulds: <50 UFC/g

Enterobacteriaceae: < 10 UFC/g

Salmonella: absent in 25 g

Nutritional values (per 100 g of product)

Energy: 566.6 Kcal – 2353.7 KJ

Protein: 5.2 g

Carbohydrates: 41.5 g

of which sugar: 38.8 g

Fat: 40.5 g

of which saturated: 5.7 g

Fiber: 7.5 g

Salt: 0.28 g

(IT) La seguente scheda tecnica potrebbe subire variazioni a seguito di nuove formulazioni sviluppate per il prodotto indicato. Richiedere all'azienda l'ultimo aggiornamento disponibile. **(GB)** The following data sheet may change as a result of new formulation developed for the indicate product. Ask the company for the last available update.