



**EMENDATORI&VAYRA1905 S.r.l.**

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

Tel.

+39.0532.900770

[info@ev1905.it](mailto: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 bianco 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, oli vegetali, **LATTE** scremato in polvere, sciroppo di glucosio, **LATTE** intero in polvere, **PANNA** in polvere, emulsionanti: lecitina, aroma naturale.

### 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

EVS09015

BELLA BIANCA

### Application and description

Variegated, cream for ice cream; confectionery product, spreadable cream with white chocolate flavor 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/5 °C). Product of professional use whose sale of direct consumption is prohibited.

### Ingredients

Sugar, vegetable oils, skimmed, **MILK** powder, glucose syrup, whole **MILK** powder, **CREAM** powder, emulsifiers: lecithina (sunflower), natural flavor.

### Dosage

To taste

### 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](mailto:info@ev1905.it)

### **Caratteristiche chimico-fisiche**

Umidità: <1%

### **Physico-chemical characteristics**

Moisture: <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

### **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

### **Valori nutrizionali (per 100 g di prodotto)**

Energia:	588,8 Kcal – 2453,5 KJ
Proteine:	5,4 g
Carboidrati:	54,0 g
di cui zuccheri:	45,4 g
Grassi:	39,0 g
di cui saturi:	6,7 g
Fibre:	0,0 g
Sale:	0,3 g

### **Nutritional values (per 100 g of product)**

Energy:	588.8 Kcal – 2453.5 KJ
Protein:	5.4 g
Carbohydrates:	54.0 g
of which sugar:	45.4 g
Fat:	39.0 g
of which saturated:	6.7 g
Fiber:	0.0 g
Salt:	0.3 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.