



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 caramello al burro salato 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

Grassi vegetali, zucchero, **LATTE** magro in polvere, caramello aromatico (zucchero, sciroppo di glucosio, **BURRO, PANNA**), sciroppo di glucosio, maltodestrine, 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

EVS09020

BELLA BIONDA

Application and description

Variegated, cream for ice cream; confectionery product, spreadable cream with salted butter caramel 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

Vegetable fats, sugar, skimmed **MILK** powder, aromatic caramel (sugar, glucose syrup, **BUTTER, CREAM**), glucose syrup, maltodextrin, emulsifiers: lecithin (sunflower), natural flavors.

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

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:	591,6 Kcal – 2462,5 KJ
Proteine:	4,9 g
Carboidrati:	50,0 g
di cui zuccheri:	44,6 g
Grassi:	41,3 g
di cui saturi:	6,8 g
Fibre:	0,0 g
Sale:	0,1 g

Nutritional values (per 100 g of product)

Energy:	591.6 Kcal – 2462.5 KJ
Protein:	4.9 g
Carbohydrates:	50.0 g
of which sugar:	44.6 g
Fat:	41.3 g
of which saturated:	6.8 g
Fiber:	0.0 g
Salt:	0.1 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.