



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 biscotto caramellato da consumare tal quale o per guarnire e decorare prodotti di gelateria e pasticceria.

Il prodotto può essere utilizzato anche come pasta aromatizzante per gelati.

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

Ingredienti

Biscotto caramellato 60% (farina di **FRUMENTO**, zucchero, grassi vegetali, sciroppo di zucchero candito, agente lievitante: E500ii, sale, cannella), grassi vegetali, zucchero candito emulsionanti: lecitine, caramello aromatico (zucchero, sciroppo di glucosio, **BURRO**, **PANNA**), aromi naturali.

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. Mescolare bene e utilizzare il prodotto.

PRODUCT INFORMATION

EVS09055

BISCOTTIS CARAMEL

Application and description

Variegato, cream of ice cream; confectionery product, caramelized biscuit flavored spread to be consumed as it is or to garnish and decorate ice cream and pastry products.

The product can also be used as a flavoring paste for ice cream.

Product for professional use, whose sale for direct consumption is prohibited.

Ingredients

Caramelized biscuit 60% (**WHEAT** flour, sugar, vegetable fats, candied sugar syrup, leavening agent: E500ii, salt, cinnamon), vegetable fats, candied sugar (brown candied sugar, caramelized sugar), emulsifiers: lecithins, aromatic caramel (sugar, glucose syrup, **BUTTER**, **CREAM**), 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. Mix 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: n.d.
aw: n.d.
pH: n.d.

Physico-chemical characteristics

Moisture: n.d.
aw: n.d.
pH: n.d.

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:	681,1 Kcal – 2570 KJ
Proteine:	3 g
Carboidrati:	49,7 g
di cui zuccheri:	28 g
Grassi:	45,1 g
di cui saturi:	5,3 g
Fibre:	0,8 g
Sale:	0,55 g

Nutritional values (per 100 g of product)

Energy:	681.1 Kcal – 2570 KJ
Protein:	3 g
Carbohydrates:	49.7 g
of which sugar:	28 g
Fat:	45.1 g
of which saturated:	5.3 g
Fiber:	0.8 g
Salt:	0.55 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.