



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 per gelati; prodotto dolciario, semilavorato in pasta per variegare i gelati.

Ingredienti

Zucchero, biscotti frollini con cioccolato 22% (farina di **FRUMENTO**, zucchero, cioccolato 14,6% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, cacao magro, emulsionante: lecitina di **SOIA**), olio di girasole, **BURRO**, sciroppo di glucosio, amido di **FRUMENTO**, agenti lievitanti: carbonato di sodio, aromi), grassi vegetali, **NOCCIOLE**, **LATTE** magro in polvere, cacao magro, emulsionante: lecitina .

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

EVS09100

BISCOTTIS VAYRAGATO

Application and description

Ripple for ice cream; confectionery product, semi-finished paste for variegating ice cream.

Ingredients

Sugar, shortbread biscuits with 22% chocolate (**WHEAT** flour, sugar, 14.6% chocolate (sugar, cocoa mass, cocoa butter, low-fat cocoa, emulsifier: **SOY** lecithin), sunflower oil, **BUTTER**, glucose syrup, WHEAT starch, raising agents: sodium hydrogen carbonate, flavors), vegetable fats, **HAZELNUTS**, skim **MILK** powder, skim cocoa, emulsifier: lecithin (sunflower).

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.

Caratteristiche chimico-fisiche

Physico-chemical characteristics

(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

Umidità: <1%

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:	552,7 Kcal – 2303,3 KJ
Proteine:	6,0 g
Carboidrati:	51,4 g
di cui zuccheri:	40,4 g
Amido	1,0 g
Grassi:	35,1 g
di cui saturi:	5,4 g
monoinsaturi	11,2 g
polinsaturi	10,5 g
Fibre:	3,7 g
Sale:	0,54 g

Nutritional values (per 100 g of product)

Energy:	552.7 Kcal – 2303.3 KJ
Protein:	6.0 g
Carbohydrates:	51.4 g
of which sugar:	40.4 g
Starch	1.0 g
Fat:	35.1 g
of which saturated:	5.4 g
monounsaturated	11.2 g
polyunsaturated	10.5 g
Fiber:	3.7 g
Salt:	0.54 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.