



**EMENDATORI & VAYRA 1905 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

Semilavorato in pasta ideale da usare tal quale per variegare il gelato artigianale, farcire semifreddi, per coperture di gelati su stecco. Prodotto ad uso professionale, di cui è vietata la vendita per il consumo diretto.

### Ingredienti

Zucchero, **LATTE** scremato in polvere, grassi vegetali, cacao magro, emulsionante: lecitine, 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. La separazione della fase oleosa non deve essere intesa come alterazione, mescolare bene e utilizzare il prodotto.

### Caratteristiche chimico-fisiche

Umidità: <1%

---

## PRODUCT INFORMATION

EVS13022

COPERTURA LATTE

### Application and description

Semi-finished paste ideal to use as it is to variegated artisanal ice cream, fill semifreddi, for ice cream coverings on a stick. Product for professional use, whose sale for direct consumption is prohibited.

### Ingredients

Sugar, skimmed **MILK** powder, vegetable fats, low-fat cocoa, emulsifier: lecithin, 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.

### Physico-chemical characteristics

Moisture: <1%

---

**(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 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:	574,1 Kcal – 2388,7 KJ
Proteine:	8,7 g
Carboidrati:	43,4 g
di cui zuccheri:	42,3 g
Grassi:	40,1 g
di cui saturi:	26,2 g
Fibre:	2,4 g
Sale:	0,49 g

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

Energy:	574.1 Kcal – 2388.7 KJ
Protein:	8.7 g
Carbohydrates:	43.4 g
of which sugar:	42.3 g
Fat:	40.1 g
of which saturated:	26.2 g
Fiber:	2.4 g
Salt:	0.49 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.