



**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 alla frutta con pezzi adatti per guarnire e variegare le vaschette, le coppe e i gelati artigianali; prodotto dolciario con amarene 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

Amarene denocciolate 31 %, amarena candita 30% (amarene, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, succo di amarena, concentrato vegetale (carota nera, ibisco), acidificante: acido citrico, aromi naturali), zucchero, sciroppo di glucosio, acqua, succo concentrato di amarena, acidificante: acido citrico, gelificanti: agar agar, pectina, aromi naturali, coloranti: antociani, estratto di spirulina.

### Dosaggio

A piacere

### Confezione

Imballaggio primario: Latte da kg 6

Imballaggio secondario: Cartoni da 12 kg

## PRODUCT INFORMATION

EVS11088

FRUTTELLA AMANERA DI  
MODENA

### Application and description

Fruit ripple with pieces suitable for garnishing and variegating trays, bowls and artisanal ice creams; confectionery product with sour cherries to be consumed as it is or to garnish and decorate ice cream and pastry products.

The product reaches its ideal consistency at a temperature of -13 / -15 ° C.

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

### Ingredients

Pitted black cherries 31%, candied black cherries 30% (black cherries, glucose-fructose syrup, sucrose, black cherry juice, vegetable concentrate (black carrot, hibiscus), acidifier: citric acid, natural flavors), sugar, glucose syrup, water, concentrated black cherry juice, acidifier: citric acid, gelling agents: agar agar, pectin, natural flavors, colors: anthocyanins, spirulina extract.

### Dosage

At will

### Packaging

Primary packaging: 6 kg tin

Secondary packaging: 12 kg cardboard

---

**(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)

### **Conservabilità**

Due anni in confezione originale integra,  
conservata in luogo fresco e asciutto.

### **Shelf-life**

Two years, in unopened original packaging,  
stored in a cool and dry place.

### **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:	279,5 Kcal – 1187,3 KJ
Proteine:	0,6 g
Carboidrati:	68,3 g
di cui zuccheri:	48,5 g
Grassi:	0,1 g
di cui saturi:	0 g
Fibre:	0,8 g
Sale:	0,01 g

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

Energy:	279.5 Kcal – 1187.3 KJ
Protein:	0.6 g
Carbohydrates:	68.3 g
of which sugar:	48.5 g
Fat:	0.1 g
of which saturated:	0 g
Fiber:	0.8 g
Salt:	0.01 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.