



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

Sciroppo di glucosio, zucchero, succo d'arancia concentrato, scorze d'arancia candite (scorze di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, succo di limone concentrato), acqua, arance candite (arance rosse di Sicilia IGP 60%, saccarosio, destrosio, succo di limone concentrato, olio essenziale di arancia), gelificante: agar agar, pectina, acidificante: acido citrico, aromi naturali, coloranti: curcumina.

Dosaggio

A piacere

Confezione

Imballaggio primario: Latte da kg 6

Imballaggio secondario: Cartoni da 12 kg

PRODUCT INFORMATION

EVS11070

FRUTTELLA ARANCIO &
CURCUMA

Application and description

Fruit variegated with pieces suitable for garnishing and variegating trays, bowls and artisanal ice creams; confectionery product with oranges 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

Glucose syrup, sugar, concentrated orange juice, candied orange peel (orange peel, glucose-fructose syrup, sucrose, concentrated lemon juice), water, candied oranges (Sicilian blood oranges IGP 60%, sucrose, dextrose, concentrated lemon juice, essential orange oil), gelling agent: agar agar, pectin, acidifier: citric acid, natural flavors, colors: curcumin.

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

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:	278 Kcal – 1183 KJ
Proteine:	0,5 g
Carboidrati:	69 g
di cui zuccheri:	69 g
Grassi:	0,5 g
di cui saturi:	0 g
Fibre:	1,2 g
Sale:	0,01 g

Nutritional values (per 100 g of product)

Energy:	278 Kcal – 1183 KJ
Protein:	0.5 g
Carbohydrates:	69 g
of which sugar:	69 g
Fat:	0.5 g
of which saturated:	0 g
Fiber:	1.2 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.