



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 fragole 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

Fragoline candite 28% (fragole, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, acidificante: acido citrico), sciroppo di glucosio, zucchero, purea di fragole 16%, (fragole, zucchero), succo concentrato di fragola, sciroppo di glucosio-fruttosio, gelificante: agar agar, pectina, acidificante: acido citrico, aromi naturali, coloranti: antociani, estratto di carota.

Dosaggio

A piacere

Confezione

Imballaggio primario: Latte da kg 6

Imballaggio secondario: Cartoni da 12 kg

PRODUCT INFORMATION

EVS11080

FRUTTELLA FRAGOLA

Application and description

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

Candied strawberries 28% (strawberries, glucose-fructose syrup, sucrose, acidifier: citric acid), glucose syrup, sugar, strawberry puree 16%, (strawberries, sugar), concentrated strawberry juice, glucose-fructose syrup, gelling agent: agar agar, pectin, acidifier: citric acid, natural flavors, colors: anthocyanins, carrot 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

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:	281 Kcal – 1165 KJ
Proteine:	0 g
Carboidrati:	70,3 g
di cui zuccheri:	60 g
Grassi:	0 g
di cui saturi:	0 g
Fibre:	1,3 g
Sale:	0,01 g

Nutritional values (per 100 g of product)

Energy:	281 Kcal – 1165 KJ
Protein:	0 g
Carbohydrates:	70,3 g
of which sugar:	60 g
Fat:	0 g
of which saturated:	0 g
Fiber:	1,3 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.