



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 mango 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

Purea di mango 30%, mango candito 28,5% (mango, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, acidificante: acido citrico), sciroppo di glucosio, zucchero, siroppo di glucosio-fruttosio, acqua, acidificante: acido citrico, gelificante: agar agar, pectina, aromi naturali, conservante: potassio sorbato.

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.

PRODUCT INFORMATION

EVS11095

FRUTTELLA MANGO

Application and description

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

Mango puree 30%, candied mango 28.5% (mango, glucose-fructose syrup, sucrose, acidifier: citric acid), glucose syrup, sugar, glucose-fructose syrup, water, acidifier: citric acid, gelling agent: agar agar, pectin, natural flavors, preservative: potassium sorbate.

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.

(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

Caratteristiche chimico-fisiche

Umidità: <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

Physico-chemical characteristics

Moisture: <1%

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:	153,9 Kcal – 654,2 KJ
Proteine:	0,4 g
Carboidrati:	62,3 g
di cui zuccheri:	49,2 g
Grassi:	0,2 g
di cui saturi:	0 g
Fibre:	0,3 g
Sale:	0,003 g

Nutritional values (per 100 g of product)

Energy:	153.9 Kcal – 654.2 KJ
Protein:	0.4 g
Carbohydrates:	62.3 g
of which sugar:	49.2 g
Fat:	0.2 g
of which saturated:	0 g
Fiber:	0.3 g
Salt:	0.003 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.