



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 mirtillo 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, mirtilli canditi 20% (mirtillo, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, acidificante: acido citrico), succo concentrato di mirtillo, zucchero, polpa concentrata di mirtillo, acqua, 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

Conservabilità

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

PRODUCT INFORMATION

EVS11060

FRUTTELLA MIRTILLO

Application and description

Fruit ripple with pieces suitable for garnishing and variegating trays, bowls and artisanal ice creams; confectionery product with blueberry 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, candied blueberries 20% (blueberry, glucose-fructose syrup, sucrose, acidifier: citric acid), concentrated blueberry juice, sugar, concentrated blueberry pulp, water, 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

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

Valori nutrizionali (per 100 g di prodotto)

Energia: 183 Kcal – 765,3 KJ

Proteine: 0,5 g

Carboidrati: 69,2 g

di cui zuccheri: 56,6 g

Grassi: 0 g

di cui saturi: 0 g

Fibre: 3,5 g

Sale: 0,015 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

Nutritional values (per 100 g of product)

Energy: 183 Kcal – 765.3 KJ

Protein: 0.5 g

Carbohydrates: 69.2 g

of which sugar: 56.6 g

Fat: 0 g

of which saturated: 0 g

Fiber: 3.5 g

Salt: 0.015 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.