



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 per gelati; prodotto dolciario, semilavorato in pasta per variegare i gelati.

Ingredienti

Zucchero, grassi vegetali, **LATTE** scremato in polvere, **NOCCIOLE**, cialde (farina di **GRANO 0**, amido di **FRUMENTO**, zucchero, grassi vegetali, **LATTE** magro in polvere, emulsionante: lecitina di **SOIA**, sale, agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio, aromi, colorante: caramello), emulsionante: lecitine.

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. Mescolare bene e utilizzare il prodotto.

PRODUCT INFORMATION

EVS09093

L'E' BON VAYRAGATO

Application and description

Ripple for ice cream; confectionery product, semi-finished paste for variegating ice cream.

Ingredients

Sugar, vegetable fats, skimmed **MILK** powder, **HAZELNUTS**, pods (**WHEAT** flour 0, **WHEAT** starch, sugar, vegetable fat, skim **MILK** powder, emulsifier: **SOY** lecithin, salt, agents raising agents: disodium diphosphate, sodium hydrogen carbonate, flavorings, coloring: caramel), emulsifier: lecithins.

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. Mix well and use the product.

(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%

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:	512,5 Kcal – 2174,6 KJ
Proteine:	8,8 g
Carboidrati:	49,4 g
di cui zuccheri:	46,2 g
Amido	0,0 g
Grassi:	38,2 g
di cui saturi:	7,0 g
monoinsaturi	9,7 g
polinsaturi	16,2 g
Fibre:	0,9 g
Sale:	0,38 g

Nutritional values (per 100 g of product)

Energy:	512.5 Kcal – 2174.6 KJ
Protein:	8.8 g
Carbohydrates:	49.4 g
of which sugar:	46.2 g
Starch	0.0 g
Fat:	38.2 g
of which saturated:	7.0 g
monounsaturated	9.7 g
polyunsaturated	16.2 g
Fiber:	0.9 g
Salt:	0.38 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.