



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 di cocco, **NOCCIOLE**, sciroppo di glucosio, cialde (farina di **GRANO 0**, amido di **FRUMENTO**, zucchero, grassi vegetali, **LATTE** magro in polvere, emulsionante: lecitina di **SOIA**, sale, agenti lievitanti: carbonato di sodio, vanillina, aromi, colori: caramello), **MANDORLE**, cocco essiccato, maltodestrine, **PANNA** in polvere, emulsionanti: lecitina, aromi naturali.

Dosaggio

A piacere

Confezione

Imballaggio primario: Latte da kg 5,5

Imballaggio secondario: Cartoni da 11 kg

Conservabilità

Due anni in confezione originale integra, conservata in luogo fresco e asciutto. Mescolare bene e utilizzare il prodotto.

PRODUCT INFORMATION

EVS09120

RE BELLO

Application and description

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

Ingredients

Sugar, vegetable fats, coconut milk, **HAZELNUTS**, glucose syrup, waffles (**WHEAT 0**, **WHEAT** starch, sugar, vegetable fats, skim **MILK** powder, emulsifier: **SOY** lecithin, salt, raising agents: sodium hydrogen carbonate, vanillin, flavors, colors: caramel), **ALMONDS**, dried coconut, maltodextrin, **CREAM** powder, emulsifiers: lecithin, natural flavors.

Dosage

At will

Packaging

Primary packaging: 5,5 kg tin

Secondary packaging: 11 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%

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: 571,8 Kcal – 2376,2 KJ

Proteine: 4,3 g

Carboidrati: 54,2 g

di cui zuccheri: 29,4 g

Amido 1,0 g

Grassi: 47,8 g

di cui saturi: 15,0 g

monoinsaturi 13,3 g

polinsaturi 12,6 g

Fibre: 2,6 g

Sale: 0,36 g

Nutritional values (per 100 g of product)

Energy: 571.8 Kcal – 2376.2 KJ

Protein: 4.3 g

Carbohydrates: 54.2 g

of which sugar: 29.4 g

Starch 1.0 g

Fat: 47.8 g

of which saturated: 15.0 g

monounsaturated 13.3 g

polyunsaturated 12.6 g

Fiber: 2.6 g

Salt: 0.36 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.