



Gullpinne 1l Diplom-is

1000.0 ml

Klassikeren fra småisdissen! Fersk norsk fløteis med smak av vanilje og sjokolade, tilsatt sjokobiter med hvetecrisp. Like perfekt etter middag som i selskap eller i sofakroken.

Varenummer: 12146 | EPD-nummer: 6496178 | GTIN: 07037210121464



PRODUSENT:
Diplom-Is AS

VAREMERKE:
DIPLOM-IS

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

02001
firmapost@diplom-is.no
www.diplom-is.no

**208 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra DIPLOM-IS**

Ingredienser

Skummetmelk, kremfløte (19 %), sukker, vegetabilsk olje (kokos), **mysepulver (melk)**, fettredusert kakao, glukosesirup, druesukker, **skummetmelkpulver, hvetemel**, emulgator (mono- og diglyserider av fettsyrer, lecitin (**soya**)), stabilisator (guarkjernemel, natriumalginat), aromaer, smør (**melk**), salt, hevemiddel (natriumhydrogenkarbonat).

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Hvete	●	
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya	●	
Melk	●	
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

Produktet kan inneholde spor av: **Nøtter (Valnøtter, Pistasjønøtter, Pekannøtter, Paranøtter, Mandel, Makadamianøtter, Hasselnøtter, Cashewnøtter)**

● Ja = ingrediensen inngår i oppskriften

● Nei = produktet inneholder ikke spor av det angitte allergenet

Merk at all allergeninformasjon må brukes med varsomhet og kun forstås som veiledende.

Den som tilbereder/serverer mat til en allergiker må alltid lese varens/pakningens ingrediensliste nøye.

Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	883 kJ/ 211 kcal
Fett	11,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	8,10 g
Karbohydrat	24,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	22,00 g
Protein	3,60 g
Salt	0,14 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	Smakstilsatte iser, is krem eller iskremdesserter
Varenummer	12146
EPD-nummer	6496178
GTIN	07037210121464
GTIN2	7037211121463
GTIN3	7037212121462
Opprettet dato	27.03.2025
Oppdatert dato	27.03.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	-50 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	730 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	50 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	Ikke oppgitt
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	Ikke oppgitt