



Cookie Dough 1l Diplom-is

1.0 LTR

Fersk norsk fløteis med smak av kjeks, tilsatt kakedeig- og sjokobiter. Like perfekt etter middag som i selskap eller i sofakroken.

Varenummer: 12149 | EPD-nummer: 6495931 | GTIN: 07037210121495



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 (18 %), sukker, **hvetemel**, vegetabilsk olje (kokos), **mysepulver (melk)**, glukosesirup, druesukker, vann, **skummetmelkpulver**, fettredusert kakao, emulgator (mono- og diglyserider av fettsyrer, lecitin), kakaomasse, stabilisator (guarkjerneremel, natriumalginat), karamellisert sukker, aromaer, karamellisert sukkersirup, salt, kakaosmør.

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 (Cashewnøtter, Hasselnøtter, Makadamianøtter, Mandel, Paranøtter, Pekannøtter, Pistasjønøtter, Valnøtter), Egg og Sennep**

● 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	919 kJ/ 220 kcal
Fett	11,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	8,10 g
Karbohydrat	26,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	23,00 g
Protein	3,50 g
Salt	0,21 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	Smakstilsatte iser, is krem eller iskremdesserter
Varenummer	12149
EPD-nummer	6495931
GTIN	07037210121495
GTIN2	7037211121494
GTIN3	7037212121493
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