



Vanilje uten Tilsatt Sukker 1l Diplom-is

1.0 LTR

En nydelig iskrem med smak av vanilje som er uten tilsatt sukker og med færre kalorier, uten at det går på bekostning på smak! Like perfekt etter middag som i selskap eller i sofakroken. Tidligere kjent som LETT Vanilje.

Varenummer: 12153 | EPD-nummer: 6496038 | GTIN: 07037210121532



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

148 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra DIPLOM-IS

Ingredienser

Skummetmelk, fiber (polydektrose), **krømfløte**, søtstoff (erytritol, sorbitol, sukralose), **skummetmelkpulver**, **mysepulver (melk)**, emulgator (propylenglykolestere av fettsyrer, mono- og diglyserider av fettsyrer), stabilisator (johannesbrødkjernemel, quarkjernemel), aroma.

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
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	488 kJ/ 117 kcal
Fett	4,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	3,10 g
Karbohydrat	14,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	6,80 g
Kostfiber	13,00 g
Protein	3,80 g
Salt	0,13 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	Smakstilsatte iser, is krem eller iskremdesserter
Varenummer	12153
EPD-nummer	6496038
GTIN	07037210121532
GTIN2	7037211121531
GTIN3	7037212121530
Opprettet dato	27.03.2025
Oppdatert dato	09.12.2025

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)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

