



Dumle Fløteis 425ml

425.0 ml

Vanilje fløteis med karamellsaus og biter med sjokoladesmak.

Varenummer: 12118 | EPD-nummer: 6349666 | GTIN: 06430064406885

INFORMASJONSEIER:

Diplom-is AS

PRODUSENT:

Fazer

VAREMERKE:

FAZER

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

02001

firmapost@diplom-is.no

24 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra FAZER

Ingredienser

Skummet melk fra pulver, glukosesirup, sukker, **fløte**, vann, vegetabilsk olje (kokos, raps), **hmelkpulver**, **mysepulver (melk)**, kakaosmør, kakaomasse, emulgeringsmiddel (mono- og diglycerider av fettsyrer, **soyalecitin**, lecitin), fortykningsmiddel (pektin, polyfosfater), **skummetmelkpulver**, stabiliseringsmiddel (guarkjernemel, fruktkjernemel), salt, aromer (bl.a. vanilje, vanillin), søtet kondensert melk, **smørolje**, karamellisert sukker, dextros.

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

- 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	1 087 kJ/ 259 kcal
Fett	12,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	8,00 g
Karbohydrat	35,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	25,00 g
Protein	2,80 g
Salt	0,13 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Finland
Ophavsland	
Varegruppe	Smakstilsatte iser, iskrem eller iskremdesserter
Varenummer	12118
EPD-nummer	6349666
GTIN	06430064406885
GTIN2	6430064407011
GTIN3	16430064407018
Opprettet dato	16.02.2024
Oppdatert dato	09.12.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	-25 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	540 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>