



Yoplait Double 0 Yoghurt Fersken og Pasjonsfrukt 4x125g

0,5 KGM

Yoplait Double 0 fersken og pasjonsfrukt er en spennende kombinasjon og har en god og frisk smak. Yoghurten har 0 % tilsatt sukker, 0 % fett og er en kilde til protein og fiber. Yoghurten er laget på fransk oppskrift med norsk melk fra Gudbrandsdalen - med andre ord det beste fra to verdener. Passer perfekt som et lett mellommåltid, til frokost eller dessert. Bon Appétit! *Yoplait Double 0 er en fruktyoghurt som inneholder søtstoffer og har et naturlig innhold av sukker fra melk, frukt og bær.

Varenummer: 6478 | EPD-nummer: 5192893 | GTIN: 07033330064780



Fjordland

PRODUSENT:
Fjordland

VAREMERKE:
Yoplait

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 229 74 900
firmapost@fjordland.no
www.fjordland.no

**15 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra Yoplait**

Ingredienser

skummet melk, 10 % fersken, skummetmelkpulver, polydektrose (fiber), 0,5 % pasjonsfruktpuré*, gelatin, tistel- og sitronkonsentrat, naturlig aroma, søtstoffer (acesulfam K, sukralose), yoghurtkultur* fra konsentrat

Allergener

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

● 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	178 kJ/ 42 kcal
Fett	0,10 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,10 g
Karbohydrat	6,20 g
hvorav	
- Sukkerarter	5,80 g
Kostfiber	1,80 g
Protein	4,00 g
Salt	0,12 g
Vitamin B12	0,40 µg (16% *)
Kalsium	135,00 mg (17% *)

* av daglig referanse inntak

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	Fersk melk eller smørprodukter
Varenummer	6478
EPD-nummer	5192893
GTIN	07033330064780
GTIN2	7033330647815
GTIN3	17033331647811
Opprettet dato	07.07.2023
Oppdatert dato	16.10.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	42 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	22 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

