

Yoplait Yoghurt Double 0% Vanilje 180 g

180 GRM

Yoplait Double 0% med ekte vanilje i singelbeger 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.

Varenummer: 8905 | EPD-nummer: 6035885 | GTIN: 07033330089059

PRODUSENT:
Fjordland

VAREMERKE:
Fjordland

Vil du vite mer om produktet? Ta kontakt på:

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

242 produkter i databasen

Se flere produkter fra Fjordland

Ingredienser

skummet melk, skummetmelkpulver, fiber (oligofruktose), gelatin, vaniljeekstrakt, sitronjuice*, fortykningsmiddel (acetylert distivelsesadipat, johannesbrødkjernemel), tistel- og sitron*, naturlige aromaer, søtstoff (acesulfam K, sukralose), vaniljefrø,yoghurtkultur* fra konsentrat

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 23.11.2026

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	176 kJ/ 41 kcal
Fett	0,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,00 g
Karbohydrat	5,90 g
hvorav	
- Sukkerarter	5,50 g
Protein	4,20 g
Salt	0,12 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Fersk melk eller smørprodukter
Varenummer	8905
EPD-nummer	6035885
GTIN	07033330089059
GTIN2	07033330890518
GTIN3	07033331890517
Opprettet dato	07.07.2023
Oppdatert dato	07.07.2023

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	42 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	16 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	*Ikke oppgitt*
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	*Ikke oppgitt*

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 23.11.2026