



## Diplom-is Sandwich Original 120ml

0.12 LTR

Fløteis med vaniljesmak mellom to kjeks

Varenummer: 00400 | EPD-nummer: 326694 | GTIN: 07037210004002

	<p><b>PRODUSENT:</b> Diplom-Is AS</p> <p><b>VAREMERKE:</b> DIPLOM-IS</p>	<p><b>Vil du vite mer om produktet?</b> <b>Ta kontakt på:</b></p> <p>02001 <a href="mailto:firmapost@diplom-is.no">firmapost@diplom-is.no</a> <a href="http://www.diplom-is.no">www.diplom-is.no</a></p>	<p>148 produkter i databasen</p> <p><a href="#">Se flere produkter fra DIPLOM-IS</a></p>
---	--	--	--

## Ingredienser

**Skummetmelk, hvetemel, sukker, kremfløte (15 %), vegetabilsk olje (raps, fullherdet kokos, fullherdet raps), mysepulver (melk), glukosesirup, fettreduert kakao, skummetmelkpulver, emulgator (mono- og diglyserider av fettsyrer, lecitin), salt, stabilisator (guarkjerner, natriumalginat), hevemiddel (ammoniumkarbonat, natriumhydrogenkarbonat), aroma.**

## 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: **Gluten (Havre, Kamut, Rug, Spelt, Bygg)**, **Nøtter (Cashewnøtter, Hasselnøtter, Makadamianøtter, Mandel, Paranøtter, Pekannøtter, Pistasjønøtter, Valnøtter)** og **Egg**

● 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	1 177 kJ/ 280 kcal
Fett	10,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	5,50 g
Karbohydrat	42,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	24,00 g
Protein	4,50 g
Salt	0,41 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	Spiselige iscremkopper eller -kjegler
Varenummer	00400
EPD-nummer	326694
GTIN	07037210004002
GTIN2	7037211004001
GTIN3	7037210040017
Opprettet dato	10.11.2015
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>