



## Diplom-is Krone-is Sjokolade 125ml



0.125 LTR

Fløteis med vaniljesmak i krumkakekjeks. Pyntet med sjokosaus og hasselnøttkrokan .

Varenummer: 00501 | EPD-nummer: 326686 | GTIN: 07037210005016



**PRODUSENT:**  
Diplom-Is AS

**VAREMERKE:**  
DIPLOM-IS

**Vil du vite mer om produktet?**  
**Ta kontakt på:**

02001  
[firmapost@diplom-is.no](mailto:firmapost@diplom-is.no)  
[www.diplom-is.no](http://www.diplom-is.no)

**148 produkter i  
databasen**

**Se flere produkter  
fra DIPLOM-IS**

## Ingredienser

**Skummetmelk**, sukker, **kremfløte** (16 %), **hvetemel**, vegetabilsk olje (fullherdet kokos, kokos), **mysepulver (melk)**, glukosesirup, **skummetmelkpulver**, **hasselnøtter** (0,5 %), fettreduert kakao, emulgator (mono- og diglyserider av fettsyrer, lecitin (**soya**)), stabilisator (guarkjernemel, natriumalginat), salt, aromaer, sirup.

## Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Gluten (Havre, Kamut, Rug, Spelt, Bygg) og Nøtter (Cashewnøtter, 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	1 221 kJ/ 292 kcal
Fett	15,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	12,00 g
Karbohydrat	34,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	25,00 g
Protein	3,60 g
Salt	0,18 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	Spiselige iscremkopper eller -kjegler
Varenummer	00501
EPD-nummer	326686
GTIN	07037210005016
GTIN2	7037211005015
GTIN3	7037210050115
Opprettet dato	10.11.2015
Oppdatert dato	09.12.2025

## Oppbevaring

Temperatur, min	-50 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	65 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>