



## Diplom-is Båtis 6 stk



0.78 LTR

Fløteis med vaniljesmak i båtformet kjeks, med jordbærsyltetøy og sjokotrekk

Varenummer: 00873 | EPD-nummer: 273896 | GTIN: 07037210008734



**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** (17 %), jordbær (6,8 %), **hvetemel**, vegetabilsk olje (kokos), **mysepulver** (melk), glukosesirup, **skummetmelkpulver**, vann, emulgator (mono- og diglyserider av fettsyrer, lecitin (**soya**)), fettreduert kakao, **hvetestivelse**, stabilisator (guarkjernemel, pektiner, natriumalginat), surhetsregulerende middel (sitronsyre), aromaer, salt.

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

- 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	997 kJ/ 238 kcal
Fett	12,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	8,70 g
Karbohydrat	30,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	24,00 g
Protein	3,30 g
Salt	0,13 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	Spiselige iskrempopper eller -kjegler
Varenummer	00873
EPD-nummer	273896
GTIN	07037210008734
GTIN2	7037211008733
GTIN3	7037210087319
Opprettet dato	08.11.2017
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	50 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>