



## Krokanpulver 1kg Diplom-is

1.0 KG

Hjemmelaget krokanstrøssel fra Diplom-is. Brukes som strøssel til softis, iskrem og andre desserter.

Varenummer: 06311 | EPD-nummer: 4404414 | GTIN: 07037210063115



**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

Sukker, mandler (8,0 %)

## Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Nøtter (Valnøtter, Pistasjønøtter, Pekannøtter, Paranøtter, 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	1 763 kJ/ 416 kcal
Fett	4,20 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,30 g
Karbohydrat	93,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	93,00 g
Protein	1,70 g
Salt	0,01 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Ferdigdesserter
Varenummer	06311
EPD-nummer	4404414
GTIN	07037210063115
GTIN2	7037211063114
GTIN3	7037212063113
Opprettet dato	08.11.2017
Oppdatert dato	14.04.2025

## Oppbevaring

Temperatur, min	-18 grader (C)
Temperatur, max.	15 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>