



## Diplom-is Jordbærsaus 800ml

800.0 ml

Frisk og god jordbærsaus. Perfekt som topping på softis og kuleis.

Varenummer: 06400 | EPD-nummer: 4828190 | GTIN: 07037210064006



**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, jordbær (35 %), vann, surhetsregulerende middel (sitronsyre), stabilisator (pektiner), konserveringsmiddel (kaliumsorbat), aroma, fargestoff (antocyaner).

## 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	757 kJ/ 178 kcal
Fett	0,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,10 g
Karbohydrat	44,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	41,00 g
Protein	0,50 g
Salt	0,01 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Ferdigdesserter
Varenummer	06400
EPD-nummer	4828190
GTIN	07037210064006
GTIN2	7037211064005
GTIN3	7037212064004
Opprettet dato	08.11.2017
Oppdatert dato	09.12.2025

## Oppbevaring

Temperatur, min	5 grader (C)
Temperatur, max.	25 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>