



SOL-IS DIPLOM-IS

0,09 LTR

Fløteis med vaniljesmak, solbærsaus og sjokotrekk.

Varenummer: 11271 | EPD-nummer: 1550409 | GTIN: 07037210112714



PRODUSENT:
Diplom-Is AS

VAREMERKE:
DIPLOM-IS

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

02001
firmapost@diplom-is.no
www.diplom-is.no

151 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra DIPLOM-IS

Ingredienser

Skummetmelk, kremfløte 18%, sjokotrekk 15% [vegetabilsk fett (kokos), sukker, kakao, vegetabilsk emulgator (**soyalecitin**), aroma], solbærsaus 13% [sukker, vann, solbærjuice fra konsentrat 15%, stabilisator (pektin), aroma, surhetsregulerende middel (eplesyre)], sukker, glukosesirup, **mysepulver**, **skummetmelkpulver**, vegetabilsk emulgator (mono- og diglyserider av fettsyrer), stabilisator (guarkjerneremel, natriumkarboksymetylcellulose, karragenan), aroma (vanillin).

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Nøtter (Cashewnøtter, Hasselnøtter, 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	1 200 kJ/ 280 kcal
Fett	18,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	15,00 g
Karbohydrat	28,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	26,00 g
Protein	2,50 g
Salt	0,10 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Spiselige iscremkopper eller -kjegler
Varenummer	11271
EPD-nummer	1550409
GTIN	07037210112714
GTIN2	07037211112713
GTIN3	07037211127113
Opprettet dato	10.11.2015
Oppdatert dato	05.03.2020

Oppbevaring

Temperatur, min	-50 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	730 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>