



Lett-is Vanilje 120ml Diplom-is

120.0 ml

Is med vaniljesmak. Inneholder søtstoffer. Uten tilsatt sukker. Med et naturlig innhold av melkesukker. 30 % lavere energiinnhold og med et redusert fettinnhold sammenlignet med annen norsk fløteiskrem.

Varenummer: 11619 | EPD-nummer: 2941094 | GTIN: 07037210116194



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

148 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra DIPLOM-IS

Ingredienser

Skummetmelk, fiber (polydektrose), **kremfløte**, søtstoff (erytritol, sorbitol, sukralose), **skummetmelkpulver**, **mysepulver (melk)**, emulgator (propylenglykolestere av fettsyrer, mono- og diglyserider av fettsyrer), stabilisator (johannesbrødkjerneremel, quarkjerneremel), aroma.

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Nøtter (Cashewnøtter, Hasselnøtter, Makadamianøtter, Mandel, Paranøtter, Pekannøtter, Pistasjønøtter, Valnøtter) og Egg**

- 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	488 kJ/ 117 kcal
Fett	4,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	3,10 g
Karbohydrat	14,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	6,80 g
Kostfiber	13,00 g
Protein	3,80 g
Salt	0,13 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Smakstilsatte iser, is krem eller iskremdesserter
Varenummer	11619
EPD-nummer	2941094
GTIN	07037210116194
GTIN2	703721116193
GTIN3	7037212116192
Opprettet dato	08.11.2017
Oppdatert dato	27.03.2025

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>

