



## Royal Salt Karamell Mini 6pk



0.48 LTR

Fløteis med karamellsmak, dyppet i salt karamellsaus og ekte melkesjokolade

Varenummer: 11674 | EPD-nummer: 4666897 | GTIN: 07037210116743



**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, **Skummetmelk**, vegetabilsk olje (raps, shea), **kremfløte** (10 %), kakaosmør, **skummetmelkpulver**, **smørrolje (melk)**, kakaomasse, **mysepulver (melk)**, glukosesirup, smør (**melk**), emulgator (lecitin, mono- og diglyserider av fettsyrer), **melkepulver**, salt, karamellisert sukker, stabilisator (guarkjernemel, natriumalginat), fettredusert kakao, naturlige aromaer.

## 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 (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	1 798 kJ/ 432 kcal
Fett	30,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	14,00 g
Karbohydrat	35,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	34,00 g
Protein	4,40 g
Salt	0,36 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Spiselige iskremkopper eller -kjegler
Varenummer	11674
EPD-nummer	4666897
GTIN	07037210116743
GTIN2	703721116742
GTIN3	7037212116741
Opprettet dato	08.11.2017
Oppdatert dato	09.12.2025

## Oppbevaring

Temperatur, min	-50 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	730 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	50 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>