



## Diplom-is Hestesko 1.5l

1.5 LTR

Fløteis med vaniljesmak, tilsatt krokan (4 %) og pyntet med sjokoladebiter (1 %).

Varenummer: 11809 | EPD-nummer: 4857538 | GTIN: 07037210118099



**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

**Skummetmelk, kremfløte** (22 %), sukker, **mysepulver (melk)**, glukosesirup, **skummetmelkpulver**, kakaomasse, emulgator (mono- og diglyserider av fettsyrer), **mandler**, stabilisator (guarkjernemel, natriumalginat), aromaer, kakaosmør, **hmelkpulver**, **melkefett**.

## 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 (Paranøtter, Pekannøtter, Pistasjønøtter, Valnøtter, 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	828 kJ/ 198 kcal
Fett	9,40 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	6,10 g
Karbohydrat	25,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	23,00 g
Protein	3,40 g
Salt	0,14 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Smakstilsatte iser, is krem eller iskremdesserter
Varenummer	11809
EPD-nummer	4857538
GTIN	07037210118099
GTIN2	7037211118098
GTIN3	7037212118097
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	65 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>