



## Diplom-is Cookie Dough 5l

5.0 LTR

Fløteis med kjekssmak, tilsatt kakedeigbiter og sjokoflak

Varenummer: 11865 | EPD-nummer: 5146626 | GTIN: 07037210118655



**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** (20 %), sukker, **hvetemel**, glukosesirup, **mysepulver (melk)**, vegetabilsk olje (kokos), druesukker, fettreduert kakao, **skummetmelkpulver**, smør (**melk**), emulgator (mono- og diglyserider av fettsyrer, lecitin (**soya**)), vann, invertsukker, stabilisator (guarkjernemel, natriumalginat), kakaomasse, **eggepulver**, karamellisert sukker, aromaer, salt, hevemiddel (natriumhydrogenkarbonat), kakaosmør.

## Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Gluten (Bygg, Spelt, Rug, Kamut, Havre), Nøtter (Valnøtter, Pistasjønøtter, Pekannøtter, Paranøtter, Mandel, Makadamianøtter, Hasselnøtter, Cashewnøtter) og Peanøtter**

● 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	959 kJ/ 229 kcal
Fett	12,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	8,20 g
Karbohydrat	26,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	22,00 g
Protein	3,70 g
Salt	0,19 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Smakstilsatte iser, is krem eller iskremdesserter
Varenummer	11865
EPD-nummer	5146626
GTIN	07037210118655
GTIN2	
GTIN3	7037212118653
Opprettet dato	27.03.2025
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	50 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>