



Royal Pistasj & Sjokolade 0.9l



0.9 LTR

Premium fløteiskrem med pistasjsmak. Tilsatt pistasjnøtter (2 %) og pyntet med ekte sjokoladeflak (4 %).

Varenummer: 11882 | EPD-nummer: 5275177 | GTIN: 07037210118822



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, kremfløte (27 %), sukker, skummetmelkpulver, pistasjnøtter (2,0 %), glukosesirup, kakaosmør, kakaomasse, mysepulver (melk), emulgator (mono- og diglyserider av fettsyrer, lecitin (soya)), stabilisator (guarkjernemel, natriumalginat), fargetistel*, spirulina*, sitron*, eple*, naturlige aromaer, salt, karamellisert sukker. *fra konsentrat.

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Nøtter (Valnøtter, Pekannøtter, Paranøtter, Mandel, Makadamianøtter, Hasselnøtter, Cashewnøtter) 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	951 kJ/ 228 kcal
Fett	14,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	8,30 g
Karbohydrat	22,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	20,00 g
Protein	4,20 g
Salt	0,23 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Smakstilsatte iser, is krem eller iskremdesserter
Varenummer	11882
EPD-nummer	5275177
GTIN	07037210118822
GTIN2	7037211118821
GTIN3	7037212118820
Opprettet dato	29.07.2019
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>