



Royal Crème Brûlée 0.9l



0.9 LTR

Premium fløteiskrem med smak av crème brûlée. Tilsatt karamellsaus (14 %) og pyntet med karamellisert sukkerstrø (1,2 %).

Varenummer: 11884 | EPD-nummer: 5275201 | GTIN: 07037210118846



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 (24 %), sukker, glukosesirup, **skummetmelkpulver**, vann, **mysepulver (melk)**, emulgator (mono- og diglyserider av fettsyrer), stabilisator (guarkjerneremel, natriumalginat, johannesbrødkjerneremel), gulrot*, kakaosmør, naturlige aromaer, karamellisert sukker, vaniljefrø, gresskar*, sitrusfiber. *fra konsentrat.

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) 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	914 kJ/ 218 kcal
Fett	9,90 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	6,50 g
Karbohydrat	29,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	26,00 g
Protein	3,10 g
Salt	0,23 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Smakstilsatte iser, iskrem eller iskremdesserter
Varenummer	11884
EPD-nummer	5275201
GTIN	07037210118846
GTIN2	703721118845
GTIN3	7037212118844
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>