



## Royal Crème Brûlée 0,9L

0,9 L

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](mailto:firmapost@diplom-is.no)  
[www.diplom-is.no](http://www.diplom-is.no)

**151 produkter i**  
**databasen**

**Se flere produkter**  
**fra DIPLOM-IS**

## Ingredienser

**Skummetmelk, kremfløte** (24 %), sukker, glukosesirup, **skummetmelkpulver**, vann, **mysepulver (melk)**, emulgator (mono- og diglyserider avfettsyrer), stabilisator (guarkjernemel, cellulosegummi, karragenan, johannesbrødkjernemel), kakaosmør, gulrot\*, gresskar\*, naturlig aroma, karamellisert sukker, vaniljefrø.

\*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 (Cashewnøtter, Hasselnøtter, Makadamianøtter, Mandel, Paranøtter, Pekannøtter, Pistasjønøtter, Valnøtter) 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	913 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	07037211118845
GTIN3	07037212118844
Opprettet dato	29.07.2019
Oppdatert dato	03.08.2023

## 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>