



Royal Skogsbær & Sjokolade 0.9l

0.9 LTR

Premium fløteiskrem laget med ekte vanilje. Tilsatt skogsbærsaus (12 %) og pyntet med ekte sjokoladeflak (4 %).

Varenummer: 11885 | EPD-nummer: 5275227 | GTIN: 07037210118853



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, jordbærjuice* (3,4 %), **skummetmelkpulver**, blåbærjuice* (2,4 %), solbærjuice* (2,2 %), glukosesirup, bringebærjuice* (1,5 %), kakaosmør, kakaomasse, **mysepulver (melk)**, emulgator(mono-og diglyserider av fettsyrer, lecitin (**soya**)), stabilisator(guarkjernemel, pektiner, natriumalginat), gulrot*, gresskar*, surhetsregulerende middel(sitronsyre, trikalsiumsitrater), naturligevaniljearomaer, vaniljefrø. *frakonsentrat.

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	945 kJ/ 226 kcal
Fett	11,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	7,40 g
Karbohydrat	27,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	25,00 g
Protein	3,40 g
Salt	0,13 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Smakstilsatte iser, iskrem eller iskremdesserter
Varenummer	11885
EPD-nummer	5275227
GTIN	07037210118853
GTIN2	703721118852
GTIN3	7037212118851
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	65 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>