



## Royal Trippel Magi



90.0 ml

Fløteis med karamellsmak, dyppet lagvis i salt karamell, ekte melkesjokolade og sølvfarget overtrekk

Varenummer: 11888 | EPD-nummer: 5203286 | GTIN: 07037210118884



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

Sukker, **Skummetmelk**, vegetabilsk olje (raps, kokos, shea), **kremfløte** (10 %), kakaosmør, **skummetmelkpulver**, **smør** (melk), kakaomasse<sup>1</sup>, **mysepulver** (melk), glukosesirup, smør (melk), emulgator (lecitin, mono- og diglyserider av fettsyrer), **melkepulver**, salt, karamellisert sukker, stabilisator (guarkjernemel, natriumalginat), fettreduert kakao, naturlige aromaer, surhetsregulerende middel (sitronsyre), naturlige vaniljearomaer.

## 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)**

- 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	1 831 kJ/ 440 kcal
Fett	32,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	17,00 g
Karbohydrat	34,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	32,00 g
Protein	3,80 g
Salt	0,33 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	Spiselige iskremkopper eller -kjegler
Varenummer	11888
EPD-nummer	5203286
GTIN	07037210118884
GTIN2	7037211118883
GTIN3	7037212118882
Opprettet dato	19.02.2019
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>