



Diplom-is Fløteis Tress 2l

1000 GRM

Tredelt fløteis med vanilje-, jordbær- og sjokoladesmak.

Varenummer: 11927 | EPD-nummer: 5448980 | GTIN: 07037210119270



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

151 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra DIPLOM-IS

Ingredienser

Skummetmelk, kremfløte (20 %), sukker, **mysepulver (melk)**, glukosesirup, jordbær (1,8 %), **skummetmelkpulver**, druesukker, fettredusert kakao, emulgator (mono- og diglyserider av fettsyrer, propylenglykolestere av fettsyrer), stabilisator (guarkjernemel, cellulosegummi, karragenan, pektiner, johannesbrødkjernemel), vann, fargestoff (rødbetfarge), aroma, surhetsregulerende middel (sitronsyre), salt, invertsukker.

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 ml.

Energi	745 kJ/ 178 kcal
Fett	8,20 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	5,30 g
Karbohydrat	23,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	21,00 g
Protein	3,40 g
Salt	0,15 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Smakstilsatte iser, iskrem eller iskremdesserter
Varenummer	11927
EPD-nummer	5448980
GTIN	07037210119270
GTIN2	07037211119279
GTIN3	07037212119278
Opprettet dato	19.02.2020
Oppdatert dato	04.07.2023

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>