



## Royal Trippel 115ml

115.0 ml

Fløteiskrem med vaniljesmak, dyppet lagvis med sjokotrekk (9,4 %), karamell (22 %) og ekte melkesjokolade (22 %).

Varenummer: 11934 | EPD-nummer: 5429899 | GTIN: 07037210119348



**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

**Skummetmelk**, sukker, vegetabilsk olje (kokos, raps, shea), **kremfløte** (11 %), kakaosmør, **skummetmelkpulver**, **smør** (melk), kakaomasse, **mysepulver** (melk), glukosesirup, smør (melk), fettreduert kakao, vegetabilsk emulgator (mono- og diglyserider av fettsyrer, solsikkelecitin, **soyalecitin**), **melkepulver**, salt, stabilisator (guarkjerneremel, natriumkarboksymetylcellulose, karragenan), naturlig aroma, aroma.

## 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	1 779 kJ/ 428 kcal
Fett	31,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	17,00 g
Karbohydrat	32,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	31,00 g
Protein	3,80 g
Salt	0,25 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	Spiselige iskremkopper eller -kjegler
Varenummer	11934
EPD-nummer	5429899
GTIN	07037210119348
GTIN2	703721119347
GTIN3	7037212119346
Opprettet dato	19.02.2020
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>