



## Diplom-is Royal Mandel 110ml



71 GRM

Fløteiskrem laget med ekte vanilje, dyppet i ekte melkesjokolade (28 %) og mandelbiter (3,5 %).

Varenummer: 11935 | EPD-nummer: 5429931 | GTIN: 07037210119355



**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, sukker, **kremfløte** (16 %), kakaosmør, **skummetmelkpulver**, **smørrolje (melk)**, **mandler**, kakaomasse, **mysepulver (melk)**, glukosesirup, emulgator (mono- og diglyserider av fettsyrer, lecitin), **melkepulver**, stabilisator (guarkjerner, natriumalginat), naturlige vaniljearomaer, gulrot\*, vaniljefrø, gresskar\*. \* fra konsentrat

## Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk	●	
Nøtter Mandel	●	
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

Produktet kan inneholde spor av: **Nøtter (Cashewnøtter, Haselnøtter, Makadamianøtter, 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	1 338 kJ/ 321 kcal
Fett	21,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	13,00 g
Karbohydrat	27,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	26,00 g
Protein	5,00 g
Salt	0,16 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	Spiselige iskrempopper eller -kjegler
Varenummer	11935
EPD-nummer	5429931
GTIN	07037210119355
GTIN2	07037211119354
GTIN3	07037212119353
Opprettet dato	19.02.2020
Oppdatert dato	29.01.2024

## 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>