



## Diplom-is Royal Mørk 110ml



110.0 ml

Fløteiskrem laget med ekte vanilje, dyppet i ekte sjokolade (28 %).

Varenummer: 11936 | EPD-nummer: 5429949 | GTIN: 07037210119362



**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, **kremfløte** (17 %), kakaosmør, kakaomasse, **skummetmelkpulver**, **mysepulver (melk)**, glukosesirup, **smørolje (melk)**, emulgator (mono- og diglyserider av fettsyrer, lecitin), stabilisator (guarkjernemel, natriumalginat), naturlige vaniljearomaer, gulrot\*, vaniljefrø, gresskar\*. \* fra konsentrat.

## 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)**

- 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	1 303 kJ/ 313 kcal
Fett	22,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	13,00 g
Karbohydrat	25,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	23,00 g
Protein	3,90 g
Salt	0,13 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	Spiselige iskremkopper eller -kjegler
Varenummer	11936
EPD-nummer	5429949
GTIN	07037210119362
GTIN2	703721119361
GTIN3	7037212119360
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>