



## Diplom-is Royal Pistasj 110ml

110.0 ml

Fløteiskrem med pistasjsmak og sjokosaus (6,1 %), dyppet i ekte sjokolade (27 %) og pistasjbiter (3,4 %)

Varenummer: 11939 | EPD-nummer: 5429964 | GTIN: 07037210119393



**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)

**208 produkter i  
databasen**

**Se flere produkter  
fra DIPLOM-IS**

## Ingredienser

Skummetmelk, sukker, **kremfløte** (15 %), kakaosmør, kakaomasse, glukosesirup, **pistasjnøtter**, **skummetmelkpulver**, **mysepulver (melk)**, vann, invertsukker, **smørrolje (melk)**, kakao, emulgator (mono- og diglyserider av fettsyrer, lecitin), gulrot\*, modifisert stivelse (mais), stabilisator (guarkjerneremel, natriumalginat), salt, spirulina\*, naturlige aromaer, aroma, gresskar\*, kakaoekstrakt1, eple\*. \* fra konsentrat.

## Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Nøtter (Cashewnøtter, Haselnøtter, Makadamianøtter, Mandel, Paranøtter, Pekannøtter, 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	1 379 kJ/ 331 kcal
Fett	22,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	13,00 g
Karbohydrat	27,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	25,00 g
Protein	4,40 g
Salt	0,12 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	Spiselige iskrempopper eller -kjegler
Varenummer	11939
EPD-nummer	5429964
GTIN	07037210119393
GTIN2	7037211119392
GTIN3	7037212119391
Opprettet dato	19.02.2020
Oppdatert dato	27.03.2025

## 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>