



Diplom-is Royal Pistasj 110ml

73 GRM

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
www.diplom-is.no

151 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
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk	●	
Nøtter Fistasjønøtter	●	
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●
Gluten		●

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	07037211119392
GTIN3	07037212119391
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>