



Ute av produksjon

Diplom-is Royal Lakris 110ml



110.0 ml

Fløteis med salt lakrissaus (7,5 %), dyppet i ekte melkesjokolade (27%) tilsatt lakrisperler (2%).

Varenummer: 11940 | EPD-nummer: 5429956 | GTIN: 07037210119409



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

208 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra DIPLOM-IS

Ingredienser

Skummetmelk, sukker, **kremfløte** (15 %), kakaosmør¹, **skummetmelkpulver**, **smørølje (melk)**, glukosesirup, kakaomasse¹, vegetabilisk olje (raps, shea, solsikke), **mysepulver (melk)**, vann, emulgator (mono- og diglyserider av fettsyrer, lecitin), **melkepulver**, stabilisator (karragenan, guarkjerneremel, cellulosegummi), ammoniumklorid, naturlige aromaer, fargestoff (vegetabilisk karbon), lakrispulver, salt, overflatebehandlingsmiddel (bivoks).

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	1 349 kJ/ 324 kcal
Fett	20,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	13,00 g
Karbohydrat	31,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	29,00 g
Protein	4,00 g
Salt	0,24 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	Spiselige iscremkopper eller -kjegler
Varenummer	11940
EPD-nummer	5429956
GTIN	07037210119409
GTIN2	7037211119408
GTIN3	7037212119407
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>