



## Diplom-is Sjokoladeiskake 1l

1.0 LTR

Varenummer: 11945 | EPD-nummer: 5338397 | GTIN: 07037210119454



**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**, vann, sukker, glukose-fruktosesirup, vegetabilsk olje (kokos), druesukker, **smørfett (melk)**, **kremfløte**, fettreduert kakao, kakaomasse, **melkesukker**, **melkeprotein**, kakaosmør, **hmelkpulver**, emulgator (mono- og diglyserider av fettsyrer, **soyalecitin**), stabilisator (johannesbrødkjerneremel, quarkjerneremel, pektiner, karragenan, natriumalginat), aromaer.

## 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: **Gluten (Bygg, Spelt, Rug, Kamut, Hvete, Havre), Nøtter (Valnøtter, Pistasjønøtter, Pekannøtter, Paranøtter, Mandel, Makadamianøtter, Hasselnøtter, Cashewnøtter), Peanøtter og Egg**

● 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	894 kJ/ 214 kcal
Fett	11,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	9,10 g
Karbohydrat	26,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	24,00 g
Protein	2,10 g
Salt	0,11 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Italia
Opphavsland	Italia
Varegruppe	Smakstilsatte iser, iskrem eller iskremdesserter
Varenummer	11945
EPD-nummer	5338397
GTIN	07037210119454
GTIN2	703721119453
GTIN3	7037212119452
Opprettet dato	18.09.2019
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>