



## Diplom-is Fløteis Pistasj 2l

1000 GRM

Fløteis med pistasjsmak og sjokoflak (6 %).

Varenummer: 11990 | EPD-nummer: 5448865 | GTIN: 07037210119904



**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)

151 produkter i  
databasen

Se flere produkter  
fra DIPLOM-IS

## Ingredienser

Skummetmelk, kremfløte (20 %), sukker, mysepulver (melk), vegetabilsk olje (kokos), glukosesirup, druesukker, skummetmelkpulver, fettreduert kakao, emulgator (mono- og diglyserider av fettsyrer, lecitin), stabilisator (guarkjerner, cellulosegummi, karragenan), karamellisert sukker, fargestoff (klorofyllin-kobberkompleks, kurkumin), 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: **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 gram.

Energi	839 kJ/ 201 kcal
Fett	11,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	7,60 g
Karbohydrat	23,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	21,00 g
Protein	3,40 g
Salt	0,15 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Smakstilsatte iser, iskrem eller iskremdesserter
Varenummer	11990
EPD-nummer	5448865
GTIN	07037210119904
GTIN2	07037211119903
GTIN3	07037212119902
Opprettet dato	19.02.2020
Oppdatert dato	04.07.2023

## 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>