



Ute av produksjon

Diplom-is Laktosefri Vanilje 1.2l

1.2 LTR

Laktosefri fløteis med smak av vanilje

Varenummer: 11997 | EPD-nummer: 5677455 | GTIN: 07037210119973



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, kremfløte (23 %), sukker, glukosesirup, **skummetmelkpulver**, aroma, emulgator (mono- og diglyserider av fettsyrer), stabilisator (guarkjerner, cellulosegummi, karragenan), laktase.

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	779 kJ/ 186 kcal
Fett	9,40 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	6,10 g
Karbohydrat	21,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	17,00 g
Protein	4,20 g
Salt	0,14 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	Smakstilsatte iser, is krem eller iskremdesserter
Varenummer	11997
EPD-nummer	5677455
GTIN	07037210119973
GTIN2	7037211119972
GTIN3	7037212119971
Opprettet dato	29.03.2021
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)	Ikke oppgitt
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	Ikke oppgitt