



Ute av produksjon

Dream Mango og Pasjonsfrukt 110ml

110.0 ml

Yoghurtis (37 %) og sitronsorbet (25 %) dyppet i frukttrekk av mango- og pasjonsfrukt (38 %).

Varenummer: 12007 | EPD-nummer: 5689013 | GTIN: 07037210120078



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, vann, sukker, mangojuice* (11 %), pasjonsfruktjuice* (7,6 %), sitronjuice* (7,4 %), **yoghurt** (3,7 %) (**hmelk**, **skummetmelkpulver**, **yoghurtkultur**), **kremfløte**, glukosesirup, fiber (polydektrose), mangopuré (1,5 %), **skummetmelkpulver**, stabilisator (guarkjernemel, johannesbrødkjernemel, pektiner), emulgator (mono- og diglyserider av fettsyrer, propylenglykolestere av fettsyrer), **mysepulver** (**melk**), aromaer, fargetistel*, sitron*, aronia*, potetprotein, fargestoff (karotener). *fra konsentrat

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	538 kJ/ 127 kcal
Fett	1,70 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,20 g
Karbohydrat	25,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	23,00 g
Protein	1,70 g
Salt	0,05 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	Spiselige iscremkopper eller -kjegler
Varenummer	12007
EPD-nummer	5689013
GTIN	07037210120078
GTIN2	7037211120077
GTIN3	7037212120076
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