



## Royal Lakris 0.5l

0,5 LTR

Premium fløteiskrem med smak av lakris. Tilsatt lakrisfudge (6,1 %), salte lakrisperler (6,1 %) og salt lakrissaus (7,9 %).

Varenummer: 12011 | EPD-nummer: 5691126 | GTIN: 07037210120115



**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, kremføte** (23 %), sukker, glukosesirup, **skummetmelkpulver**, vegetabilsk olje (raps, shea, solsikke), vann, kondensert **melk, mysepulver (melk)**, emulgator (mono- og diglyserider av fettsyrer), ammoniumklorid, **smør (melk)**, karamellisert sukker, stabilisator (karragenan, guar kjernemel, cellulosegummi), naturlig aroma, fargestoff (vegetabilsk karbon), salt, lakrispulver, fuktighetsbevarende middel (glyserol), 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) 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 gram.

Energi	1 015 kJ/ 242 kcal
Fett	12,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	7,10 g
Karbohydrat	31,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	28,00 g
Protein	3,10 g
Salt	0,22 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Smakstilsatte iser, iskrem eller iskremdesserter
Varenummer	12011
EPD-nummer	5691126
GTIN	07037210120115
GTIN2	7037211120114
GTIN3	7037212120113
Opprettet dato	29.03.2021
Oppdatert dato	29.03.2021

## Oppbevaring

Temperatur, min	-50 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	547 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>