



Royal Trippel Sjokolade 90ml

0,09 LTR

Fløteiskrem med ekte vanilje og fløteiskrem med sjokoladesmak, dyppet i ekte melkesjokolade (26 %) med kjeksbitar (3,2 %) og ekte hvit sjokolade (11 %).

Varenummer: 12015 | EPD-nummer: 5694674 | GTIN: 07037210120153



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

151 produkter i databasen

Se flere produkter fra DIPLOM-IS

Ingredienser

Skummetmelk, sukker, **kremføte** (14 %), kakaosmør, **skummetmelkpulver**, **smør** (melk), kakaomasse, **hmelkpulver**, **mysepulver** (melk), glukosesirup, **hvetemel**, vegetabilsk olje (kokos, solsikke), fettreduert kakao, emulgator (mono- og diglyserider av fettsyrer, solsikkelecitin), **melkepulver**, stabilisator (guarkjerner, cellulosegummi, karragenan), naturlig vaniljearoma, salt, hevemiddel (natriumhydrogenkarbonat), gulrot*, gresskar*. * fra konsentrat

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Bløtdyr		●
Lupin		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Sesamfrø		●
Sennep		●
Selleri		●
Nøtter		●
Melk	●	
Soya		●
Peanøtter		●
Fisk		●
Egg		●
Skalldyr		●
Gluten Hvete	●	

Produktet kan inneholde spor av: **Gluten (Bygg, Spelt, Rug, Kamut, Havre), Nøtter (Valnøtter, Pistasjønøtter, Pekannøtter, Paranøtter, Mandel, Makadamianøtter, Hasselnøtter, Cashewnøtter) 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	1 472 kJ/ 353 kcal
Fett	23,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	15,00 g
Karbohydrat	32,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	29,00 g
Protein	4,70 g
Salt	0,30 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	Spiselige iskrempopper eller -kjegler
Varenummer	12015
EPD-nummer	5694674
GTIN	07037210120153
GTIN2	7037211120152
GTIN3	7037212120151
Opprettet dato	29.03.2021
Oppdatert dato	29.03.2021

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>