



## Royal Peanøtt Vegan 90ml



90.0 ml

Vegansk is med karamellsmak og peanøttsaus (7,3 %), dyppet i vegansk sjokotrekk (30 %) og biter av røstet peanøtt (5 %).

Varenummer: 12016 | EPD-nummer: 5701537 | GTIN: 07037210120160



**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)

**148 produkter i**  
**databasen**

**Se flere produkter**  
**fra DIPLOM-IS**

## Ingredienser

Vann, sukker, vegetabilsk olje (kokos, solsikke), **peanøttsmør** (6,6 %), kakaosmør, glukosesirup, inulin, ristede **peanøttbiter** (5,0 %), kakaomasse, rissirup, johannesbrødprotein, rismel, emulgator (mono- og diglyserider av fettsyrer, lecitin (**soya**)), naturlige aromaer, salt, karamellisert sukker, stabilisator (johannesbrødkjerneremel, quarkjerneremel).

## 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 (Hassel nøtter, Makadamianøtter, Mandel, Pekannøtter, Pistasj nøtter, Valnøtter) og Melk**

- 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	1 537 kJ/ 370 kcal
Fett	26,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	16,00 g
Karbohydrat	27,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	19,00 g
Protein	4,60 g
Salt	0,28 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Belgia
Opphavsland	Storbritannia
Varegruppe	Spiselige iskremkopper eller -kjegler
Varenummer	12016
EPD-nummer	5701537
GTIN	07037210120160
GTIN2	7037211120169
GTIN3	7037212120168
Opprettet dato	29.03.2021
Oppdatert dato	09.12.2025

## 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)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>