



## Diplom-is Vanilje Lett 1.2l

1,2 LTR

Is med smak av vanilje. Uten tilsatt sukker. 1Med et naturlig innhold av sukker fra melk. Inneholder 40 % mindre fett og 30 % færre kalorier enn tilsvarende produkter.

Varenummer: 12018 | EPD-nummer: 5692504 | GTIN: 07037210120184



**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**, fiber (polydekestrose), **kremfôte**, søtstoff (erytritol, sorbitol, sukralose), **skummetmelkpulver**, **mysepulver (melk)**, emulgator (propylenglykolestere av fettsyrer, mono- og diglyserider av fettsyrer), stabilisator (johannesbrødkjernemel, quarkjernemel), aroma.

## 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 gram.

Energi	488 kJ/ 117 kcal
Fett	4,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	3,10 g
Karbohydrat	14,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	6,80 g
Kostfiber	13,00 g
Protein	3,80 g
Salt	0,13 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	Smakstilsatte iser, is krem eller iskremdesserter
Varenummer	12018
EPD-nummer	5692504
GTIN	07037210120184
GTIN2	7037211120183
GTIN3	7037212120182
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>

