



Royal Peanøtt Vegan 3pk 270ml

0,27 LTR

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

Varenummer: 12019 | EPD-nummer: 5701834 | GTIN: 07037210120191



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

Vann, sukker, vegetabilsk olje (kokos, solsikke), **peanøttsmør** (6,6 %), kakaosmør*, glukosesirup, inulin, røstede **peanøttbiter** (5 %), kakaomasse*, rispulver (rissirup, rismel), johannsbrødprotein, emulgator (mono- og diglyserider av fettsyrer, **soyalecitin**), naturlige aromaer, salt, karamellisert sukker, stabilisator (johannesbrødkjerneremel, guarkjerneremel). * Rainforest Alliance Certified™. Finn ut mer på ra.org.

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	1 531 kJ/ 369 kcal
Fett	26,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	16,00 g
Karbohydrat	27,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	19,00 g
Kostfiber	7,00 g
Protein	4,50 g
Salt	0,28 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Belgia
Opphavsland	Storbritannia
Varegruppe	Spiselige iskremkopper eller -kjegler
Varenummer	12019
EPD-nummer	5701834
GTIN	07037210120191
GTIN2	7037211120190
GTIN3	7037212120199
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>

