



## Diplom-is Brownies & Karamell 5l

5.0 LTR

Fløteiskrem med vanilje smak, tilsatt Browniesbiter og karamellsaus

Varenummer: 12021 | EPD-nummer: 5648027 | GTIN: 07037210120214



**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

**Skummetmelk, kremfløte** (24 %), sukker, glukosesirup, druesukker, **skummetmelkpulver**, kondensert melk, **hvetemel, mysepulver (melk)**, vegetabilsk olje (kokos, shea), vann, emulgator (mono- og diglyserider av fettsyrer, lecitin), fettreduert kakao, stabilisator (guarkjerner, natriumalginat, pektiner), smør (**melk**), salt, aromaer, hevemiddel (ammoniumkarbonat, kaliumkarbonat, natriumhydrogenkarbonat).

## Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Nøtter (Cashewnøtter, Haselnøtter, 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 ml.

Energi	897 kJ/ 214 kcal
Fett	11,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	7,00 g
Karbohydrat	26,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	22,00 g
Protein	3,70 g
Salt	0,20 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Smakstilsatte iser, is krem eller iskremdesserter
Varenummer	12021
EPD-nummer	5648027
GTIN	07037210120214
GTIN2	
GTIN3	7037212120212
Opprettet dato	16.09.2020
Oppdatert dato	27.03.2025

## Oppbevaring

Temperatur, min	-50 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	730 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	50 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>