



Brownies & Karamell 5l

5 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
www.diplom-is.no

151 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, solsikkelecitin), fettreduert kakao, stabilisator (guarkjernemel, cellulosegummi, karragenan, pektiner), smør (melk), salt, aroma, hevemiddel (kaliumkarbonat, ammoniumkarbonat, natriumhydrogenkarbonat).

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	895 kJ/ 214 kcal
Fett	11,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	7,00 g
Karbohydrat	26,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	22,00 g
Protein	3,60 g
Salt	0,20 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	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	16.09.2020

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>