



## Diplom-is Fruitero 80% Jordbær & Bringebær 80ml

80.0 ml

En frisk smoothie på pinne med hele 80% frukt og bær, og deilig smak av jordbær og bringebær.  
Selvfølgelig vegansk.

Varenummer: 12038 | EPD-nummer: 5934864 | GTIN: 07037210120382



**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

Frukt og bær 80 % (hvorav eplejuice\* 28 %, jordbærjuice\* 22 %, bringebærjuice\* 14 %, jordbærpuré 8,5 %, sitronjuice\* 5,5 %, bringebærpuré 2,0 %), sukker, glukosesirup, vann, stabilisator (johannesbrødkjernemel, guarkjernemel, pektiner), sort gulrot\*, emulgator (mono- og diglyserider av fettsyrer), surhetsregulerende middel (sitronsyre), potetprotein, gulrot\*, aromaer. \* fra konsentrat.

## 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) 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 ml.

Energi	422 kJ/ 100 kcal
Fett	0,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,30 g
Karbohydrat	23,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	21,00 g
Protein	0,50 g
Salt	0,01 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	Spiselige iskremkopper eller -kjegler
Varenummer	12038
EPD-nummer	5934864
GTIN	07037210120382
GTIN2	7037211120381
GTIN3	7037212120380
Opprettet dato	25.05.2022
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>