



Royal Trippel Sjokolade Mini 6pk

0,45 LTR

Premium fløteiskrem med sjokoladesmak, laget med fersk norsk fløte. Isen er dypet i ekte melkesjokolade, kjeksbitar og hvit sjokolade.

Varenummer: 12042 | EPD-nummer: 5904461 | GTIN: 07037210120429



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, sukker, kremfløte (14 %), kakaosmør, skummetmelkpulver, smørølje (melk), kakaomasse, mysepulver (melk), glukosesirup, helmelkpulver, fettreduert kakao, hvetemel, vegetabilsk olje (kokos), emulgator (mono- og diglyserider av fettsyrer, solsikkelecitin), melkepulver, stabilisator (guarkjerner, cellulosegummi, karragenan), salt, naturlig vaniljearoma, hevemiddel (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: **Gluten (Havre, Kamut, Rug, Spelt, Bygg)**, **Nøtter (Cashewnøtter, Hasselnøtter, Makadamianøtter, Mandel, Paranøtter, Pekannøtter, Pistasjnøtter, 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 gram.

Energi	1 509 kJ/ 362 kcal
Fett	24,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	15,00 g
Karbohydrat	32,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	29,00 g
Protein	4,80 g
Salt	0,32 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	12042
EPD-nummer	5904461
GTIN	07037210120429
GTIN2	7037211120428
GTIN3	7037212120427
Opprettet dato	25.05.2022
Oppdatert dato	25.05.2022

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>