



Diplom-is Dream Lemon Heaven 0.8l

0,8 LTR

Dream Lemon Heaven er en deilig yoghurtis med frisk saus av ekte sitron. En nyhet med med lett og luftig konsistens, perfekt til hjemmekosen.

Varenummer: 12044 | EPD-nummer: 5925706 | GTIN: 07037210120443



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, yoghurt (8,8 %) (hmelk, skummetmelkpulver, yoghurtkultur), kremfløte, invertsukker, fyllstoff (polydekstrose), skummetmelkpulver, sitronjuice* (2,6 %), vann, glukosesirup, mysepulver (melk), emulgator (propylenglykolestere av fettsyrer, mono- og diglyserider av fettsyrer), modifisert stivelse (mais), stabilisator (johannesbrødkjernemel, quarkjernemel, xantangummi, pektiner), naturlig aroma, surhetsregulerende middel (natriumsitrater, sitronsyre), fargestoff (karotener, kurkumin), fargetistel*.* fra konsentrat

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **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	609 kJ/ 145 kcal
Fett	3,90 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	2,70 g
Karbohydrat	27,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	22,00 g
Protein	3,60 g
Salt	0,12 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	12044
EPD-nummer	5925706
GTIN	07037210120443
GTIN2	7037211120442
GTIN3	7037212120441
Opprettet dato	25.05.2022
Oppdatert dato	02.08.2023

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>