



Royal Trippel Original 465ml

0,465 LTR

Smaken du elsker fra Royal pinneis, nå på boks! Premium fløteiskrem med ekte bourbon vanilje. Proppet full med karamellflak og karamellsaus med smak av Trippel original og biter av melkesjokolade som smelter i munnen.

Varenummer: 12045 | EPD-nummer: 5978762 | GTIN: 07037210120450



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 (22 %), sukker, vegetabilsk olje (raps, fullherdet kokos, kokos), **skummetmelkpulver**, kakaosmør, glukosesirup, **mysepulver (melk)**, **smør (melk)**, kakaomasse, emulgator (mono- og diglyserider av fettsyrer, solsikkelecitin), fettreduert kakao, **smørrolje (melk)**, stabilisator (guarkjerneremel, cellulosegummi, karragenan), naturlig vanilje aroma, **melkepulver**, aroma, salt, gulrot*, gresskar*, vaniljefrø. *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 Peanøtter**

- 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	1 260 kJ/ 302 kcal
Fett	20,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	11,00 g
Karbohydrat	28,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	26,00 g
Protein	3,90 g
Salt	0,19 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	12045
EPD-nummer	5978762
GTIN	07037210120450
GTIN2	7037211120459
GTIN3	7037212120458
Opprettet dato	25.05.2022
Oppdatert dato	16.11.2023

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>