



Fri Krone-is Sjoko & Jordbær 4pk

480.0 ml

Laktosefri fløteis med vaniljesmak i glutenfri krumkakekjeks. Fylt med jordbærsyltetøy og pyntet med sjokosaus.

Varenummer: 12054 | EPD-nummer: 5940812 | GTIN: 07037210120542



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

148 produkter i databasen

Se flere produkter fra DIPLOM-IS

Ingredienser

Skummetmelk, sukker, **kremfløte** (16 %), rismel, vegetabilsk olje (kokos, solsikke), jordbærpuré (4,1 %), maisstivelse, **skummetmelkpulver**, glukosesirup, fettreduert kakao, glukose-fruktosesirup, druesukker, emulgator (mono- og diglyserider av fettsyrer, solsikkelecitin, **soyalecitin**, glyserol), **soyamel**, stabilisator (pektiner, johannesbrødkjerneremel, guarkjerneremel, karragenan), salt, aromaer, surhetsregulerende middel (sitronsyre), vann, fargestoff (antocyaner), laktase.

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), Egg 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 ml.

Energi	1 162 kJ/ 277 kcal
Fett	13,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	9,30 g
Karbohydrat	36,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	23,00 g
Protein	3,70 g
Salt	0,16 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Spania
Ophavsland	Spania
Varegruppe	Spiselige iskremkopper eller -kjegler
Varenummer	12054
EPD-nummer	5940812
GTIN	07037210120542
GTIN2	703721120541
GTIN3	7037212120540
Opprettet dato	25.05.2022
Oppdatert dato	09.12.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	-50 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	365 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>