



Diplom-is Sitting Original 94ml

94.0 ml

En "Hent frem" klassiker fra 2008 er tilbake. Denne herlige isen har vanilje- og jordbærsmak omkranset av knasende tuttifrutti strøssel.

Varenummer: 12065 | EPD-nummer: 6139760 | GTIN: 07037210120658



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 %), vegetabilsk olje (raps, kokos, solsikke, fullherdet kokos), **mysepulver (melk)**, **skummetmelkpulver**, potetstivelse, glukosesirup, fargestoff (kurkumin, klorofyllin-kobberkompleks), hyllebær*, rødbet*, spirulina*, eple*, emulgator (mono- og diglyserider av fettsyrer, lecitin), stabilisator (johannesbrødkjernemel, guarjkjernemel), surhetsregulerende middel (sitronsyre), overflatebehandlingsmiddel (bivoks), 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)**

- 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	1 300 kJ/ 310 kcal
Fett	18,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	9,80 g
Karbohydrat	34,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	34,00 g
Protein	2,30 g
Salt	0,13 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Ophavsland	
Varegruppe	Spiselige iskremkopper eller -kjegler
Varenummer	12065
EPD-nummer	6139760
GTIN	07037210120658
GTIN2	7037211120657
GTIN3	7037212120656
Opprettet dato	05.04.2023
Oppdatert dato	09.12.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	-35 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	730 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	50 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>