



Royal Trippel Lakris 90ml



90.0 ml

Norsk fløteiskrem med salt lakrissaus, dyppet i ekte melkesjokolade med lakrisperler og lakristrekk.

Varenummer: 12066 | EPD-nummer: 6117220 | GTIN: 07037210120665



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** (12 %), vegetabilsk olje (kokos, raps, shea, solsikke), kakaosmør, **skummetmelkpulver**, **smør**olje (**melk**), glukosesirup, kakaomasse, vann, **mysepulver** (**melk**), emulgator (mono- og diglyserider av fettsyrer, lecitin), ammoniumklorid, lakrispulver, **melkepulver**, fargestoff (vegetabilsk karbon), stabilisator (guarkjernemel, pektiner, natriumalginat), salt, naturlige vaniljearomaer, smør (**melk**), overflatebehandlingsmiddel (bivoks).

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	1 601 kJ/ 385 kcal
Fett	27,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	18,00 g
Karbohydrat	32,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	30,00 g
Protein	3,60 g
Salt	0,27 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	Spiselige iskremkopper eller -kjegler
Varenummer	12066
EPD-nummer	6117220
GTIN	07037210120665
GTIN2	7037211120664
GTIN3	7037212120663
Opprettet dato	05.04.2023
Oppdatert dato	09.12.2025

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>