



## Diplom-is Pinup 12stk



804.0 ml

Klassikeren fra barndommen. Ekte fløteis med vaniljesmak og sjokotrekk som passer alle de gode iskremøyeblikkene.

Varenummer: 12106 | EPD-nummer: 6358931 | GTIN: 07037210121068



**PRODUSENT:**  
Diplom-Is AS

**VAREMERKE:**  
DIPLOM-IS

**Vil du vite mer om produktet?**  
**Ta kontakt på:**

02001  
[firmapost@diplom-is.no](mailto:firmapost@diplom-is.no)  
[www.diplom-is.no](http://www.diplom-is.no)

**148 produkter i databasen**

**Se flere produkter fra DIPLOM-IS**

## Ingredienser

**Skummetmelk, kremfløte** (20 %), sukker, vegetabilsk olje (kokos), **mysepulver (melk)**, glukosesirup, **skummetmelkpulver**, fettreduert kakao<sup>1</sup>, emulgator (mono- og diglyseider av fettsyrer, lecitin (**soya**)), stabilisator (guarkjernemel, natriumalginat), aroma.  
<sup>1</sup>Rainforest Alliance sertifisert.

## 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	1 148 kJ/ 276 kcal
Fett	19,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	16,00 g
Karbohydrat	22,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	20,00 g
Protein	3,00 g
Salt	0,13 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	Spiselige iskrempopper eller -kjegler
Varenummer	12106
EPD-nummer	6358931
GTIN	07037210121068
GTIN2	7037211121067
GTIN3	7037212121066
Opprettet dato	16.02.2024
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	50 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>