



Royal Trippel Original 465ml

0.465 LTR

Premium fløteiskrem med ekte bourbon vanilje. Proppet full med karamellflak og karamellsaus med smak av Trippel original og biter av melkesjokolade av ekstra god kvalitet.

Varenummer: 12141 | EPD-nummer: 6424436 | GTIN: 07037210121419



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, kremfløte (22 %), sukker, vegetabilsk olje (raps, kokos, fullherdet kokos), **skummetmelkpulver**, kakaosmør, glukosesirup, **mysepulver (melk)**, smør (**melk**), emulgator (lecitin, mono- og diglyserider av fettsyrer), kakaomasse, **smørølje (melk)**, aromaer, stabilisator (guarkjernemel, natriumalginat), gulrot*, fettreduert kakao, salt, vaniljefrø, **melkepulver**, gresskar*. *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	1 255 kJ/ 301 kcal
Fett	19,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	11,00 g
Karbohydrat	28,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	26,00 g
Protein	3,90 g
Salt	0,22 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Smakstilsatte iser, iskrem eller iskremdesserter
Varenummer	12141
EPD-nummer	6424436
GTIN	07037210121419
GTIN2	7037211121418
GTIN3	7037212121417
Opprettet dato	27.03.2025
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>