



Krone-is Tress 6stk Diplom-is



750.0 ml

Krone-is med jordbær, fløteis med smak av vanilje og melkesjokoladesaus.

Varenummer: 12169 | EPD-nummer: 6603328 | GTIN: 07037210121693



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** (15 %), **hvetemel**, vegetabilsk olje (fullherdet kokos, kokos), glukosesirup, jordbær (2,6 %), **mysepulver (melk)**, invertsukkersirup, **skummetmelkpulver**, fettreduert kakao, emulgator (mono- og diglyserider av fettsyrer, lecitin (**soya**)), modifisert stivelse (mais), stabilisator (guarkjernemel, natriumalginat, pektiner), salt, aromaer, rødbet*, vaniljeekstrakt, surhetsregulerende middel (sitronsyre), gulrot*. *fra konsentrat.

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Hvete	●	
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	1 101 kJ/ 262 kcal
Fett	11,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	8,50 g
Karbohydrat	36,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	26,00 g
Protein	3,70 g
Salt	0,19 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	Spiselige iskrempopper eller -kjegler
Varenummer	12169
EPD-nummer	6603328
GTIN	07037210121693
GTIN2	7037211121692
GTIN3	7037212121691
Opprettet dato	27.03.2025
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	50 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>