



PISTASJ FLØTEIS DIPLOM-IS

5 LTR

Fløteiskrem med pistasjsmak og pistasjsaus

Varenummer: 02094 | EPD-nummer: 1254788 | GTIN: 07037211020940



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

**151 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra DIPLOM-IS**

Ingredienser

Skummetmelk, kremfløte (24%), sukker, druesukker, vann, **skummetmelkpulver, mysepulver (melk)**, glukosesirup, **pistasjnøtter** (1,0%), **smør (melk)**, vegetabilsk emulgator (mono- og diglyserider av fettsyrer), naturlig farge (konsentrat av spirulina, gresskar, sitron, fargetistel), stabilisator (guarkjernemel, cellulosegummi, karragenan), modifisert stivelse(mais), fargestoff (klorofyllin-kobberkompleks), aroma.

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk	●	
Nøtter Fistasjønøtter	●	
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

Produktet kan inneholde spor av: **Nøtter (Cashewnøtter, Haselnøtter, Makadamianøtter, Mandel, Paranøtter, Pekannøtter, 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	873 kJ/ 208 kcal
Fett	10,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	6,50 g
Karbohydrat	25,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	24,00 g
Protein	3,50 g
Salt	0,13 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	Smakstilsatte iser, is krem eller iskremdesserter
Varenummer	02094
EPD-nummer	1254788
GTIN	07037211020940
GTIN2	
GTIN3	07037210209414
Opprettet dato	08.11.2017
Oppdatert dato	02.08.2023

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>