

Diplom-is Salt Karamell 5l

5 LTR

Fløteis med karamellsmak, tilsatt salt karamellsaus

Varenummer: 11501 | EPD-nummer: 2288959 | GTIN: 07037211115011

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

164 produkter i databasen

Se flere produkter fra DIPLOM-IS

Ingredienser

SKUMMETMELK, **KREMFLØTE** (24 %), sukker, glukosesirup, druesukker, **SKUMMETMELKPULVER**, vann, kondensert **MELK**, **MYSEPULVER** (**MELK**), emulgator (mono- og diglyserider av fettsyrer), vegetabilsk olje (kokos), karamellisert sukker, stabilisator (guarkjernemel, natriumalginat, pektiner, johannesbrødkjernemel), salt, aromaer.

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 19.11.2026

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, Pistasjnøtter, 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	856 kJ/ 204 kcal
Fett	9,70 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	6,40 g
Karbohydrat	26,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	24,00 g
Protein	3,50 g
Salt	0,27 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Smakstilsatte iser, iskrem eller iskremdesserter
Varenummer	11501
EPD-nummer	2288959
GTIN	07037211115011
GTIN2	
GTIN3	7037212115010
Opprettet dato	08.11.2017
Oppdatert dato	17.09.2026

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)	*Ikke oppgitt*
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	*Ikke oppgitt*

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 19.11.2026