



Standard Sjokolade Kuleis

2300 g

Fløteis

Varenummer: 587 | EPD-nummer: 2493237 | GTIN: 07041015870007



PRODUSENT:
Hennig-Olsen IS AS

VAREMERKE:
Hennig-Olsen Is

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

www.hennig-olsen.no/

168 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Hennig-Olsen
Is

Ingredienser

Skummetmelk, kremfløte (23%), invertsukker, sukker, **skummetmelkpulver**, glukose, kakao, **laktose**, emulgator (E471), **melkeproteiner**, fargestoff (E150d, E160b(ii)), stabilisator (E466, E412, E407), aromaer.

Kan inneholde spor av soya, nøtter og peanøtter.

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Nøtter (Hasselnøtter, Mandel, Pekannøtter, Pistasjønøtter), Peanøtter og Soya**

- 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	809 kJ/ 193 kcal
Fett	9,60 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	6,30 g
Karbohydrat	22,20 g
hvorav	
- Sukkerarter	22,00 g
Protein	4,00 g
Salt	0,16 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Ferdigdesserter
Varenummer	587
EPD-nummer	2493237
GTIN	07041015870007
GTIN2	07041015872001
GTIN3	07041015875002
Opprettet dato	19.12.2014
Oppdatert dato	15.05.2024

Oppbevaring

Temperatur, min	-35 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>

GPC Kategori

Segment	Mat/drikke/tobakk
Familie	Tilberedt/konservert mat
Klasse	Desserter/dessertsauzer/topping