



## Fløtekaramell iskrem 4,5 liter

4,5 L

Kulinaris, den lille iskremfabrikken på Kolbotn, lager denne iskremen med karamellsmak og en deilig karamellripped.

Varenummer: 196 | EPD-nummer: 4342184 | GTIN: 07090008301370



**PRODUSENT:**  
Kulinaris AS

**VAREMERKE:**  
Kulinaris

**Vil du vite mer om produktet?**  
**Ta kontakt på:**

+47 668 00 250  
[roar@kulinaris.no](mailto:roar@kulinaris.no)  
[www.kulinaris.no](http://www.kulinaris.no)

**28 produkter i**  
**databasen**

**Se flere produkter**  
**fra Kulinaris**

## Ingredienser

Melkeis. Ingredienser: **Helmelk**, **fløte**, sukker, 8% karamellsaus (glukosesirup, sukker, **skummetmelkpulver**, vegetabilsk fett (shea), salt, aroma, emulgator (**soyalecitin**), konserveringsmiddel (E202)), **skummetmelkpulver**, dekstrose, glukosesirup, naturlig aroma, fortykningsmiddel (agar), emulgator (mono- og diglyserider av vegetabiliske fettsyrer), stabilisator (natriumalginat).

## Allergener

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

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

- 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	821 kJ/ 196 kcal
Fett	8,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	5,00 g
Karbohydrat	28,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	23,00 g
Protein	4,00 g
Salt	0,30 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Smakstilsatte iser, iskrem eller iskremdesserter
Varenummer	196
EPD-nummer	4342184
GTIN	07090008301370
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	01.12.2017
Oppdatert dato	01.12.2017

## Oppbevaring

Temperatur, min	-40 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	730 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	243 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>