



Hvit sjokolade-iskrem med skogsbær 4,5 liter

4,5 Liter

Kulinaris, den lille iskremfabrikken på Kolbotn, lager denne på hvit sjokolade og en deilig skogsbærrippel

Varenummer: 1019 | EPD-nummer: 4342283 | GTIN: 07090008301400



PRODUSENT:
Kulinaris AS

VAREMERKE:
Kulinaris

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 668 00 250
roar@kulinaris.no
www.kulinaris.no

**28 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra Kulinaris**

Ingredienser

Melkeis. Ingredienser: **Helmelk**, **fløte**, sukker, 10% skogsbærssyltetøy (sukker, glykosesirup, blåbær, stikkelsbær, jordbær, bjørnebær, bringebær, surhetsregulerende middel (sitronsyre), fortykningsmiddel (pektin, agar, dinatriumdifosfat), fargestoff (antocyaner)), solsikkeolje, **skummetmelkpulver**, glukosesirup, **fløtepulver**, aroma, kakaosmør, dekstrose, emulgator (mono- og diglyserider av vegetabiliske fettsyrer, **soyalecitin**), 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	936 kJ/ 224 kcal
Fett	10,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	5,00 g
Karbohydrat	30,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	25,00 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	1019
EPD-nummer	4342283
GTIN	07090008301400
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	15.06.2017
Oppdatert dato	01.12.2017

Oppbevaring

Temperatur, min	-50 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>