



Brunost iskrem 4,5 liter

4,5 Liter

En kremet iskrem inspirert av møsbrømfelse, en tradisjonsrik rett fra Salten i Nordland. Med en fyldig brunost- og rømmesaus laget av ekte gudbrandsdalsost og rømme, balanserer denne iskremen sødmen med den karakteristiske smaken av brunost – en hyllest til norsk matkultur.

Varenummer: 704 | EPD-nummer: 4687430 | GTIN: 07090008302407



PRODUSENT:
Kulinaris AS

VAREMERKE:
Kulinaris

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

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

39 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Kulinaris

Ingredienser

Helmelk, fløte, sukker, 10% brunost- og rømmesaus (**helmelk, gudbrandsdalsost (myse (melk), geitemelk, fløte, melk)**, sukker, glukosesirup, **seterrømme (melk)**), **gudbrandsdalsost (myse (melk), geitemelk, fløte, melk)**, **skummetmelkpulver**, dekstrose, glukosesirup, emulgator (mono- og diglyserider av vegetabiliske fettsyrer), stabilisator (natriumalginat)

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 (Hasselnøtter, Mandel, Pistasjønøtter) 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	833 kJ/ 199 kcal
Fett	9,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	6,00 g
Karbohydrat	25,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	22,00 g
Protein	4,00 g
Salt	0,20 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Smakstilsatte iser, iskrem eller iskremdesserter
Varenummer	704
EPD-nummer	4687430
GTIN	07090008302407
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	15.06.2017
Oppdatert dato	19.12.2025

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>