Krokan iskrem 4,5 liter

4,5 L

En klassisk krokaniskrem laget med deilig nøttekrokan, hvor karamellisert sukker og mandler gir en rik og nøtteaktig smak. Laget med helmelk, fløte og naturlig Bourbon-vaniljeekstrakt fra Madagaskar, er dette en tidløs iskrem som fremhever tradisjon og kvalitet.

Varenummer: 792 | EPD-nummer: 5029418 | GTIN: 07090008302643

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, 10% krokan (sukker, 8% **mandler**), sukker, **skummetmelkpulver,** glukosesirup, emulgator (mono- og diglyserider av vegetabilske fettsyrer), stabilisator (natriumalginat), naturlig Bourbon vaniljearoma fra Madagaskar.

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: 11.09.2026

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Nøtter (Hasselnøtter, Pistasjnøtter), 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	883 kJ/ 211 kcal
Fett	9,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	6,00 g
Karbohydrat	30,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	27,00 g
Protein	4,00 g
Salt	0,16 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Smakstilsatte iser, iskrem eller iskremdesserter
Varenummer	792
EPD-nummer	5029418
GTIN	07090008302643
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	28.03.2018
Oppdatert dato	19.12.2025

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)	*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: 11.09.2026