



Softismix vanilje 2,5 liter

En silkemyk og autentisk vaniljeopplevelse laget med ekte Bourbon-vanilje fra Madagaskar og vaniljefrø for en naturlig, fyldig smak. Vaniljen dyrkes under bærekraftige forhold, hvor lokale bønder mottar rettferdig betaling for sitt arbeid. Dette sikrer ikke bare den beste smaken, men støtter også lokalsamfunn og miljøet. Leveres fryst i 2,5-liters kanner, klar til tining og bruk.

Varenummer: 506 | EPD-nummer: 5230545 | GTIN: 07090008302896



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, glukosesirup, sukker, **skummetmelkpulver**, naturlig Bourbon vanilje aroma, Bourbon-Madagaskar vaniljefrø, stabilisator (guarkjernemel, natriumalginat), emulgator (mono-og diglyserider av vegetabiliske fettsyrer), naturlig fargestoff (betakaroten).

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)**

- 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	795 kJ/ 190 kcal
Fett	10,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	6,00 g
Karbohydrat	22,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	15,00 g
Protein	4,00 g
Salt	0,15 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Smakstilsatte iser, iskrem eller iskremdesserter
Varenummer	506
EPD-nummer	5230545
GTIN	07090008302896
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	19.12.2025
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)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>