



Pistasj iskrem 4,5 liter

4,5 L

En fylldig iskrem laget med ekte, siciliansk pistasj for en autentisk nøttesmak. Tilsatt en naturlig pistasjsaus laget av 99 % malt pistasj og en klype salt, byr denne iskremen på en silkemyk konsistens og en rik, nøtteaktig smak. Den uvante, naturlige fargen kommer helt uten tilsatte fargestoffer eller aroma – ekte pistasj, slik den skal være.

Varenummer: 827 | EPD-nummer: 5209465 | GTIN: 07090008302971



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, sukker, **fløte**, 5% pistasjripped (99% **pistasj**, salt), dekstrose, **skummetmelkpulver**, glukosesirup, 2,5 % pistasjmasse (100% **pistasj**), emulgator (mono- og diglyserider av vegetabiliske fettsyrer), stabilisator (natriumalginat), solsikkeolje.

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Nøtter (Hassel nøtter, Mandel) 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	820 kJ/ 196 kcal
Fett	9,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	4,00 g
Karbohydrat	24,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	21,00 g
Protein	5,00 g
Salt	0,20 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	Smakstilsatte iser, is krem eller iskremdesserter
Varenummer	827
EPD-nummer	5209465
GTIN	07090008302971
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	19.12.2025
Oppdatert dato	22.12.2025

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>