



## Lakris iskrem 4,5 liter

Søt lakris iskrem med salmiakk-lakris saus. 4,5L ca. 3150g

Varenummer: 1018 | EPD-nummer: 4220828 | GTIN: 07090008301134



**PRODUSENT:**  
Kulinaris AS

**VAREMERKE:**  
Kulinaris

**Vil du vite mer om produktet?**  
**Ta kontakt på:**

+47 668 00 250

[roar@kulinaris.no](mailto:roar@kulinaris.no)

[www.kulinaris.no](http://www.kulinaris.no)

6 produkter i databasen

Se flere produkter  
fra Kulinaris

## Ingredienser

Melkeis. Ingredienser: **Helmelk**, **fløte**, sukker, lakrispulver, **skummetmelkpulver**, 4% lakrissaus (vann, sukker, glukose, ammoniumklorid (salmiak), lakrissekstrakt, salt, rapsolje, stabilisator (johannesbrødkjerneremel, guarkjerneremel, cellulosegummi), aroma, fargestoff (vegetabilsk karbon)), dektrose, glukosesirup, solsikkeolje, emulgator (mono- og diglyserider av vegetabiliske fettsyrer), søtstoff (sorbitol), fargestoff (karamell), aroma, stivelse, 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 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	782 kJ/ 187 kcal
Fett	8,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	5,00 g
Karbohydrat	26,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	22,00 g
Protein	3,00 g (9% *)
Salt	0,20 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	Smakstilsatte iser, is krem eller iskremdesserter
Varenummer	1018
EPD-nummer	4220828
GTIN	07090008301134
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	25.03.2015
Oppdatert dato	25.03.2015

## 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>