

Cookies on Cookie Dough



Zuivelvrij karamelijs met een koekjes swirl en koekjesdeeg met chocolate chips chunks en cacaofantasie



Er zijn twee redenen om van onze nieuwste Non-Dairy te houden. Ten eerste, het is een fairrukkelijke combi van karamel en koekjes. Ten tweede, het ijs is zuivelvrij! En Ten derde, hou je vast... het ijs zit vol met Cookie Dough chunks én swirls.... eindelijk een VEGAN variant van onze klassieker! Oké..., drie redenen dus... we zijn misschien niet goed met cijfers, maar wel met chunks!

Ingrediënten

Karamel-ijs met een pasta van stukjes koek (6%), koekdeeg met chocostukjes (9%) en stukken cacaofantasie (5%).

Water, suiker, plantaardige oliën (kokos, soja, raapzaad), glucosestroop, TARWEBLOEM, AMANDELPASTA (3%), bruine suiker, maïszetmeel, poedersuiker, magere cacao poeder, erwteiwit, volkoren TARWEBLOEM, emulgatoren (zonnebloemlecithine, SOJALECITHINE), cacao boter, cacao massa, zout, tapiocabloem, stabilisatoren (guargom, johannesbroodpitmeel), vanille-extract, melasse, natuurlijk aroma, rijsmiddel (natriumbicarbonaat). > Suiker (met uitzondering van poedersuiker), cacao, vanille: onder Fairtrade voorwaarden ingekocht volgens het mass balance principe, totaal 21%F. Past in een vegetarisch dieet. FV visit info.fairtrade.net/sourcing

Ernährungsinformation / Valeurs nutritionnelles / Voedingswaarden	Per 100 g	Per 100 ml = 2x  **	
Energie	1111 kJ 264 kcal	967 kJ 230 kcal	12%
Fett / Matières grasses / Vetten	14 g	12 g	17%
davon gesättigte Fettsäuren / dont saturées / waarvan verzadigde	8,7 g	7,5 g	38%
Kohlenhydrate / Glucides / Koolhydraten	33 g	29 g	11%
davon Zucker / dont sucres / waarvan suikers	23 g	20 g	22%
Eiweiss / Protéines / Eiwitten	1,9 g	1,7 g	3%
Salz / Sel / Zout	0,14 g	0,12 g	2%

*% der Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400kJ/2000kcal) / % d'Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000kcal) / % van Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400kJ/2000kcal). **2x  = 100ml = 87g, 465ml/406g ≈ 4,5 x (2x )