



CONSULTER EN LIGNE

**BACON FRAIS TRANCHÉ 22 TRANCHES / 2"
(ANCIENNEMENT 18-22 TRANCHES / LB) 33% MOINS
DE SODIUM QUE NOTRE PRODUIT RÉGULIER**

Votre partenaire culinaire de confiance 🍁



#3005030

BACON FRAIS TRANCHÉ 22 TRANCHES / 2" (ANCIENNEMENT 18-22 TRANCHES / LB) 33% MOINS DE SODIUM QUE NOTRE PRODUIT RÉGULIER



PORC, BACON

Cru, non cuit

Réfrigéré, Atmosphère modifiée

Alternative sante pour vos menu

INGRÉDIENTS

Porc, Eau, Sel, Sucre, Phosphate de sodium, Erythorbate de sodium, Nitrite de sodium, Fumée.



ALLERGÈNES

Contient :
Aucun

Vérifié pour : noix, arachides, graines de sésame, blé, œufs, lait, soya, crustacés, mollusques, poissons, graines de moutarde, sulfite (>10 ppm) et sources de gluten (orge, avoine, seigle, triticale, blé)

INSTRUCTIONS DE CUISSON

Combi :
325° F (163° C) De 12 à 15 minutes

Convection :
325° F (163° C) De 12 à 15 minutes

Plaque de cuisson :
De 8 à 10 minutes
Température : moyen

Poêle :
De 8 à 10 minutes
Température : moyen

Valeur quotidienne

Pour 100g

Quantité par portion

Calories 389

% Valeurs nutritives

Lipides 37.67 g	50%
saturés 13.5 g	68%
+ trans 0.13 g	
Glucides 0.8 g	
Fibre 0 g	0%
Sucres 0.37 g	
Protéine 11.72 g	
Cholesterol 51.5 mg	
Sodium (405 mg)	18%
Potassium 160 mg	3%
Calcium 4.3 mg	0%
Fer 0.37 mg	2%

Code produit	Code distributeur	Poids de la caisse	Unités par caisse	Poids par unité	Durée de vie
3005030		5,00 kg	1	5,00 kg	70 jours à 4 °C



olymelservicealimentaire.com

Le contenu de ce feuillet est présenté à titre informatif seulement et peut faire l'objet de changements sans préavis. Veuillez communiquer avec votre chargé de comptes pour obtenir la version la plus récente.

Contactez votre représentant local :

Olymel S.E.C
1-800-361-5800

St-Hyacinthe
QC
J2S 4B6

Brampton ON
L6T 1G1

Red Deer
AB
T4P 2H8