



CONSULTER EN LIGNE

BACON FRAIS TRANCHÉ 17 TRANCHES / 2" (ANCIENNEMENT 14-16 TRANCHES / LB)

Votre partenaire culinaire de confiance 🍁



#36050

**BACON FRAIS TRANCHÉ 17
TRANCHES / 2" (ANCIENNEMENT
14-16 TRANCHES / LB)**

PORC, BACON

Cru, non cuit

Réfrigéré, Atmosphère modifiée

INGRÉDIENTS

Porc, Eau, Sucres (sucre*, cassonade*), Sel, Chlorure de potassium*, Phosphate de sodium, Saveur*, Érythorbate de sodium, Nitrite de sodium, Épices*, Fumée. * Peut être présent ou non.

ALLERGÈNES**Contient :**

Gluten

Véifié 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

Moyen

**Valeur
quotidienne**

Pour 100g

Quantité par portion

Calories 403.2

% Valeurs nutritives

	% Valeurs nutritives
Lipides 38.33 g	51%
saturés 13.67 g	68%
+ trans 0.09 g	
Glucides 1.94 g	
Fibre 0.11 g	0%
Sucres 0.72 g	
Protéine 12.68 g	
Cholesterol 63.29 mg	
Sodium (727 mg)	32%
Potassium 100 mg	2%
Calcium 8.5 mg	1%
Fer 0.55 mg	3%



Code produit	Code distributeur	Poids de la caisse	Poids par unité	Durée de vie
36050		5,00 kg	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 :

HACCPOlymel S.E.C
1-800-361-
5800St-Hyacinthe
QC
J2S 4B6Brampton ON
L6T 1G1Red Deer
AB
T4P 2H8