



CONSULTER EN LIGNE

JAMBON FUMÉ STYLE FORÊT NOIRE, ENTIÈREMENT CUIT

Votre partenaire culinaire de confiance 🍁



#39214

**JAMBON FUMÉ STYLE FORÊT
NOIRE, ENTIÈREMENT CUIT**



PORC

Entièrement cuit

Réfrigéré

Teneur élevée en protéines

Bon goût fumé

INGRÉDIENTS

Porc, Eau, Sucres (dextrose), Sel, Lactate de potassium, Chlorure de potassium, Phosphate de sodium, Ascorbate de sodium, Diacétate de sodium, Saveur de fumé, Nitrite de sodium, Épices, Colorant caramel, Fumé.

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, tritcale, blé)

**Valeur
quotidienne**

Pour 100g

Quantité par portion

Calories 110

% Valeurs nutritives

Lipides 3 g 4%
saturés 1 g 5%
+ trans 0 g

Glucides 3 g
Fibre 0 g 0%
Sucres 2 g

Protéine 17 g

Cholesterol 45 mg

Sodium (670 mg) 29%

Potassium 1350 mg 29%

Vitamine C 1.2 mg 1%

Fer 0.75 mg 4%

EXCELLENTE
SOURCE DE
PROTÉINES



Code produit

Code distributeur

Poids de la caisse

Unités par caisse

Poids par unité

Durée de vie

39214

9,00 kg

2

4,50 kg

90 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 :

HACCP



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

St-Hyacinthe
QC
J2S 4B6

Brampton ON
L6T 1G1

Red Deer
AB
T4P 2H8