



CONSULTER EN LIGNE

BACON PARTIELLEMENT CUIT (19 TR/ 2")

Votre partenaire culinaire de confiance 🍁



#92405
BACON PARTIELLEMENT CUIT (19 TR/ 2")



BACON

Partiellement cuit

Congelé, Atmosphère modifiée

Partiellement cuit

19 tranches / 2"

Aucune perte

INGRÉDIENTS

Porc, Eau, Sel, Saveur de fumée, Phosphate de sodium, Sucre, Érythorbate de sodium, Nitrite de sodium, Épices, Saveur naturelle, 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

Four Conventionnel :

375° F (190°C) De 10 à minutes
 Four conventionnel: Préchauffer le four à 375° F (190°C). Cuire sur une plaque pendant 10 minutes. Retourner à mi-cuisson

Micro-Onde :

° F (°C) De 2 à minutes
 Micro-ondes (1200 watts) : Cuire 2 minutes pour 3 tranches. À titre indicatif seulement; le temps de cuisson peut varier selon l'appareil utilisé. Le produit doit atteindre 71°C (160°F), quel que soit le mode de cuisson choisi.

Plaque de cuisson :

De 4 à minutes
 Plaque de cuisson: A feu moyen élevé, cuire 4 minutes. Retourner à mi-cuisson.

Valeur quotidienne

Pour 100g

Quantité par portion

Calories 442

% Valeurs nutritives

Lipides 33.7 g	45%
saturés 12.3 g	62%
+ trans 0.2 g	
Glucides 0.3 g	
Fibre 0 g	0%
Sucres 0.28 g	
Protéine 35.41 g	
Cholestérol 104 mg	
Sodium (1800 mg)	78%
Potassium 440 mg	9%
Calcium 8 mg	1%
Fer 0.8 mg	4%

Code produit

Code distributeur

Poids de la caisse

Poids par unité

Durée de vie

92405

8,00 kg

8,00 kg

180 jours à -18°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