



BACON PARTIELLEMENT CUIT (20 TR/ 2")

Votre partenaire culinaire de confiance 🍁



#92409
BACON PARTIELLEMENT CUIT (20 TR/ 2")



BACON

Partiellement cuit

Réfrigéré, Atmosphère modifiée

Préparation rapide et sans gâchis

Apparence naturelle

Polyvalent, idéal pour tous vos menus

INGRÉDIENTS

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

Convection :

375° F (190° C) De 3 à 4 minutes

Four Conventionnel :

375° F (190° C) De 10 à 10 minutes
 Préchauffer le four à 375° F (190° C) et cuire le bacon 10 minutes. Tourner à mi-cuisson.

Micro-Onde :

° F (° C) De 2 à 2 minutes

Mettre 3 tranches de bacon dans une assiette allant au micro-onde entre 2 papiers essuie tout et cuire 2 minutes.

Plaque de cuisson :

De 4 à 4 minutes

Préchauffer la plaque à cuisson à feu moyen / élevé, cuire le bacon 4 minutes. Tourner à mi-cuisson.

Poêle :

De 2 à 3 minutes

Température : moyen / élevé

Valeur quotidienne

Pour 100g

Quantité par portion

Calories 456.53

% Valeurs nutritives

Lipides 38.93 g	52%
saturés 15.04 g	75%
+ trans 0.009 g	
Glucides 0.9 g	
Fibre 0 g	0%
Sucres 0.21 g	
Protéine 25.64 g	
Cholestérol 104.8 mg	
Sodium (1120 mg)	49%
Potassium 400 mg	9%
Calcium 10.2 mg	1%
Fer 0.7 mg	4%

Code produit	Code distributeur	Poids de la caisse	Poids par unité	Durée de vie
92409		10,32 kg	2,06 kg	120 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 :

FIACCP

SQF

FAIT PAR UNE COMPAGNE canadienne

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

St-Hyacinthe
 QC
 J2S 4B6

Brampton ON
 L6T 1G1

Red Deer
 AB
 T4P 2H8