



CONSULTER EN LIGNE

**BACON FRAIS TRANCHÉ 20 TRANCHES / 2"
(ANCIENNEMENT 16-18 TRANCHES / LB), COUPE DU
CENTRE**

Votre partenaire culinaire de confiance 🍁



#92539

**BACON FRAIS TRANCHÉ 20
TRANCHES / 2" (ANCIENNEMENT
16-18 TRANCHES / LB), COUPE DU
CENTRE**



PORC, BACON

Cru, non cuit

Réfrigéré, Atmosphère modifiée

Tranches uniformes

Coupe du centre

Fumé naturellement

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

*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

Moyen

**Valeur
quotidienne**

Pour 100g

Quantité par portion

Calories 403.2

% 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**Cholestérol** 63.29 mg

Sodium (727 mg) 32%

Potassium 100 mg 2%

Calcium 8.5 mg 1%

Fer 0.55 mg 3%

**Code produit**

92539

Code distributeur**Poids de la caisse**

5,00 kg

Poids par unité

5,00 kg

Durée de vie

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 :

HACCP



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

St-Hyacinthe
QC
J2S 4B6

Brampton ON
L6T 1G1

Red Deer
AB
T4P 2H8