



CONSULTER EN LIGNE

BACON 14TR/2" FAIBLE INJECTION CC FLANC ÉTROIT.

Votre partenaire culinaire de confiance 🍁



#92765 BACON 14TR/2" FAIBLE INJECTION CC FLANC ÉTROIT.	OLYMEL GOURMET	PORC, BACON	Cru, non cuit
			Réfrigéré, Atmosphère modifiée

Moins de perte à la cuisson

Fait de porc canadien

Tranches d'épaisseur uniforme

INGRÉDIENTS

Porc, Eau, Sel, Sucres (cassonade), Phosphate de sodium, Érythorbate de sodium, Nitrite de sodium, 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**Combi :**

400° F (204° C) De 9 à 11 minutes

Four Conventionnel :

400° F (204° C) De 9 à 11 minutes

Plaque de cuisson :

350° F (177° C) De 4 à 6 minutes

**Valeur
quotidienne**

Pour 2 tranches

Quantité par portion

Calories 404.33

% Valeurs nutritives

Lipides 38.33 g 51%

saturés 14.56 g 73%

+ trans 0.048 g

Glucides 1.27 g

Fibre 0 g 0%

Sucres 0.7 g

Protéine 13.57 g**Cholestérol 74.08 mg**

Sodium (610.13 mg) 27%

Potassium 193.2 mg 4%

Calcium 5.45 mg 0%

Fer 0.5 mg 3%

Code produit	Code distributeur	Poids de la caisse	Poids par unité	Durée de vie
92765		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 :

HACCP



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

St-Hyacinthe
QC
J2S 4B6

Brampton ON
L6T 1G1

Red Deer
AB
T4P 2H8