

Bacon frais à saveur de fumée de bois de pommier tranché, 17 tranches / 2" (anciennement 16-18 tranches / Lb)

Bacon saveur de fumée de bois de pommier, Coupe du centre, 17 tranches/ 2 po.



CRU, NON CUIT

TRANCHÉ

CODES

Code de produit 92429 Code caisse (SCC 14) 00061853924295

Code unité (CUP) 061853924295

INGRÉDIENTS

Porc, Eau, Sel de mer, Sucre, Saveur de fumée de bois de pommier, Phosphate de sodium, Érythorbate de sodium, Nitrite de sodium, Fumée.

ALLERGÈNES ET SOURCES DE GLUTEN

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)

FORMAT / EMBALLAGE

Caractéristiques produit	Cru, non cuit, Réfrigéré, Atmosphère modifiée
Poids du morceau (gramme)	5000
Nombre d'unités / caisse	1 à 1 Nombre d'unités / caisse (moyenne 1)
Poids (kg)	5.00
Dimension de la caisse (cm)	38.20 cm x 25.50 cm x 7.60 cm (longueur x largeur x hauteur)
Palettisation	10 caisses par rangée; 10 rangées par palette

DURÉE DE VIE ET MODE DE CONSERVATION

Durée de vie attendue (jours)	70 jours
Température de stockage	Réfrigéré : 4 °C

Valeur quotidienne

Pour 100g

Quantité par portion

Calories 410

% Valeurs nutritives

Lipides 39 g	52%
saturés 14 g	70%
+ trans 0.2 g	
Glucides 1 g	
Fibre 0 g	0%
Sucres 0 g	
Protéine 10 g	
Cholesterol 60 mg	
Sodium (580 mg)	25%
Potassium 150 mg	3%
Calcium 10 mg	1%
Vitamine A 3 µg	0%
Fer 0.1 mg	1%

Fiche Technique

Note: Toutes les spécifications et recommandations concernant le produit ci-dessus mentionné ont été élaborées au meilleur de nos connaissances. Elles vous sont fournies de bonne foi et à titre d'information seulement et ne constituent aucunement une garantie de notre part.

OLYMEL S.E.C./L.P. <http://www.olymel.com> Tél.: 1-800-361-5800
 MONTRÉAL, QC, H4N 3H7 Tél.: (514) 858-9000 | TORONTO, ON, L6T 1G1 Tél.: (905) 793-5291
 320 Orenda Road, BRAMPTON, ON, 1G1 L6T | 1580 rue Eiffel, BOUCHERVILLE, QC, J4B 5Y1