

Bacon frais tranché SPECIAL 17 tranches / 2" (anciennement 16-18/Lb) flanc étroit, fumé naturellement

Bacon SPECIAL17 tr/2" flanc étroit

OLYMEL GOURMET

CRU, NON CUIT

CODES

Code de produit 340003H Code caisse (SCC 14) 10061853933423
Code unité (CUP) 061853933426

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 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)	41.90 cm x 26.10 cm x 8.30 cm (longueur x largeur x hauteur)
Palettisation	9 caisses par rangée; 12 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 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 172.88 mg	4%
Calcium 8.5 mg	1%
Fer 0.55 mg	3%

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