



Bacon de dindon fumé

Avantages

- 50 % MOINS DE MATIÈRES GRASSES ET DE SEL QUE LES PRODUITS DE PORC RÉGULIER
- FAIT À 100 % DE DINDON
- PLEIN MUSCLE

Caractéristiques

Ingrédients

Dindon, eau, sel, sucre, amidon de pomme de terre, phosphate de sodium, arôme naturel et artificiel, ascorbate de sodium, saveur de fumée, nitrite de sodium, fumée

Allergène

Peut contenir des oeufs

Type de produit

Transformé

Refroidissement

Non spécifié

Conservation

Surgelé

Spécifications

Moyenne de 25 g par tranche



Information emballage

Code produit	GTIN
80069	10065822412840
Code produit Butterball	Quantité par caisse
41284	4
Poids par caisse	
Net	5 kg
Palette	
Total	84

Instructions de cuisson et d'entreposage



Four :

Décongeler avant de cuire. Préchauffer le four à 375 ° F (190 °C). Mettez du papier- parchemin sur une plaque. Placer les tranches de bacon en rangée. Cuire de 20 à 25 minutes. Retourner à mi-cuisson.



Entreposage :

Garder ce produit congelé à une température inférieure à -18°C

Valeur nutritive

Nutrition Facts

par 26 g / Per 26 g

Teneur	% valeur quotidienne
Amount	% Daily Value
Calories / Calories 35 kcal	
Lipides / Fat 1.5 g	2 %

(0°F).

Valeur nutritive		2 %
Nutrition Facts		
Cholestérol / Cholesterol 20 mg		
par 26 g / Per 26 g		
Sodium / Sodium 220 mg		0 %
Teneur	% valeur quotidienne	
Glucides / Carbohydrate 0 g	0 %	
Amount	% Daily Value	
Fibres / Fibre 0 g		0 %
Sucres / Sugars 0 g		
Protéines / Protein 5 g		
Vitamine A / Vitamin A		2 %
Vitamine C / Vitamin C		10 %
Calcium / Calcium		0 %
Fer / Iron		2 %