

F 63024**Tranche de Bacon Fumé**

MAJ 19/12/2023

Élaboré en France. Conditionné sous atmosphère protectrice.

Calibre : 10 g**Barquette : 0.5 kg****PLUS PRODUIT**

- **Préparé à base de viande de porc soigneusement dégraissée et salée**
- **Maîtrise totale du coût à la portion**

MISE EN OEUVRE

Idéal à froid en buffets, en assiettes, en salades ou à chaud en pizza, en tartes ...

SUGGESTION DU CHEF**INGREDIENTS**

Longe de porc (origine : France), sel, dextrose, sirop de glucose, conservateur : nitrite de sodium, arômes, antioxydant : ascorbate de sodium. Traces possibles : LAIT, FRUITS A COQUE.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (100 g)

Energie	528 kJ / 125 kcal
Matières grasses	3,7 g
dont acides gras saturés	1,1 g
Glucides	1 g
dont sucres	0,7 g
Protéines	22 g
Sel	2,9 g

DONNEES LOGISTIQUES

	Nb		Pièce	Colis	Palette		
Pièces / colis	6	Poids net (kg)	0,5	3	288	Nomenclature Douanière	16024911
Colis / couche	8	Poids brut (kg)	/	3,66	351	Code barre UVC	3485250001002
Colis / palette	96	Largeur (mm)	/	301	/	Code barre carton	73485250001001
		Longueur (mm)	/	387	/	Colisage	6
		Hauteur (mm)	/	134	/		

Conserver à une température entre 0 et +4°C.

Ces informations vous sont communiquées à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.