



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

(0°F).

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