

Bacon Ahumado

Pieza completa de panceta, ahumada



INGREDIENTES

Panceta de cerdo (98%), sal, azúcar, fermentos, estabilizadores (di, tri y polifosfatos), emulgentes (carragenanos, goma tara y garrofín), aroma de humo, colorante (caramelo sulfito amónico), antioxidante (ascorbato sódico), conservador (nitrito sódico)

LOGÍSTICA

Peso por pieza: 3 Kg. aprox.
Medida producto: 370 x 180 x 60 mm
Unidades por caja: 3 und.
Peso por caja: 9,40 Kg. aprox.
Cajas por pallet: 60 cajas

TABLA NUTRICIONAL

Valores medios por 100g

Energía: 280,7 Kcal / 1158,1 kJ
Grasa: 22,3g
de las cuales saturadas: 8,8g
Hidratos de Carbono: 0,9g
de los cuales azúcares: 0,5g
Proteínas: 19g
Sal: 1,7g



DESCRIPCIÓN

Sin trampa ni cartón: bacon como el que tomábamos antaño, con un 98% de carne y sin féculas. Olvídate de que al freír el producto esta rezume agua. En el caso de MRM, no la utilizamos como ingrediente. Solamente le añadimos nuestro toque de ahumado tradicional



VENTAJAS / ATRIBUTOS

- Producto proveniente de piezas completas de panceta, sin ser parte de restos ni conformados (moldes)
- Un 98% de carne en su composición, y sin agua añadida
- Producto doblemente ahumado para darle un “bouquet” característico y para ayudar a su mejor conservación

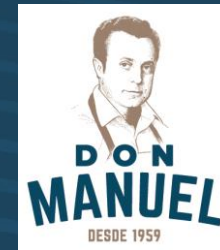


CONSUMO / MARIDAJE

Pocos productos cárnicos necesitan menos explicación que el bacon. Es un elaborado que se puede utilizar en todas las comidas del día; desde un rico desayuno siendo parte de un sándwich, pasando por una hamburguesa, unos buenos huevos fritos, como topping en ensaladas...

CONSERVACIÓN / CADUCIDAD:

90 días (Refrigeración 0-5°C)



Bacon Natural

Pieza completa de panceta



INGREDIENTES

Panceta de cerdo extra (99%), sal, azúcar, conservadores (nitrito sódico, nitrato sódico), antioxidante (ascorbato sódico).

LOGÍSTICA

Peso por pieza: 2,8 Kg. aprox.
Medida producto: 400 x 180 x 70 mm
Unidades por caja: 3 und.
Peso por caja: 8,80 Kg. aprox.
Cajas por pallet: 60 cajas

TABLA NUTRICIONAL

Valores medios por 100g

Energía: 337,6 Kcal / 1563,8 kJ

Grasa: 33,1g

de las cuales saturadas: 12,5g

Hidratos de Carbono: 1,2g

de los cuales azúcares: 1g

Proteínas: 18,6g

Sal: 1,1g



DESCRIPCIÓN

Olvídese de bacon en molde, de productos elaborados a partir de panceta descarnada, donde su composición es “procede de la panceta del cerdo”. Aquí no procede, sino que “es”. Panceta de cerdo en una sola pieza, natural. Y nada más...



VENTAJAS / ATRIBUTOS

- Producto proveniente de piezas completas de panceta, sin ser parte de restos ni conformados (molde)
- Un 99% de carne en su composición, y sin agua añadida
- Producto ligeramente ahumado para darle un “bouquet” característico y para ayudar a su mejor conservación



CONSUMO / MARIDAJE

Pocos productos cárnicos necesitan menos explicación que el bacon. Es un elaborado que se puede utilizar en todas las comidas del día; desde un rico desayuno siendo parte de un sándwich, pasando por una hamburguesa, unos buenos huevos fritos, como topping en ensaladas...

CONSERVACIÓN / CADUCIDAD:

90 días (Refrigeración 0-5°C)