

## Bacon

### Glutenfri

**Ingredienser:** Til fremstilling af 100 g færdigvare anvendes: Svinebryst\* 105 g og salt.

\* = økologisk.

**Udseende:** Naturlig kødfarve. Hanegals bacon er mindre rød end konventionel bacon. Det skyldes, at der ikke er tilsat nitrit – modsat de fleste øvrige typer af bacon på markedet.

**Smag:** Let saltet, røget med bøgeflis.

**Nettovægt:** 100 g.

**Indpakningsmetode:** Vakuumpakket.

**Mindst holdbar til:** Se datomærkning. Efter åbning, anbefales det at bacon anvendes inden for 5 døgn.

**Opbevaring:** Ved max. 5 °C.



**Produktionsmetode:** Bacon er varmrøget ved 50 °C i 5 timer.

**Konserveringsmetode:** Saltet og røget.

**Stegemetode:** Bacon steges ved middel varme uden brug af yderligere fedtstof.

**Anvendelsesmuligheder:** Som stegt på /og i kolde og varme retter.

**Andre forhold:** Hanegals bacon består af lagesaltet brystflæsk, i modsætning til det meste bacon på markedet, som er stiksaltet. Metoden med saltning i kummeløge giver en mere sprød og smagfuld bacon og et mindre vandindhold i produktet.

### Næringsindhold pr. 100 g ca.:

Energi 1415 kJ (342 kcal)
Fedt 31 g
heraf mættede fedtsyrer 12 g
Kulhydrat 0 g
Heraf sukkerarter 0 g
Protein 16 g
Salt 2,40 g

EAN 5709760000309

[www.Hanegal.dk](http://www.Hanegal.dk)  
[Hanegal@Hanegal.dk](mailto:Hanegal@Hanegal.dk)

Tlf: 8685 3672  
Fax: 8685 3673

Resenbrovej 29  
8600 Silkeborg