

Lufttørret Bacon

Glutenfri

Ingredienser: Til fremstilling af 100 g færdigvare anvendes:
Svinebryst 118 g og salt .

Alle ingredienser er økologiske bortset fra salt.

Lufttørret.

Udseende: Naturlig kødfarve. Hanegals bacon er uden nitrit og adskiller sig derfor farvemæssigt fra lignende produkter.

Smag: Let saltet, røget med bøg.

Nettovægt: 200 g.

Indpakningsmetode: Vakuumpakket.

Mindst holdbar til: 40 dage efter pakkedato. 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 kummelage giver en mere sprød og smagfuld bacon og et mindre vandindhold i produktet.



Næringsindhold pr. 100 g ca.:

Energi 1500 kJ (384 kcal)
Fedt 35 g
Heraf mættede fedtsyrer 14 g
Kulhydrat 0 g
Heraf sukkerarter 0 g
Protein 18 g
Salt 2,40 g

EAN 5709760000309

www.Hanegal.dk
Hanegal@Hanegal.dk

Tlf: 8685 3672
Fax: 8685 3673

Resenbrovej 29
8600 Silkeborg