

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: 80 g.

Indpakkingsmetode Pakket i beskyttende atmosfære (70% kvælstof og 30% kuldioxid) i P.V.C. fri plast.

Holdbarhed: 40 dage.
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 1419 kJ (343 kcal)
Fedt 31 g
heraf mættede fedtsyrer 12 g
Kulhydrat 0 g
Heraf sukkerarter 0 g
Protein 16 g
Salt 2,40 g

www.Hanegal.dk
Hanegal@Hanegal.dk

Tlf: 8685 3672
Finlandsvej 12
6100 Haderslev