

Gerookt buikspek ontzwoerd zonder kraakbeen 1/2

Magere Belgische buiken, artisanaal gerookt met beukenhout, ontdaan van zwoerd en kraakbeen. Dun versneden als ontbijtspek, dikker versneden als basis in de warme keuken, het zijn maar enkele toepassingen voor dit traditioneel product.



Gerookt buikspek ontzwoerd zonder kraakbeen 1/2

Algemene info:

Artikel nummer: 140110

Gemiddeld gewicht: +/- 3,5 kg (dubbel verpakt)

Afmetingen: 250 x 20 x 40 mm

EAN code: 2872330000009

Krat: EPS246

Aantal/krat: 4

Ingrediënten: Varkensvlees, zout, glucosestroop, bewaarmiddelen (E262,E250,E252), antioxidant (E301), gistextract, kruiden en specerijen, aroma, rook.

Voedingsspecificaties:

Energie:	+/- 1196 kJ, +/- 289 Kcal
Vetten:	+/- 24,8 g
Waarvan verzadigde vetzuren:	+/- 8,3 g
Koolhydraten:	< 5,0 g
Waarvan suikers:	+/- 0,2 g
Eiwitten:	+/- 16,4 g
Zout:	+/- 3,5 g

Bewaren bij maximum 4°C



Daniel Coopman

www.whatscooking-professional.group

Poitrine de porc fumée sans couenne sans cartilage 1/2

Des poitrines belges maigres, fumées artisanalement au bois de hêtre, sans couenne ni cartilage. Tranchée finement comme lard de petit déjeuner, plus épaisse comme base de cuisson chaude, voici quelques-unes des applications de ce produit traditionnel.



Poitrine de porc fumée sans couenne sans cartilage 1/2

Informations générales :

Numéro d'article : 140110

Poids moyen : +/- 3,5 kg (dubbel verpakt)

Dimensions : 250 x 20 x 40 mm

Code EAN : 2872330000009

Caisse : EPS246

Nombre/caisse : 4

Ingédients : Porc , sel, sirop de glucose, conservateurs : E262, E250, E252, antioxydant : E301, extrait de levures, herbes et épices, arôme, fumée.

Valeurs nutritionnelles :

Énergie :	+/- 1196 kJ, +/- 289 Kcal
Matières grasses :	+/- 24,8 g
Dont acides gras saturés :	+/- 8,3 g
Glucides :	< 5,0 g
Dont sucres :	+/- 0,2 g
Protéines :	+/- 16,4 g
Sel :	+/- 3,5 g

A conserver à 4°C maximum



Daniel Coopman

www.whatscooking-professional.group

