# **Bacon à l’ancienne**

# 

**Description :** Pour fabriquer notre bacon, nous sélectionnons le flanc de porc maigre provenant d’un producteur local. La différence est visible à l'œil nu: il rapetisse beaucoup moins qu'un bacon commercial. Cette différence se goûte aussi!

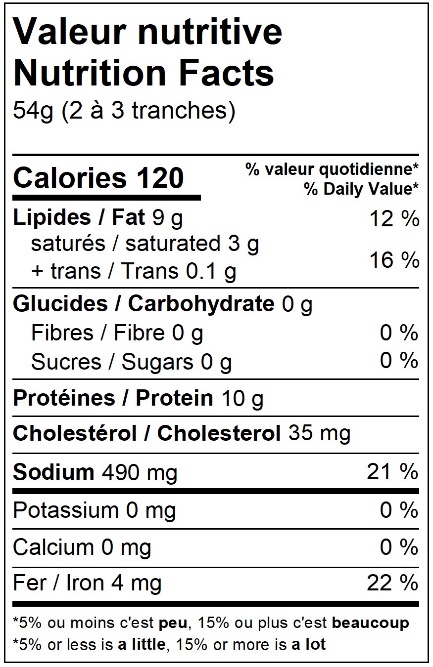
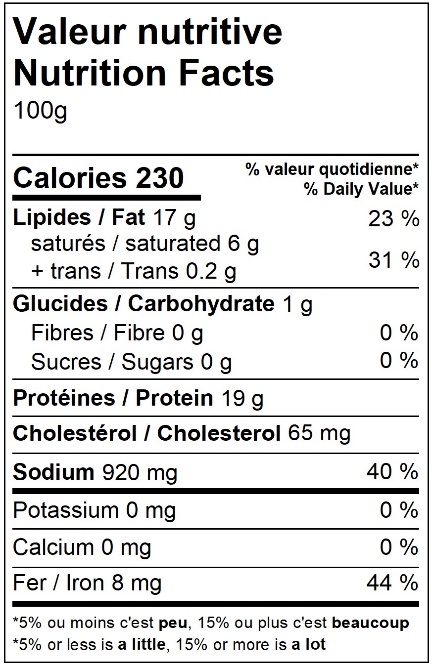
**Ingrédients :** Porc, eau, sel, sucre, phosphate de sodium, érythorbate de sodium, bicarbonate de sodium, arôme de fumée, caramel, nitrite de sodium.

Taux de protéine : 19%

**Formats disponibles :**

* #37954 En slab 2 X ±2.5kg
* #36954 Tranché en vrac 1 X ±5kg

**Durée de vie :** Notre bacon possède une durée de vie de 60 jours suite à sa cuisson, à l’exception du vrac qui est fait sur commande et possède 10 jours de durée de vie.

Révisé le 2022-04-27 par PP