

**FICHE TECHNIQUE****CODE: 101**

# BAJOUE DE PORC FUMÉ TRANCHÉ, CRUE



\*présentation suggérée

## Informations sur le produit

**Emballage:** sac à poids variable

**Code du fabricant :** 101

**Poids de la boîte :** +/- 5 KG (325 tranches/cs)

**Palettisation :** 9 boîtes/rangée X 9 rangées/palette

**Durée de vie :** 548 jours

**Entreposage :** - 18 degrés celsius

**SCC:** I084I998000767

### Ingrédients

porc, eau, sel, phosphate de sodium, erythorbate de sodium, nitrite de sodium, saveur d'érable, épices, fumée.

### Procédé de décongélation

Immerger le produit congelé sous-vide dans l'eau froide et/ou placer le produit congelé au réfrigérateur.

### Procédure de cuisson

Sur une plaque, étalez les tranches de bajoue, saupoudrez de l'assaisonnement de votre choix ou ajoutez-y une touche de sirop d'érable, puis cuisez jusqu'à une texture bien croustillante.

### Astuce:

La bajoue de porc est un remplacement parfait du bacon. On aime sa texture croustillante et son côté gras et salé qui viennent rehausser les plats. Facile à intégrer dans les recettes, vous pouvez la servir: dans les salades, les sandwiches, pour enrober vos viandes, légumes, dattes, saucisses ou encore pour agrémenter vos potages et pâtes.

### Valeur nutritive

#### Nutrition Facts

Pour 100 g / Per 100 g

Calories 510	% Valeur quotidienne*
	% Daily Value *
Lipides / Fat 54 g	72 %
Saturés / Saturated 19 g	95 %
+ Trans / Trans 0g	
Glucides / Carbohydate 1 g	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucre / Sugar 1 g	1 %
Protéines / Protein 5 g	
Cholestérol / Cholesterol 70 mg	
Sodium / Sodium 880 mg	38 %
Potassium 125 mg	3 %
Calcium / Calcium 0 mg	0 %
Fer / Iron 0.3 mg	2 %

\*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup

\*5% or less is a little, 15% or more is a lot

### Notre équipe pour vous servir

Katia Ruby, Québec, Trois-Rivières, Victoriaville, Rimouski, Gaspésie, Saguenay Lac St-Jean, Charlevoix et Côte-Nord / 418-538-0326

Marie-Christine Normand, Montréal Nord-Est, Laval, Laurentides, Lanaudière et Abitibi / 514 299-8356

Alexandre Chevalier, Montréal Sud-Ouest, Outaouais, Valleyfield, Sherbrooke, Sorel, Drummondville, / 450-803-5772

Contactez nous  
1268 rue Notre-Dame, Berthierville (QC)  
J0K1A0

450-404-2200  
info@paullegourmet.ca  
www.paullegourmet.ca