



Bacon précuit



Rehaussez vos classiques en un temps record !

Bacon précuit

Idées de présentation

Sandwiches, burgers, assiettes à déjeuner, sous-marins, pizzas et salades.



Caractéristiques

- Produit fumé naturellement
- Consistance du produit
- Plus longue durée de conservation du produit

Avantages

- Économie de temps = service à la clientèle plus rapide
- Réduction du coût de votre main d'œuvre : temps de préparation, réduction du nettoyage et des brûlures
- Processus de cuisson plus rapide

Code dist.	Code produit	Description	Nbre de tranches/lb (avant cuisson)	Contenu caisse	Poids / caisse	Taux de cuisson approximatif	Taux de perte à la cuisson *
	92084	Bacon précuit Olymel	26-28	3 x 100 tr.	1,25 kg	97 %	65 %
	92408	Bacon précuit Olymel	34-38	3 x 100 tr.	1,25 kg	97 %	65 %
	92390	Bacon précuit Olymel	34-36	5 x 200 tr.	4 kg	97 %	65 %
	92405	Bacon précuit Olymel	18-20	5 x 200 tr.	8,8 kg	90 %	60 %
	92409	Bacon précuit Olymel	18-22	5 x 200 tr.	11,35 kg	75 %	50 %
	92411	Bacon précuit Olymel	16-18	5 x 200 tr.	11,35 kg	75 %	50 %
	92407	Bacon haché émietté Olymel	—	200 x 10 g	2 kg	100 %	70 %
	83702	Cubes de bacon Olymel	—	2 x 2,5 kg	5 kg	97 %	65 %

* Pourcentage du poids initial perdu pendant la cuisson en usine.



92407



92409



92390



Service alimentaire

1580, rue Eiffel, Boucherville (Québec) J4B 5Y1 Canada
Tél. : (514) 858-9000 • 1-800-361-5800 Fax : (450) 645-2864

320, Orenda Road, Bramalea (Ontario) L6T 1G1 Canada
Tél. : (905) 793-5291 • 1-888-793-5291 Fax : (905) 793-8829

www.LaFourchetteOlymel.com

