



## Stekt Bacon Skivet 1kg Slåtto

Norskprodusert bacon som leveres skivet og ferdig stekt. Stekt for jevnest og «flatest» mulig fasong. Leveres i pakke på 1kg (2x500g pr kartong) som gir en enkel håndtering, fornuftig logistikk, rask opptining og lite svinn. Gjør det enkelt å porsjonere og håndtere. Passer derfor perfekt til påsmurt, hamburgere, salater mm.

Varenummer: 4508 | EPD-nummer: 5778378 | GTIN: 07056950045083



**PRODUSENT:**  
SLÅTTO MARKETING AS

**VAREMERKE:**  
SLÅTTO

**Vil du vite mer om produktet?**  
**Ta kontakt på:**

+47 232 88 400  
[post@slatto.no](mailto:post@slatto.no)  
[www.slaatto.no/](http://www.slaatto.no/)

**206 produkter i  
databasen**

**Se flere produkter  
fra SLÅTTO**

## Ingredienser

Sidflesk av svin (133%), vann, salt, dextrose (mais), salt, fortykningsmiddel (E407), stabilisator(E450, E451), antioksidant (E316), hydrolysert vegetabilsk protein, krydder ekstrakt, konserveringsmiddel (E250). Røkt med bøk

## Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk		●
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

● Ja = ingrediensen inngår i oppskriften

● Nei = produktet inneholder ikke spor av det angitte allergenet

Merk at all allergeninformasjon må brukes med varsomhet og kun forstås som veiledende.

Den som tilbereder/serverer mat til en allergiker må alltid lese varens/pakningens ingrediensliste nøye.

## Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	2 182 kJ/ 522 kcal
Fett	50,20 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	17,00 g
Karbohydrat	1,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,00 g
Protein	18,20 g
Salt	4,55 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	4508
EPD-nummer	5778378
GTIN	07056950045083
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	19.08.2021
Oppdatert dato	20.08.2021

## Oppbevaring

Temperatur, min	-24 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	270 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	80 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>