

Topping Bacon



**Ready
to eat**

Unser neuer Gelderland Topping-Bacon wird aus traditionell über Buchenholz geräuchertem Schweinebauch hergestellt.

Dünn geschnittener Bauchspeck schonend ausgebacken und in Flakesform geschnitten. Diese herzhafte Zutat peppt als Gewürzmittel viele Gerichte erst richtig auf.

- hochwertiger Rohstoff
- einfache und zeitsparende Variante
- unzählige Einsatzmöglichkeiten für den Endverbraucher
- kleines Packungsformat für die Snack-Theke
- perfekt auch für kleine Haushalte
- leckerer Geschmack sorgt für Wiederkäufe



Vielfältige Anwendungsmöglichkeiten

Frühstück zur Eierspeise
Mittags / Abends zum Verfeinern von Gerichten
Zwischendurch als Snack
Buffet / Vorspeise als Häppchen mit Käse oder Gemüse
To-Go als Sandwich-Belag
Nachspeise als Kombination süß / salzig

Topping Bacon

Roher Schweinebauch wird am Stück gesalzen, gewürzt, getrocknet und über Buchenholz geräuchert. Dünn geschnittene Scheiben werden auf einem Rost in Heißluft ausgelegt und knusprig gebacken. Danach in Flakes geschnitten.

Packungsgröße	40 g
Kühlvermerk	unter +7 °C
Restlaufzeit	60 Tage
Kartoninhalt	30 Packungen / Karton (3er-facing)
Palettenfaktor	9 Lagen à 12 Kartons

Weitere Rezeptideen



Wir beraten Sie gerne zu diesen und weiteren Produkten aus unserem Sortiment.

Bacon ist Spezialisten-Sache

Seit 1967 steht die Gelderland Frischwaren GmbH in Emmerich am Rhein im Dienst erstklassiger Fleischerzeugnisse und bietet Ihnen individuelle Rezepturen sowie maßgeschneiderte Verpackungsmöglichkeiten.

Qualität, Frische, ausgezeichneter Geschmack und nach internationalen Standards zertifiziert – das sind wir und darauf sind wir sehr stolz.

Kontaktieren Sie uns gerne: +49 821 25285-0 | info@osieurope.com | www.gelderland.de



An **OSI** Group Company