

Dry Aged Bacon



Durch das spezielle und extra lange Trocken-Reifeverfahren wird unser Premium Dry Aged Bacon besonders aromatisch und zart im Biss. Direkt aus der Packung kann der hauchdünn geschnittene Bacon auf ein frisches Brot gelegt oder in Kombination als leckere Vorspeise verzehrt werden.

- hochwertige Rohstoffe von zertifizierten Lieferanten
- roher Schweinespeck am Stück, trocken gesalzen
- aromatische Würzung in zwei Geschmacksrichtungen: Natur, Spicy (Chili-Paprika)
- lange Reife- und Ruhezeit
- traditionell über Buchenholz geräuchert
- hauchdünn geschnitten und sofort verzehrfertig

Besonderheiten

Sofort verzehrfertig - kein Durcherhitzen notwendig!
Extra lange Reifezeit
Hauchdünn und extra zart

Dry Aged Bacon

Roher Schweinespeck am Stück trocken gesalzen und lange gereift. Aromatisch gewürzt in zwei Geschmacksrichtungen (Natur, Spicy), hauchdünn aufgeschnitten und sofort verzehrfertig.

Packungsgröße	100 g
Kühlvermerk	unter +7 °C
Restlaufzeit	28 Tage
Kartoninhalt	20 Packungen (2er-facing)
Palettenfaktor	7 Lagen à 25 Kartons



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