



**Danish Crown**  
Professional

# Cooked Bacon

Bacon  
24-7

**Forsteget  
bacon**  
Fantastisk  
smag

**Tips &  
tricks**

*Tidsbesparende | Let at håndtere | Ingen spild*

# Bacon 24-7

---

Vi har produceret bacon siden 1912. Det synes vi, berettiger os til at kalde os baconspecialister. Når vi fremstiller bacon, gør vi os umage, så det endelige pro-

dukt er af høj kvalitet. Derfor er vores fokus i produktionen også altid at sikre både den gode smag og en høj fødevarerikkerhed. Vores bacon er med hele

døgnet; ved morgenbordet, på farten, på jobbet, i pauserne, når den lille sult melder sig, eller når du har brug for et solidt måltid.



## International Bacon-dag d. 5 september

Den dag på året hvor bacon elskere sætter sig sammen og fejrer deres kærlighed til bacon.

International Bacon-dag blev grundlagt i USA og fejres lørdagen inden Labour dag. I år er det d. 5. september.







# Forstegt bacon

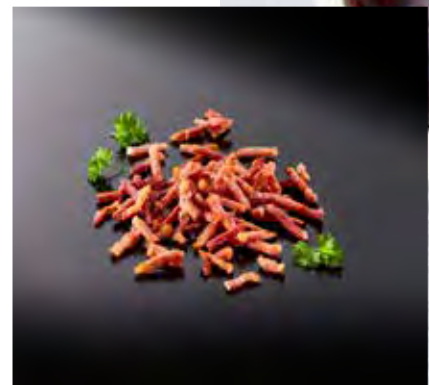
## Fantastisk smag

Vores forstegte bacon er skåret af et helt stykke brystflæsk, der er saltet, tørret og røget over bøgefles. Vi udfører høj kontrol af de råvarer, vi anvender, og køber kun råvarer fra inspicerede og certificerede leverandører. Når det hele stykke brystflæsk er røget, skærer vi det i skiver eller tern og steger dem i ovnen, til vi opnår den ønskede sprødhed. Vi garanterer en flot og ensartet stegning, så resultatet

er sprøde og velsmagende baconskiver med en høj grad af convenience. Endelig pakker vi baconskiverne i kontrolleret atmosfære, der gør det enkelt at skille skiverne ad.

De skiveskårne forstegte produkter findes i forskellige stegningsgrader som Bake-Off Bacon, Fully Cooked Bacon, Let stegt Bacon og Færdigstegt Bacon.

- Fantastisk smag
- Tidsbesparende – fra pakke til menu på ingen tid
- Let at håndtere
- Lettere tilberedningen
- Ingen rengøring og spild





Lækre sprøde  
heavy cooked baconskiver  
lige til at bruge



# Tips & tricks

Brug de tilberedte, lækre, sprøde baconskiver direkte fra pakken.

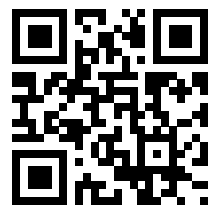
Servér bacon på en tapas tallerken, på buffeten, til morgenbordet eller brunchen.

Anvend de lækre Fully Cooked Bacon Flakes til at drysse direkte over salaten, pastaen eller på tag selv buffeten.

## Stegt bacon = sparet tid

1 minuts arbejde =  
100 g rå bacon  
eller  
1200 g stegt bacon

Scan  
QR koden  
og se  
videoen:



## Bake-Off Bacon

Let stegt bacon i skiver.  
Tørret og røget.

Den lette og nemme bacon der er velegnet til hoteller og buffeter. Den sparer dig for en del tid og giver dig dermed mulighed for at fokusere på andre aktiviteter i stedet. Den kan genvarmes uden at skiverne hænger sammen, hvilket betyder at større mængder kan opvarmes på en gang.

Til 100 g færdigt produkt er anvendt 158 g grisekød.

### Fordele:

- Hurtigere tilberedningstid
- Tilberedning af større mængder på en gang



## Fully cooked Bacon

Medium stegt bacon i skiver.  
Tørret og røget.

Den færdigstegte bacon kan anvendes direkte i sandwich eller bruges direkte fra pakken uden yderligere opvarmning. Den er hurtig at opvarme hvis man ønsker det.

Til 100 g færdigt produkt er anvendt 219 g grisekød.

### Fordele:

- Klar til at spise
- Hurtig at opvarme
- Ingen svind



## Heavy Cooked Bacon

Færdigstegt bacon i skiver.  
Tørret og røget.

Klar til at spise, perfekt til sandwich, burgere, salater eller bare til at spise som en snack. Den er færdigstegt uden at blive tør. Hvis den skal anvendes til varm servering kan den hurtigt opvarmes.

Til 100 g færdigt produkt er anvendt 269 g grisekød.

### Fordele:

- Klar til at spise
- Hurtig at opvarme



## Fully Cooked Bacon Flakes

Medium stegt bacon i flager.  
Tørret og røget.

Bacon Flakes er klar til at spise og perfekte at komme i supper, drysse i salater eller bruge som topping. Lækre crispy.

Til 100 g færdigt produkt er anvendt 219 g grisekød.

### Fordele:

- Klar til at spise
- Hurtig at opvarme



Varenr.:	Varenavn:	Opbevaring	Holdbarhed på køl	Antal/krt.
80006030	Bake-Off Bacon, forstegt, i skiver	K	70 dg	4 x 1 kg
80006031	Fully Cooked Bacon, i skiver	K	70 dg	6 x 500 g
80006032	Færdigstegt Bacon, i skiver	K	70 dg	6 x 500 g
80006655	Fully Cooked Bacon Flakes	K	70 dg	6 x 500 g

**Alle produkter kan anvendes direkte uden yderligere tilberedning.  
Dog anbefaler vi, at Bake-off Bacon varmes 12 min. i ovnen ved 180 °C.**



Vi arbejder hver dag på  
at gøre os fortjente til  
at være den foretrukne  
leverandør til alle jer,  
der arbejder i det  
professionelle køkken.  
Og det har vi gjort i rigtig  
mange år efterhånden.  
For det fortjener I.



Svanemærket tryksag



Produkter fra:



Baconspecialist Zandbergen · Jan van Krimpenweg 2  
2031CE Haarlem · The Netherlands  
T: +31 23 5310 223 · F: +31 23 5310 224  
[www.bacon.nl](http://www.bacon.nl)

Kontakt:



**Danish Crown**  
Professional

Danish Crown Professional · Tulipvej 1 · DK-8940 Randers SV  
Phone +45 89 10 50 00  
[www.danishcrownprofessional.com](http://www.danishcrownprofessional.com)