

～長く続くメニューには、いいものを選びたい～

イベリコ豚スモーク
ベーコンブロック



スペイン王室謹上ブランド、SDM社のイベリコ豚のバラ肉を原料にしたブロックタイプのスモークベーコンです。お好みにカット、またはスライスして、軽く炙るとスモークの香りとイベリコの脂の旨味が広がり絶品です。パスタ、サンドイッチの具、ピザのトッピングなどに。メニュー価値もグッと上がります。



●品名:イベリコ豚生ベーコンブロック
産地:原料スペインなど、国内加工 冷凍品
規格:1 ブロック約 500g/パック×20
約 10kg/ケース(不定貫)



定番素材で差をつける

アッパー・ベーコン

生ベーコンスライス



52℃までしか加熱していない生タイプです。非加熱食肉区分され、普通の加熱ベーコンには無い味わい深さが特長です。厚さ 3mm にスライスされていますので、使いやすい規格です。生タイプはまだ未経験のお客様が多いので、ぜひこの美味しさをご提供ください。



●品名:生ベーコンスライス
産地:カナダ 冷凍品 加熱用
規格:厚み約 3mm 幅約 4cm 長さ約 24cm
1 パック約 15 枚入り 500g パック×24
12kg/ケース



※継続メニューにご利用の場合は、安定供給のため事前に期間とご希望数量を営業にご相談ください。