

Les Épices du Guerrier

Dossier Épices - 01 (Normes 2016)



Poivre au bacon Peppers bacon bites

Valeur nutritive Nutrition Facts

Pour 1/4 c. à thé (1 g)
Per 1/4 teaspoon (1 g)

Calories 3	% valeur quotidienne *
	% Daily Value *
Lipides / Fat 0,1 g	0 %
saturés / Saturated 0 g	0 %
+ trans / Trans 0 g	
Glucides / Carbohydate 0 g	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
Protéines / Protein 0,3 g	
Cholestérol / Cholesterol 0 mg	
Sodium 35 mg	2 %
Potassium 10 mg	1 %
Calcium 0 mg	0 %
Fer / Iron 0 mg	0 %

* 5% ou moins c'est **peu**, 15% ou plus c'est **beaucoup**
* 5% or less is **a little**, 15% and more is **a lot**

Ingrédients: Bacon (porc, eau, sel, erythorbate de sodium, nitrites de sodium) • Mélange de 4 poivres • Sel • Sel fumé au bois de noyer • Épices • Poivre des dunes.

Ingredients : Bacon (pork, water, salt, sodium erythorbate, sodium nitrites) • 4 peppers mix • Salt • Hickory smoked salt • Spices • Green alder pepper.

Valeur nutritive Nutrition Facts

pour 1/4 c. à thé (1 g)
Per 1/4 teaspoon (1 g)

Calories 3	% valeur quotidienne*
	% Daily Value*
Lipides / Fat 0,1 g	0 %
Glucides / Carbohydate 0 g	
Protéines / Protein 0,3 g	
Sodium 35 mg	2 %

Source négligeable de lipides saturés, lipides trans, fibres, sucres, cholestérol, potassium, calcium et fer.

Not a significant source of saturated fat, trans fat, fibre, sugars, cholesterol, potassium, calcium or iron.

* 5% ou moins c'est **peu**, 15% ou plus c'est **beaucoup**
* 5% or less is **a little**, 15% or more is **a lot**

Tableaux recommandés

Tableau bilingue simplifié 6.1
(5.0 cm x 6.7 cm)



Service d'expert-conseil en transformation alimentaire

Martine Pelletier
agronome, chimiste

Date de création: 23 avril 2020
Date de révision: 20 février 2021