

CATÁLOGO B2B / FABENE

Linha Defumados

Defumação natural com lenha frutífera
Produtos clean label
Sódio Reduzido

Bacons em diferentes formatos, guanciale, joelho, pernilzinho, presunto Royale e tender para cozinhas profissionais e vitrines.

Bacons



Bacon em manta

Aprox. 5 kg

Manta inteira para cortar conforme a necessidade da cozinha.



Bacon porcionado

Aprox. 500 g

Pedaço para fatiar ou cortar em cubos na espessura desejada.



Bacon fatiado

Aprox. 230 g

Fatias para hambúrgueres, sanduíches e acompanhamentos.



Bacon em cubos

Aprox. 500 g

Para refogados, feijão e finalização de pratos.



Bacon moído

500 g

Formato prático para recheios, farofas e molhos.

Defumados e fatiados



Guanciale defumado

Em peça, para fatiar ou cortar na cozinha.



Guanciale em cubos

Aprox. 500 g

Para massas, molhos e finalizações.



Joelho defumado

Aprox. 1,2 kg

Para servir como prato principal ou usar em caldos e cozidos.



Pernilzinho defumado

Aprox. 1 kg

Peça para servir fatiada em pratos e sanduíches.



Presunto Royale fatiado

Fatias para sanduíches, tábuas e buffets.



Tender defumado

Em peça, para fatiar e servir em buffets e eventos.