

Luksusbacon

Dolly Dimple's sitt bacon blir laget av utbeinet flatribbe fra svin. Dette tørrsaltede baconet er utviklet spesielt for å passe til pizza og for å møte Dolly Dimple's sine høye kvalitetskrav. Smaken er behagelig salt og søt med et snev av røyk.

Når baconet tilberedes tas ribben og legges lagvis med havsalt i 12 timer. Deretter tørkes baconet i 48 timer og røykes på gammeldags måte i røykeovn med treflis.

