Dane aktualne na dzień: 23-11-2026 07:26

Link do produktu: https://www.zamawiamzdomu.pl/agro-top-smalec-kaczy-premium-1kg-wiadro-p-57.html



AGRO-TOP SMALEC KACZY PREMIUM 1kg wiadro

Cena	**35,00 zł**
Numer katalogowy	**5902814602584**
Kod producenta	**5902814602584**
Kod EAN	**5902814602584**
Waga	**1000**
Rodzaj	**smalec**
EAN (GTIN)	**5902814602584**
Kod producenta	**5902814602584**
Nazwa handlowa	**Premium smalec agrotop 1 kg Fat Chef**
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	**1.092**
Typ	**kaczy**
Marka	**Agro-Top**

Opis produktu

Fat Chef Premium Smalec kaczy 1 kg

FAT CHEF



 Smalec kaczy to produkt szczególnie ceniony przez restauratorów oraz szefów kuchni. Ze względu na wysoki punkt dymienia i odporność na działanie wysokich temperatur, może być używany do smażenia i pieczenia. Nie przypala się oraz nie zmienia smaku przygotowanych na nim potraw.

 Nasz produkt powstaje wyłącznie z tłuszczu polskiej kaczki owsianej, która ma dostęp do wolnego wybiegu na świeżym powietrzu. Może być przechowywany nie tylko w formie świeżej lecz również mrożonej.

 Wyróżnia się jedwabistą teksturą oraz subtelnym kremowym kolorem. Smalec kaczy ma subtelny, aksamitny smak, wydobywający z potraw najlepsze cechy dodając im głębi i wyjątkowości. Najwięcej walorów smakowych ujawnia podczas pieczenia ziemniaków, smażenia potraw jajecznych, przygotowaniu produktów drobiowych oraz jako dodatek do zup. Jest także doskonałą bazą w przygotowaniu ryb i owoców morza oraz niezastąpionym dodatkiem do pasztetów.



Tłuszcz kaczy - podstawa dań staropolskich

Wśród tłuszczów zwierzęcych tłuszcz kaczy jest uważany za jeden z najbardziej wartościowych, przede wszystkim z uwagi na to, że zawiera nienasycone kwasy tłuszczowe. Dostępny w ofercie produkt pochodzi z Polski. Smalec kaczy nadaje się do konfitowania oraz smażenia. Nie zawiera zbędnych dodatków. Tłuszcz z kaczki zapakowany jest do wygodnego wiaderka, które można wielokrotnie otwierać i zamykać.

Tłuszcz kaczy 100% doskonale nadaje się do smażenia potraw, zwłaszcza z mięsa drobiowego, ale nie tylko. Jest też sprawdzonym dodatkiem do dań jednogarnkowych oraz niektórych rodzajów potraw gotowanych. Wszystkie składniki, do których przygotowania wykorzystasz tłuszcz kaczy, zyskują charakterystyczny, szlachetny aromat.

Kaczy tłuszcz - bogactwo kwasów tłuszczowych nienasyconych

 Tłuszcz kaczy od wieków używany był w kuchni staropolskiej, a obecnie jest niezwykle popularny między innymi w przepisach francuskich. Oferowany przez nas kaczy tłuszcz pochodzi ze starannie wyselekcjonowanego źródła. Jest polskiej produkcji, nie zawiera dodatków - to produkt o czystym składzie. Tłuszcz kaczy ma nie tylko wyjątkowy smak, ale też zawiera spore ilości nienasyconych kwasów tłuszczowych.

Składniki: tłuszcz kaczy 100% masa netto: 1000g Wartości odżywcze w 100 g: Energia 3689 kj/ 897 kcal Tłuszcz 99 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 30 g Węglowodany 0,6 g w tym cukry 0,6 g Białko 0 g Sól 0 g Kraj pochodzenia: Polska Sposób przechowywania: przechowywać w suchym i chłodnym miejscu, z dala od promieni słonecznych

