Dane aktualne na dzień: 23-11-2026 07:36

Link do produktu: https://www.zamawiamzdomu.pl/agro-top-smalec-kaczy-premium-1kg-zakrecany-sloik-pet-p-556.html



AGRO-TOP SMALEC KACZY PREMIUM 1KG ZAKRĘCANY SŁOIK PET

Cena	**33,60 zł**
Numer katalogowy	**5902814602171**
Kod producenta	**5902814602171**
Kod EAN	**5902814602171**
Waga	**1000**
Rodzaj	**smalec**
Kwasy tłuszczowe nasycone	**30**
EAN (GTIN)	**5902814602171**
Kod producenta	**5902814602171**
Nazwa handlowa	**Premium smalec kaczy 1 kg Fat Chef agrotop**
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	**1.092**
Węglowodany	**0.6**
Typ	**kaczy**
Marka	**Agro-Top**

Opis produktu

Smalec Kaczy Premium – słoik plastikowy 1 kg

W środku: 100% naturalnego tłuszczu kaczego. Jedwabista konsystencja, subtelny kremowy kolor i aksamitny smak, który wydobywa naturalny charakter potraw zamiast go przysłaniać. Wysoki punkt dymienia gwarantuje stabilność nawet przy intensywnym smażeniu – bez dymu, przypalania i obcych aromatów.

Agro-Top produkuje smalec kaczy od ponad 30 lat. Każda partia spełnia rygorystyczne wymagania jakości potwierdzone certyfikatami IFS i BRC – co oznacza powtarzalny smak, tę samą strukturę i pełną kontrolę nad produktem, niezależnie od partii i terminu dostawy.


PREMIUM
SMALEC KACZY
PRODUCT BY
agro-top
PREMIUM FATS
100% DUCK FAT

Tłuszcz kaczy wyróżnia się przede wszystkim wysokim punktem dymienia, co oznacza odporność na intensywną i długotrwałą obróbkę cieplną. Nie przypala się, nie wydziela gryzącego dymu i nie zmienia smaku przygotowywanych potraw. To cecha, na której opiera się zaufanie całego sektora HoReCa.

W praktyce stabilność termiczna smalcu kaczego oznacza, że ten sam tłuszcz na patelni wytrzymuje wielokrotne użycie bez degradacji – bez goryczki, bez obcych nut smakowych. W porównaniu do delikatnych olejów roślinnych, które szybko ulegają utlenieniu i rozkładowi pod wpływem wysokiej temperatury, tłuszcz kaczy do profesjonalnej kuchni jest wyborem bezpiecznym i ekonomicznie opłacalnym.

Profil sensoryczny smalcu kaczego jest subtelny i aksamitny. Ma delikatny, kremowy charakter, który nie dominuje potraw, lecz wydobywa i wzmacnia ich naturalne walory. Dlatego naturalny tłuszcz kaczy bez konserwantów trafia do dań wymagających finezji – ryb, owoców morza, delikatnych mięs i kuchni fusion.

Jedwabista tekstura smalcu kaczego sprawia, że w temperaturze pokojowej łatwo się rozsmarowuje i równomiernie otacza składniki. Produkt jest w 100% naturalny – żadnych konserwantów, sztucznych barwników, soli ani wzmacniaczy smaku. To, co widzisz na etykiecie, to wszystko, co jest w środku.

Zastosowanie w kuchni profesjonalnej i domowej – od konfitowania po codzienne smażenie

Smalec kaczy to jeden z najbardziej wszechstronnych tłuszczów w profesjonalnej kuchni. Jego zastosowanie w gastronomii rozciąga się od klasycznych technik tradycyjnych po nowoczesne metody gotowania. Format słoika plastikowego 1 kg sprawia, że jest zawsze pod ręką – w odpowiedniej ilości, gotowy do każdej techniki.

Kaczka konfitowana – powoli gotowana w kaczym tłuszczu w temperaturze ok. 80°C – to klasyk kuchni europejskiej, który od wieków opiera się na tej samej zasadzie: dobre mięso, czas i właściwy tłuszcz. Słoik 1 kg pozwala na przygotowanie kilku porcji jednocześnie bez konieczności uzupełniania tłuszczu.



Smażenie i pieczenie ziemniaków – tłuszcz kaczy do pieczenia ziemniaków to sprawdzony klasyk. Skórka wychodzi chrupiąca i złocista, środek miękki i maślany. Efekt niemożliwy do uzyskania na oleju roślinnym.

Dania drobiowe – smażenie piersi z kaczki od strony skóry wymaga tłuszczu o wysokiej stabilności i subtelnym smaku. Smalec kaczy zapewnia soczystość mięsa i głębię aromatu.

Ryby i owoce morza – dzięki delikatnemu profilowi smakowemu smalec kaczy nie dominuje nad subtelnym charakterem ryb. Daje złotą skórkę bez przytłaczania produktu.

Pasztety i pasty mięsne – tłuszcz kaczy zapewnia odpowiednią wilgotność, smarowność i wiąże smaki w harmonijną całość.

Bazy do zup i sosów – łyżka smalcu kaczego dodana do rosołu z kaczki lub sosu na bazie wina dodaje potrawie aksamitności i głębi.

Potrawy jajeczne – jajecznica i omlet na tłuszczu kaczym stają się kremowe, miękkie i wyraźnie bardziej aromatyczne.

Nowoczesne techniki gotowania i kuchnia fusion – smalec kaczy wchodzi płynnie w nowoczesne metody obróbki cieplnej, sprawdzając się wszędzie tam, gdzie liczy się stabilność i subtelny smak.

