

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.



Tłuszcz kaczki 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 wytrzyma wiele 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 kaczki 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 kaczki 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 kaczki 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 kaczki 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 kaczki zapewnia soczystość mięsa i głębię aromatu.

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

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

Bazy do zup i sosów – łyżka smalcu kaczego dodana do rosółu 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 kaczki wchodzi płynnie w nowoczesne metody obróbki cieplnej, sprawdzając się wszędzie tam, gdzie liczy się stabilność i subtelny smak.

