

Link do produktu: <https://www.zamawiamzdomu.pl/agro-top-smalec-staropolski-ze-skwarkami-350g-garnek-p-601.html>



Agro-Top Smalec STAROPOLSKI ze Skwarkami 350g GARNEK

Cena	36,40 zł
Kod EAN	5902814602768
Nazwa handlowa	SMALEC STAROPOLSKI ZE SKWARKAMI W GARNKU 350g AGRO TOP
EAN (GTIN)	5902814602768
Marka	Agro-Top
Rodzaj	smalec
Typ	wieprzowy
Waga	350

Opis produktu

Smalec Staropolski ze Skwarkami

Garnek 350g

Doskonałe smalce ze skwarkami, z cebulą i czosnkiem, przywołujące tradycyjne smaki polskiej kuchni. Przygotowywane z pieczołowitą dbałością o recepturę, zachwycają smakiem i aromatem. To idealna propozycja na smaczną i pożywną przekąskę oraz dodatek do smażenia i gotowania. Zawierają 92 % tłuszczu wieprzowego. Dzięki odpowiednio dobranym przyprawom oraz wyraźnie wyczuwalnym kawałkom skwarek czy cebulki, smakują perfekcyjnie na zimno do kanapki. Po podgrzaniu stanowią smaczną i aromatyczną okrasę do pierogów. Nasze smalce idealnie sprawdzają się jako baza do smażenia czy pieczenia, dzięki nim potrawy nabierają charakteru i wykwintnie smakują.

Smalec Staropolski ze Skwarkami Garnek 350g to nasza odpowiedź na potrzebę powrotu do smaków prawdziwej kuchni domowej – prostych, konkretnych i dobrze znanych. Oferujemy go w **praktycznym, a zarazem efektownym formacie** garnuszka ceramicznego – klasycznego naczynia na smalec. To produkt, który łączy klasyczny styl podania z pełnowartościowym składem. Wyraźne skwarki, wyczuwalna cebula i kremowa baza tłuszczowa tworzą smak dobrze znany z rodzinnych stołów – autentyczny, bez zbędnych dodatków. Gotowy do użycia od razu po otwarciu.

Skład i aromaty tradycji – z czego jest smalec?

W naszym **Smalcu Staropolskim ze Skwarkami** stawiamy na czysty, zrozumiały skład – dokładnie taki, jaki pamiętamy z domowych kuchni. Bazą produktu jest **tłuszcz wieprzowy**, który odpowiada za kremową, zwartą konsystencję i nośność smaku. Tłuszcz wytapiany jest tradycyjną metodą. W wyniku smażenia na patelni otrzymujemy **aromatyczny tłuszcz i skwarki wieprzowe**, dodajemy **cebulę**, a całość doprawiamy subtelnie **pieprzem i majerankiem**. Nie stosujemy konserwantów ani zagęstników.

To **smalec z cebulą i ze skwarkami**, który zachowuje strukturę i aromat – bez rozwarstwiania, bez sztucznych dodatków. Składniki są widoczne i wyczuwalne, a produkt gotowy do użycia zarówno jako smarowidło, jak i element ciepłych dań.



Garnek smalcu gotowy do działania – dlaczego warto?

Smalec Staropolski ze Skwarkami Garnek 350 g to produkt gotowy – nie wymaga mieszania, podgrzewania ani dodatkowej obróbki. Dzięki swojej strukturze i naturalnemu składowi nie rozwarstwa się i dobrze znosi przechowywanie – zarówno w lodówce, jak i na zapleczu kuchni. Jego forma pozwala na szybkie podanie lub wykorzystanie w daniach na ciepło bez strat czasu i jakości.

Sam format również nie jest przypadkowy – **garnuszek smalcu** to sposób podania, który przyciąga wzrok i dobrze prezentuje się na stole. To smalec, który równie dobrze sprawdza się jako **smarowidło do kanapek**, jak i praktyczny komponent w codziennej pracy kuchennej – w domu lub w gastronomii.

Jak podawać smalec staropolski ze skwarkami?

Smalec staropolski ze skwarkami to klasyka, która z łatwością odnajduje się w różnych odsłonach – od prostych przystawek po dania główne. Na zimno najlepiej smakuje z ciemnym chlebem na zakwasie, świeżą bułką lub pieczywem regionalnym. Wystarczy dodać plaster ogórka kiszzonego, trochę cebulki lub jabłka, by stworzyć gotową przystawkę. Idealnie sprawdza się jako element **deski przekąsek**, **starter w menu weselnym** albo **smarowidło do kanapek** w zestawie śniadaniowym.

Na ciepło smalec pełni funkcję **okras** lub **tłuszczu technologicznego**. Dodatek skwarków i cebuli nadaje daniom charakterystycznego aromatu bez potrzeby dodatkowego doprawiania.

Sprawdzone zastosowania:

jako **okrasa do pierogów**, pyz, kartaczy i kasz,

do **podsmażania warzyw lub mięsa** – np. z przyprawami i cebulą,

jako **składnik farszu mięsnego lub warzywnego**,

jako dodatek do **zup kremów** – np. w formie aromatycznej okrasy,

w oryginalnym opakowaniu, jako **smalec na wesele**, podany na zimno z ogórkiem.

To produkt, który nadaje smaku i oszczędza czas – szczególnie tam, gdzie liczy się szybki serwis i kulinarna powtarzalność.



Właściwości tłuszczu wieprzowego, czyli czy smalec jest zdrowy?

Dyskusja o tym, **czy smalec jest zdrowy**, wraca regularnie – szczególnie w kontekście powrotu do tradycyjnych produktów. Nasz **Smalec Staropolski ze Skwarkami** bazuje na tłuszczu wieprzowym, który od pokoleń wykorzystywany jest w kuchni ze względu na swoje właściwości kulinarne i techniczne.

To tłuszcz stabilny termicznie, odpowiedni do smażenia i duszenia – nie rozpryskuje się i dobrze przenosi przyprawę. Zawiera naturalne kwasy tłuszczowe jednonienasycone (MUFA), w tym **kwasy oleinowe**, który występuje również w oliwie z oliwek.

Dobrze syci, długo utrzymuje uczucie pełności i nie wymaga dużych ilości do uzyskania efektu smakowego.



Firma **Agro-Top** powstała w **1993 roku** jako producent spożywczego smalcu wieprzowego. Zakład produkcyjny firmy **mieści się w malowniczej miejscowości** Kolonia Gręzówka koło Łukowa , **na Podlasiu**. Pieczętowanie dba o najwyższą jakość wytwarzanych produktów oraz świadczonych usług. Jakość ta zapewniona jest przez dobór starannie wyselekcjonowanego surowca od uznanych i nadzorowanych dostawców oraz przez nakłady inwestycyjne w rozwój technologii. **Ponad 20- letnie doświadczenie** w zakresie pozyskiwania, wytopu, produkcji i wykorzystania tłuszczów uczyniły z firmy eksperta w swojej dziedzinie. Produkowane przez nich wyroby są ważnymi surowcami dla przemysłu spożywczego, paszowego, petfoodowego oraz chemicznego.



☐ UWAGA

W okresach **podwyższonych** i wysokich **temperatur** zalecamy dokupienie do zamówienia **wkładu chłodzącego**, który gwarantuje **bezpieczną dostawę**. To doskonałe zabezpieczenie produktów w **transporcie**, podczas **wysokich** temperatur. Znajdziesz go na pozostałych naszych aukcjach.

☐ Masz 14 dni na odstąpienie od umowy

