Dane aktualne na dzień: 23-11-2026 07:35

Link do produktu: https://www.zamawiamzdomu.pl/agro-top-smalec-z-indyka-premium-sloik-320g-p-555.html



AGRO-TOP SMALEC Z INDYKA PREMIUM słoik 320g

Cena	**14,99 zł**
Numer katalogowy	**5902814602218**
Kod producenta	**5902814602218**
Kod EAN	**5902814602218**
Waga	**320**
Rodzaj	**smalec**
Sól	**0.05**
Typ	**inny**
Kod producenta	**5902814602218**
Nazwa handlowa	**SMALEC Z INDYKA 320G AGROTOP**
Kwasy tłuszczowe nasycone	**27**
EAN (GTIN)	**5902814602218**
Marka	**Agro-Top**

Opis produktu

Smalec z Indyka Premium

Smalec z indyka to wysokiej jakości tłuszcz drobiowy, otrzymywany w procesie powolnego wytapiania, który pozwala zachować jego naturalny aromat, klarowność oraz charakterystyczną, kremową konsystencję. Dzięki temu produkt wyróżnia się łagodnym, delikatnym smakiem, który doskonale wpisuje się zarówno w tradycyjną kuchnię, jak i nowoczesne podejście do gotowania.

W porównaniu do klasycznego smalcu wieprzowego, smalec z indyka ma **subtelniejszy aromat i lżejszy profil smakowy**, dzięki czemu nie dominuje potraw, a jedynie podkreśla ich naturalny charakter. To sprawia, że jest chętnie wykorzystywany przez osoby poszukujące alternatywy dla intensywniejszych tłuszczów zwierzęcych.

Nie zawiera konserwantów ani dodatków — tylko to, co istotne: **tłuszcz z indyka** najwyższej jakości, zamknięty w szklanym słoiku.


PREMIUM
SMALEC
Z INDYKA
PRODUCT BY
agro-top
PREMIUM FATS

Właściwości tłuszczu z indyka

Smalec z indyka, podobnie jak inne tłuszcze zwierzęce, jest przede wszystkim skoncentrowanym źródłem energii i składa się głównie z kwasów tłuszczowych. W jego składzie znajdują się zarówno **kwasy tłuszczowe nasycone, jak i jednonienasycone oraz wielonienasycone**, przy czym udział tych ostatnich jest wyższy niż w wielu tłuszczach zwierzęcych, takich jak smalec wieprzowy . Obecność jednonienasyconych kwasów tłuszczowych (m.in. omega-9) sprawia, że tłuszcz ten ma bardziej zrównoważony profil lipidowy.

Tłuszcz z indyka może również być nośnikiem witamin rozpuszczalnych w tłuszczach, takich jak witamina D czy E. Jednocześnie, jak każdy smalec, jest produktem wysokokalorycznym i powinien być spożywany z umiarem, jako element zróżnicowanej diety.

W praktyce kulinarnej jego skład przekłada się nie tylko na walory smakowe, ale także na stabilność podczas obróbki cieplnej – dzięki zawartości określonych frakcji tłuszczów jest odporny na wysokie temperatury i dobrze sprawdza się w smażeniu .



Doskonale sprawdza się jako:

tłuszcz do smażenia i podsmażania,

baza do przygotowywania mięs, drobiu i warzyw,

składnik dań jednogarnkowych i tradycyjnych potraw kuchni polskiej,

baza do przygotowania domowych smarowideł i past.

Smalec z indyka dobrze znosi wysokie temperatury, dzięki czemu jest praktycznym wyborem do codziennego gotowania – nie przypala się łatwo i pozwala uzyskać równomierne podsmażenie składników. Sprawdza się zarówno w kuchni domowej, jak i w bardziej wymagających zastosowaniach kulinarnych.

Jego konsystencja ułatwia rozsmarowywanie, a jednocześnie zapewnia odpowiednią strukturę podczas obróbki cieplnej. Po schłodzeniu zachowuje zwartą formę, co czyni go wygodnym w użyciu i przechowywaniu.

Smalec z indyka to produkt inspirowany tradycją, który łączy sprawdzone metody przygotowania z delikatniejszym charakterem drobiowego tłuszczu. Doskonale odnajduje się w codziennej kuchni, stanowiąc uniwersalny składnik wielu dań – od prostych przekąsek po bardziej rozbudowane potrawy.


PREMIUM
SMALEC
Z INDYKA
PRODUCT BY
agro-top
PREMIUM FATS