

Link do produktu: <https://www.zamawiamzdomu.pl/agro-top-tluszcz-wołowy-premium-1kg-zakrecany-sloik-pet-p-558.html>



AGRO-TOP TŁUSZCZ WOŁOWY PREMIUM 1KG ZAKRĘCANY SŁOIK PET

Cena	16,89 zł
Numer katalogowy	5902814602645
Kod producenta	5902814602645
Kod EAN	5902814602645
Waga	1000
Rodzaj	tój
Typ	wołowy
Kod producenta	5902814602645
Nazwa handlowa	Tłuszcz wołowy 1kg Agrotop
EAN (GTIN)	5902814602645
Marka	Agro-Top

Opis produktu

TŁUSZCZ WOŁOWY 1KG AGRO-TOP

Tłuszcz wołowy, znany również jako klasyczny **tój wołowy**, to jeden z najbardziej uniwersalnych i niedocenionych tłuszczów w kuchni europejskiej. W krajach takich jak Belgia czy Wielka Brytania od dekad stanowi podstawę kulinarnych klasyków – od perfekcyjnych frytek po złociste „Fish & Chips”. Dziś ten naturalny **tłuszcz wołowy** wraca do łask także w Polsce – zarówno w kuchniach domowych, jak i profesjonalnych punktach gastronomicznych.

Tłuszcz wołowy od Agro-Top to powrót do czystej formy: jeden składnik, bez dodatków, bez kompromisów. Tłuszcz wytopiony z wysokogatunkowej tkanki wołowej zachowuje wszystkie swoje właściwości: stabilność, smak i strukturę. Sprawdza się wszędzie tam, gdzie liczy się nie tylko wydajność, ale także głębia smaku, naturalność i rzemieślnicza jakość.

W poręcznym słoiku znajdziesz dokładnie to, czego szukają szefowie kuchni i świadomi domowi kucharze: **tój wołowy do smażenia**, który nie przypala się, nie przyska i nie zniekształca smaku potraw. To tłuszcz, który nie tylko przenosi smak – ale sam w sobie jest jego źródłem.



Wysoka temperatura dymienia – ok. 200°C, co sprawia, że łój wołowy nadaje się do intensywnego smażenia i pieczenia, nie przypala się i nie zmienia smaku potraw.

Doskonała przyswajalność – dzięki przewadze kwasów jednonienasyconych i naturalnemu pochodzeniu, tłuszcz ten dobrze współgra z układem pokarmowym człowieka.

Silna sytość i brak skoków glukozy – idealny wybór dla osób na diecie ketogenicznej, wysokotłuszczowej lub eliminacyjnej.

Dla kogo jest tłuszcz wołowy?

To tłuszcz dla tych, którzy nie wybierają kompromisów – wybierają **składniki, które naprawdę działają**.

Dla szefów kuchni, którzy potrzebują tłuszczu stabilnego, przewidywalnego i o czystym profilu – takiego, który nie zmienia smaku potraw, a wydobywa ich esencję.

Dla domowych kucharzy, którzy szukają składników retro w nowoczesnym wydaniu – by smażyć, piec i gotować jak dawniej, ale z precyzją i komfortem współczesnej kuchni.

Dla osób na diecie wysokotłuszczowej – keto, paleo, carnivore – które potrzebują tłuszczu naturalnego, bez zbędnych dodatków, cukrów i przetworzeń.

Dla osób z alergiami i nietolerancjami, bo tłuszcz wołowy to produkt naturalnie **bezglutenowy, bez laktozy i bez węglowodanów** – bezpieczny i czysty.

To tłuszcz, który ma więcej do zaoferowania niż zwykły składnik – daje **kontrolę, smak i efektywność** w codziennej pracy z jedzeniem.



Do smażenia – kotlety mielone, jajka sadzone, kiełbasa, cebula, warzywa korzeniowe. **Łój wołowy do smażenia** nie pryska, nie przypala się i równomiernie rozprowadza ciepło.

Do frytek i ziemniaków pieczonych – jeśli chcesz uzyskać efekt frytek belgijskich – chrupiących z zewnątrz, miękkich w środku – **tłuszcz wołowy do frytek** to właściwy wybór.

Do pieczenia i okraszania – tłuszcz wołowy może zastąpić masło klarowane w pasztetach, zapiekankach, farszach mięsnych czy warzywnych. Nadaje potrawom subtelną głębię, bez dominującego aromatu.

Do zup i sosów – dodany na końcu gotowania wzmacnia smak i nadaje potrawom gładką, jedwabistą strukturę.

To idealny wybór do dań comfort food, kuchni retro, domowej klasyki, a także diety opartej na tłuszczu i białku.

