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

Link do produktu: https://www.zamawiamzdomu.pl/agro-top-tluszcz-wolowy-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	**łój**
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 **łój 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: **łój wołowy do smażenia**, który nie przypala się, nie pryska i nie zniekształca smaku potraw. To tłuszcz, który nie tylko przenosi smak – ale sam w sobie jest jego źródłem.


PREMIUM
TŁUSZCZ WOŁOWY
PRODUCT BY
agro-top
PREMIUM FATS
100 % BEEF FAT
IDEALNY DO SMAŻENIA MIĘS, RYB I FRYTEK

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.


PREMIUM
TŁUSZCZ WOŁOWY
PRODUCT BY
agro-top
PREMIUM FATS
100 % BEEF FAT
IDEALNY DO SMAŻENIA MIĘS, RYB I FRYTEK