

FatChef

SMALEC RAFINOWANY

Nasz produkt posiada bardzo jasną barwę oraz neutralny zapach i smak. Smalec rafinowany dobrze sprawdza się w gotowaniu i smażeniu. Niezastąpiony w branży cukierniczej i piekarniczej. Idealny do smażenia tradycyjnych pączków i faworków.

CHARAKTERYSTYKA:

- bezwonny smalec wieprzowy, rafinowany
- produkt idealny do smażenia i pieczenia, również w głębokim tłuszczu
- wysoka temperatura dymienia: 210 °C
- Niska zawartość nasyconych kwasów tłuszczowych

www.agro-top.com.pl



agro-top

Siedziba firmy
Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowe
„Agro-Top” Sp. z o.o.
ul. Kościuszki 15
08-112 Wiśniew

Zakład Produkcyjny i biuro
Kolonia Grzędówka 34B
21-400 Łuków
Tel/fax: +48 25 798 15 94 wew 146
Tel/fax: +48 25 798 14 98
handel@agro-top.com.pl



FatChef

SMALEC RAFINOWANY



» Opakowanie jednostkowe



5 902814 602935

waga
10 kg

wymiar jednostki

16,2cm x 21,5cm x 38,2cm
(wysokość x szerokość x głębokość)



» Paleta

waga palety
600/640kg
(netto/brutto)

wymiary palety
1,2x1,2x0,8m
(wysokość x szerokość x głębokość)

» Składniki

Tłuszcz wieprzowy rafinowany 100%

60

ilość kartonów na palecie

6

ilość warstw na palecie

10

ilość kartonów na warstwie

» Warunki przechowywania

- Przechowywać w opakowaniu oryginalnym w temperaturze -2, +8 °C
- Chronić przed światłem

» Data przydatności

- 12 miesięcy od daty produkcji.

Wartość odżywcza	w 100 g produktu
Wartość energetyczna	3700 kJ / 900 kcal
Tłuszcz	100 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	40 g
Węglowodany	0 g
w tym cukry	0 g
Białko	0 g
Sól	0 g



Niezastąpiony w branży cukierniczej i piekarniczej.