

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



200g



agro-top

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

Zakład Produkcyjny i biuro
Kolonja Grzędzówka 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



» Opakowanie jednostkowe



5 902814 602966 >

waga
200 g

wymiar jednostki
3cm x 10cm x 7,5cm
(wysokość x szerokość x głębokość)

» Opakowanie zbiorcze



5 902814 602973 >

waga
4,8 kg

wymiar kartonu
10cm x 21cm x 31cm
(wysokość x szerokość x głębokość)



» Paleta

waga palety
806,4/865kg
(netto/brutto)

wymiary palety
1,6x1,2x0,8m
(wysokość x szerokość x głębokość)

» Składniki

Tłuszcz wieprzowy rafinowany 100%

4032

ilość kostek na palecie

168

ilość kartonów na palecie

14

ilość warstw na palecie

12

ilość kartonów na warstwie

» Warunki przechowywania

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

» Data przydatności

- ➔ 10 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.