



KATALOG PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH



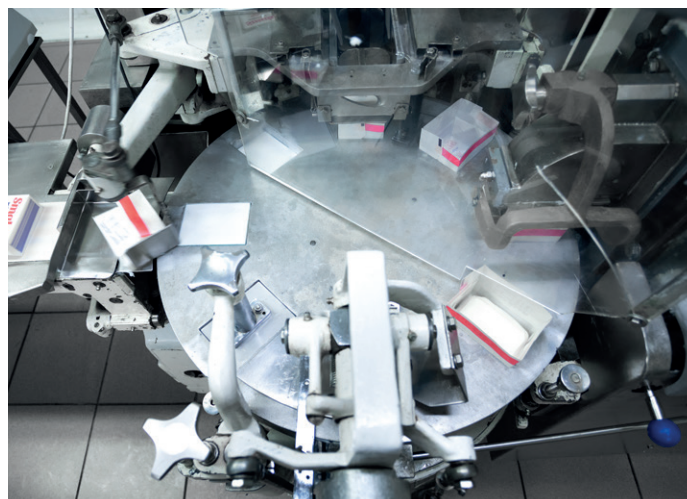


poznaj NASZĄ FIRME

Położona w malowniczym zakątku Wielkopolski AGII Sp. z o.o. jest jednym z najszybciej rozwijających się przedsiębiorstw w sektorze zakładów przetwórstwa tłuszczowego w Polsce.

Wysokiej jakości produkty i wiara w tradycję to cechy, które wyróżniają ją na tle konkurencji i sprawiają, że od 1996 roku, do dnia dzisiejszego zachwyca kolejnych konsumentów swoimi wyrobami.

Sprawcami tego fenomenu są założyciele – Agnieszka i Sebastian Koncewicz – którzy wkładając całe swoje serce i wierząc w siłę firm rodzinnych od ponad dwudziestu lat dbają, by wielkopolska kojarzyła się odbiorcom na całym globie ziemskim z wyjątkowymi produktami i smakami. Firma Agii posiada dwa zakłady produkcyjne: zakład kategorii spożywczej oraz zakład kategorii III.



25

LAT NA RYNKU

16 tys m²

POWIERZCHNI
PRODUKCYJNEJ
I MAGAZYNOWEJ

14

KRAJÓW
EKSPORTOWYCH

poznaj ATUTY AGII

Posiadamy wieloletnie doświadczenie w dziedzinie sprzedaży oraz transportu wysokiej jakości tłuszczy zwierzęcych z przeznaczeniem do branży spożywczej oraz przemysłowej.



JAKOŚĆ

Niezmienną dewizą, która przyświeca wszystkim działaniom podejmowanym dla usprawnienia funkcjonowania przedsiębiorstwa jest dbałość o najwyższą jakość wyrobów.

Jakość ta jest zapewniana poprzez:

- wykorzystanie starannie wyselekcjonowanego surowca,
- użycie najnowszych technologii produkcji,
- wdrożone i efektywnie funkcjonujące Systemy Zarządzania Bezpieczeństwem żywności oraz Standardy Jakości dla materiałów paszowych

Na przestrzeni lat firma nawiązała kontakty partnerskie z wieloma ubojniami i zakładami przetwórstwa mięsnego zarówno z terenu Polski, jak i Unii Europejskiej. Obecnie, dzięki posiadaniu szerokiego grona dostawców, firma może selekcjonować dostarczane tłuszcze i używać w procesie produkcyjnym tylko tych o najwłaściwszych parametrach.



LABOLATORIUM

Posiadanie własnego laboratorium jest cennym narzędziem firmy już na początku procesu produkcyjnego, pozwalającym zapewnić najwyższą jakość wszystkich produktów.

Wyposażenie laboratorium pozwala określać parametry dostarczanych do produkcji surowców i w szybki sposób je selekcjonować. Do produkcji używane są więc tylko te tłuszcze, które spełniają wszystkie parametry fizyko-chemiczne. Ponadto laboratorium pozwala również na wstępne wykonanie analiz tłuszczy technicznych.

Dostarczając więc tłuszcz do Klienta firma ma pewność, że Odbiorca otrzyma produkt o parametrach wymaganych przez niego w specyfikacji



TRANSPORT

Atutem firmy jest posiadanie własnej bazy transportowej. Flota aut o różnych ładownościach umożliwia szybkie i sprawne realizowanie zarówno dostaw do Klientów, jak i odbieranie surowców od dostawców.



EKSPORT

Przez lata istnienia na rynku firma zdobyła zaufanie i pozyskała wiernych klientów nie tylko wśród krajowych, ale i zagranicznych odbiorców. Firma współpracuje m.in. z Odbiorcami z Litwy, Szwecji, Słowacji, Czech, Węgier, Austrii, Niemiec, Danii, Holandii, Wielkiej Brytanii, Bułgarii oraz Rumunii. Firma posiada również uprawnienia do handlu z Hong Kongiem i Tajwanem.



tłuszcze
WIEPRZOWE

Smalec wieprzowy jest niezastąpionym elementem tradycyjnej kuchni polskiej. Oprócz walorów smakowych jego wielką zaletą jest wysoka temperatura dymienia dzięki której świetnie sprawdza się do smażenia. Jest źródłem cennych, wielonasyconych kwasów tłuszczowych a także jednym z najbogatszych naturalnych źródeł witaminy D. Wbrew powszechnej opinii nie powoduje on podniesienia poziomu złego cholesterolu we krwi. Współcześnie smalec wieprzowy znajduje zastosowanie również w przemyśle farmaceutycznym.



smalec wyborowy
KOSTKA



Smalec wyborowy w kostce jest produktem otrzymywanym w procesie topienia tłuszczu wieprzowych metodą ciągłego wytopu. Smalec jest przeznaczony do spożycia bez dodatkowej obróbki lub w formie przetworzonej do przetworów mięsnych. Polecany do gotowania, duszenia, smażenia i pieczenia.

Składniki: tłuszcz wieprzowy

Wartość odżywcza produktu	na 100 g
Wartość energetyczna	3700 kJ / 900 kcal
Tłuszcz	100 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	52 g
Węglowodany	0,0 g
w tym cukry	0,0 g
Białko	0,0 g
Sól	0,0 g




**opakowanie jednostkowe
KOSTKA**
200 g
250 g
500 g


**opakowanie zbiorcze
KARTON**
50 szt
40 szt
20 szt


**kod kreskowy
EAN**
5907513100010
5907513100027
5907513100652

Data przydatności:

350 dni od daty produkcji podanej na opakowaniu. Data minimalnej trwałości jest jednocześnie numerem partii.

Sposób przechowywania:

Przechowywać w temperaturze od -2 °C do +8°C. Chronić przed światłem i wilgocią.

Cena:



smalec wyborowy BABUNI ZE SKWARKAMI



Wyjątkowy smak smalcu wzbogacony o dodatek majeranku, natki pietruszki, soli, pieprzu i mieszanki przypraw, przypomni nam czasy dzieciństwa gdy życie było beztrudne a babcia rozpierała podniebienia wnuków własnymi wyrobami.

Składniki: tłuszcz wieprzowy 67%, skwarki 30%, mieszanka przypraw, sól, cukier.

Wartość odżywcza produktu	na 100 g
Wartość energetyczna	3491 kJ / 848 kcal
Tłuszcz	91 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	42 g
Węglowodany	<0,5 g
w tym cukry	<0,5 g
Białko	6,4 g
Sól	0,83 g



opakowanie jednostkowe
KUBEK
180 g



opakowanie zbiorcze
KARTON - TACKA
8 szt



kod kreskowy
EAN
5907513100041

Data przydatności:

200 dni od daty produkcji podanej na opakowaniu. Data minimalnej trwałości jest jednocześnie numerem partii.

Sposób przechowywania:

Należy przechowywać w temperaturze od -2°C do +8°C. Chronić przed światłem.

Cena:



smalec wyborowy Z CEBULKĄ I SKWARKAMI

Doskonały smak smalcu dopełniony świeżą i lekką wiosenną cebulką, solą, pieprzem, majerankiem i mieszanką przypraw jest doskonały do kosztowania wśród bliskich w domowym zaciszu.

Składniki: Tłuszcz wieprzowy 67%, skwarki 30%, cebula 0,1%, mieszanka przypraw, sól, cukier.

Wartość odżywcza produktu	na 100 g
Wartość energetyczna	3465 kJ / 842 kcal
Tłuszcz	90 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	41 g
Węglowodany	0,7 g
w tym cukry	0,5 g
Białko	6,4 g
Sól	1,2 g



opakowanie jednostkowe
KUBEK
180 g



opakowanie zbiorcze
KARTON - TACKA
8 szt



kod kreskowy
EAN
180G 5907513100140

Data przydatności:

200 dni od daty produkcji podanej na opakowaniu. Data minimalnej trwałości jest jednocześnie numerem partii.

Sposób przechowywania:

Należy przechowywać w temperaturze od -2°C do +8°C. Chronić przed światłem.

Cena:

smalec wyborowy WIEJSKI ZE SKWARKAMI



Oryginalna receptura i mieszanka przypraw, w tym cebula suszona, susz czosnku, majeranek, sól i pieprz, stanowią o wyjątkowości tego smalcu. Wystarczy zamknąć oczy by znaleźć się na tradycyjnej polskiej wsi.

Składniki: Tłuszcz wieprzowy 67%, skwarki 30%, mieszanka przypraw, sól, cukier.

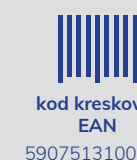
Wartość odżywcza produktu	na 100 g
Wartość energetyczna	3700 kJ / 900 kcal
Tłuszcz	100 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	52 g
Węglowodany	0,0 g
w tym cukry	0,0 g
Białko	0,0 g
Sól	0,0 g



opakowanie jednostkowe
KUBEK
180 g



opakowanie zbiorcze
KARTON - TACKA
8 szt



kod kreskowy
EAN
5907513100157

Data przydatności:

200 dni od daty produkcji podanej na opakowaniu. Data minimalnej trwałości jest jednocześnie numerem partii.

Sposób przechowywania:

Należy przechowywać w temperaturze od -2°C do +8°C. Chronić przed światłem.

Cena:





tłuszcze DROBIOWE

Tłuszcze drobiowe ze względu na wysoką zawartość nienasyconych kwasów tłuszczowych w tym kwasu oleinowego zaliczają się do najzdrowszych spośród wszystkich tłuszczów zwierzęcych. Są używane w tradycyjnej kuchni staropolskiej a także francuskiej. Niezastąpione do smażenia w wysokich temperaturach, przyrządzania mięs, smarowideł i pasztetów. Smalce drobiowe dzięki właściwościom leczniczym stanowią element domowych sposobów na schorzenia. Doskonale sprawdzają się przy przeziębieniach, mają efekt rozgrzewający co jest szczególnie korzystne w przypadku leczenia górnych dróg oddechowych.



smalec KACZY

Oprócz swoich właściwości zdrowotnych, smalec kaczki jest wyśmienitym dodatkiem do potraw. Zdaniem Kressera, ten kto nie próbował ziemniaków smażonych na kaczym tłuszczu, tak naprawdę nigdy nie jadł prawdziwych frytek.

Składniki: Tłuszcz z kaczki 100%



opakowanie jednostkowe
KUBEK
180 g



opakowanie zbiorcze
KARTON - TACKA
8 szt



kod kreskowy
EAN
5907513100362

Data przydatności:

180 dni od daty produkcji podanej na opakowaniu. Data minimalnej trwałości jest jednocześnie numerem partii.

Sposób przechowywania:

Należy przechowywać w temperaturze od -2°C do +8°C. Chronić przed światłem.

Cena:



smalec GĘSI

Swoje właściwości zdrowotne zawdzięcza nienasyconym kwasom tłuszczowym m.in. kwasowi oleinowemu, temu samemu, który zawarty jest na przykład w oliwie z oliwek. Jest doskonałym dodatkiem do potraw, zachowuje swoje wartości nawet po podgrzaniu do temperatury ok. 200°C. Stosowany leczniczo dodaje energii oraz poprawia samopoczucie. Używany jest w formie okładów przy bólach reumatycznych i stawowych, stanach zapalnych i niektórych ranach.

Składniki: Tłuszcz z gęsi 100%



opakowanie jednostkowe
KUBEK
180 g



opakowanie zbiorcze
KARTON - TACKA
8 szt



kod kreskowy
EAN
5907513100379

Data przydatności:

180 dni od daty produkcji podanej na opakowaniu. Data minimalnej trwałości jest jednocześnie numerem partii.

Sposób przechowywania:

Należy przechowywać w temperaturze od -2°C do +8°C. Chronić przed światłem.

Cena:





#17782968

produkty spożywcze

HoReCa | GASTRONOMIA | PROFESJONALNE

Wybór odpowiedniego produktu, najwyższej jakości w branży HoReCa a także piekarniczo – cukierniczej jest wyzwaniem dla każdego Szefa Kuchni, Cukiernika czy Restauratora.

Tłuszcze są jednym z podstawowych składników w każdej kuchni, to właśnie od nich często zaczyna się tworzenie potraw. Dodatkowo pełnią bardzo ważną rolę jeśli chodzi o smak potraw, ponieważ są ich nośnikami. Dobre tłuszcze dodają nam energii na cały dzień oraz sprawiają, że lepiej przyswajamy witaminy. Ich odpowiedni dobór oraz wiedza na temat zastosowania przekłada się nie tylko na walory smakowe, ale również na nasze zdrowie.

W zależności od zastosowania czy to: smażenia, gotowania, pieczenia i doprowadzania w branży profesjonalnej wybierane są najlepszej jakości, sprawdzone produkty, wszystko po to by zapewnić najwyższy poziom bezpieczeństwa oraz najlepszą jakość serwowanych dań.

Firma Agii stworzyła całą gamę produktów tłuszczowych mających zastosowanie w branży profesjonalnej, a także w branży przetwórstwa spożywczego. W ofercie znajdują się tłuszcze wieprzowe, drobiowe oraz wołowe przeznaczone do smażenia i pieczenia a także tłuszcze wieprzowe

rafinowane PREMIUM, takie jak tłuszcz smażalniczy czy frytura wieprzowa, charakteryzujące się bardzo wysokim punktem dymienia, co pozwala na bezpieczną obróbkę termiczną w najwyższych temperaturach. W ofercie produktów profesjonalnych znajdują się również tłuszcze dla sektora cukierniczego, przeznaczone do wypieku ciast, jak również specjalny tłuszcz cukierniczy stworzony na potrzeby Cukierników - przeznaczony do produkcji mas i kremów charakteryzujący się gładką konsystencją oraz zdolnościami łatwego łączenia się z innymi składnikami. Dla koneserów kuchni polskiej i francuskiej firma posiada w ofercie tłuszcze drobiowe: kaczy, gęsi oraz tłuszcz z kurczaka. Tłuszcze te są stosowane do smażenia oraz pieczenia przez najlepszych Szefów Kuchni w restauracjach na całym Świecie. Ich charakterystyczny smak i aksamitna konsystencja sprawia, że bardzo często są używane jako dodatek do produkcji smarowideł i pasztetów.

W celu zapewnienia najlepszych produktów dla profesjonalistów na całym Świecie, wykorzystujemy najwyższej jakości surowce, selekcjonowane przez dział jakości firmy Agii każdego dnia. Wiemy, że dbałość o najwyższą jakość produktów to cecha nadrzędna, dzięki której zawdzięczamy swój sukces.





tłuszcze
WIEPRZOWE

Najbardziej znane i najczęściej stosowane w profesjonalnych kuchniach oraz branży przetwórstwa spożywczego. Zapewniają wysokiej jakości smażenie dając jednocześnie gwarancję dużej wydajności przy niskim wchłanianiu tłuszczu w potrawę. Dostępne w wygodnych opakowaniach - kartonach i wiaderkach ułatwiających dozowanie.

smalec wyborowy
W WIADRACH

Smalec Wyborowy AGII - dostępny w wiaderkach. Jest produktem otrzymywanym w procesie topienia tłuszczu wieprzowych metodą ciągłego wytopu. Smalec jest przeznaczony do spożycia bez dodatkowej obróbki lub w formie przetworzonej do przetworów mięsnych. Polecany do gotowania, duszenia, smażenia i pieczenia.

Składniki: tłuszcz wieprzowy



Wartość odżywcza produktu	na 100 g
Wartość energetyczna	3700 kJ / 900 kcal
Tłuszcz	100 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	52 g
Węglowodany	0,0 g
w tym cukry	0,0 g
Białko	0,0 g
Sól	0,0 g



opakowanie jednostkowe
WIADRO
3 kg
19 kg



opakowanie zbiorcze
KARTON
2 szt.
1 szt.



kod kreskowy
EAN
5907513100751
5907513100157

Data przydatności:

350 dni od daty produkcji podanej na opakowaniu. Data minimalnej trwałości jest jednocześnie numerem partii.

Sposób przechowywania:

Należy przechowywać w temperaturze od -2°C do+ 8°C. Chronić przed światłem i wilgocią.

Cena:

smalec wieprzowy
W BLOKU

Smalec Wyborowy AGII - dostępny w blokach. Jest produktem otrzymywanym w procesie topienia tłuszczu wieprzowych metodą ciągłego wytopu. Smalec jest przeznaczony do spożycia bez dodatkowej obróbki lub w formie przetworzonej do przetworów mięsnych. Polecany do gotowania, duszenia, smażenia i pieczenia.

Składniki: tłuszcz wieprzowy



opakowanie jednostkowe
BLOK
10 kg
11 kg
12,5 kg



opakowanie zbiorcze
KARTON
1 szt.
1 szt.
1 szt.



kod kreskowy
EAN
5907513100096
5907513100089
15907513100352

Data przydatności:

350 dni od daty produkcji podanej na opakowaniu. Data minimalnej trwałości jest jednocześnie numerem partii.

Sposób przechowywania:

Należy przechowywać w temperaturze od -2°C do+ 8°C. Chronić przed światłem i wilgocią.

Cena:



tłuszcz smaźalniczy
PREMIUM W BLOKU

Tłuszcz smaźalniczy premium jest produktem otrzymywanym w procesie topienia tłuszczu wieprzowych metodą ciągłego wytopu. Produkt wyróżnia niespotykana w innych metodach produkcji niska zawartość zanieczyszczeń naturalnych i stabilna barwa. Jest przeznaczony zarówno do smażenia produktów mięsnych w kuchni tradycyjnej jak i do produkcji wielu ciast i pieczywa. Niska zawartość wody oraz substancji lotnych a także wysoki stopień oczyszczenia gwarantuje trwałość tłuszczu i niezmienną stabilną białą barwę.

Składniki: tłuszcz wieprzowy



opakowanie jednostkowe
BLOK
10 kg



opakowanie zbiorcze
KARTON
1 szt.



kod kreskowy
EAN
5907513100669

Data przydatności:

350 dni od daty produkcji podanej na opakowaniu. Data minimalnej trwałości jest jednocześnie numerem partii.

Sposób przechowywania:

Należy przechowywać w temperaturze od -2°C do+ 8°C. Chronić przed światłem i wilgocią.

Cena:



Tłuszcz cukierniczy W BLOKU

Tłuszcz cukierniczy jest produktem otrzymywanym w procesie topienia tłuszczu wieprzowych metodą ciągłego wytopu. Produkt jest przeznaczony do produkcji ciast kruchych francuskich i półfrancuskich, herbatników oraz jako składnik podstawowy do produkcji mas i kremów tłuszczowych. Wykorzystywany jako składnik produkcji dodatków dla cukiernictwa i piekarnictwa. Produkt wyróżnia gładka konsystencja i zdolność łączenia się z innymi składnikami.

Składniki: tłuszcz wieprzowy



Data przydatności:

350 dni od daty produkcji podanej na opakowaniu. Data minimalnej trwałości jest jednocześnie numerem partii.

Sposób przechowywania:

Należy przechowywać w temperaturze od -2°C do +8°C. Chronić przed światłem i wilgocią.

Cena:

Frytura płynna WIEPRZOWA WIADRZE



Tłuszcz płynny uzyskany poprzez rozdzielenie faz w trakcie wytopu wieprzowej tkanki tłuszczowej. Specjalistyczna frytura w płynie, przeznaczona do wielokrotnego smażenia w głębokim tłuszczu frytek, ziemniaków, chipsów oraz warzyw, pączków, faworków i racuchów. Półpłynna konsystencja a także specyficzne właściwości zapewniają wygodę użytkowania, wysoką wydajność i niską wchłanianie tłuszczu. Dodatek przeciwutleniaczy gwarantuje stabilność w procesie długotrwałego smażenia w porównaniu do frytur roślinnych.

Składniki: tłuszcz wieprzowy, przeciwutleniacz E-321



Data przydatności:

180 dni od daty produkcji podanej na opakowaniu. Data minimalnej trwałości jest jednocześnie numerem partii.

Sposób przechowywania:

Należy przechowywać w temperaturze od -2°C do +8°C. Chronić przed światłem i wilgocią.

Cena:

Wartość odżywcza produktu	na 100 g
Wartość energetyczna	3693 kJ / 882 kcal
Tłuszcz	99 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	31 g
Węglowodany	0,0 g
w tym cukry	0,0 g
Białko	0,0 g
Sól	0,98 g



skwarki WIEPRZOWE

Uzyskane w wyniku wytopienia tkanki tłuszczowej wieprzowej metodą ogrzewania bezpośredniego, suche skwarki wieprzowe świetnie sprawdzają się jako składnik do wypieków chleba, dodatek do zup, czy pierogów. W połączeniu z aromatycznymi przyprawami, stanowią pożywną przekąskę popularną w wielu krajach. Pakowane w standardzie w wygodne w użyciu worki, dobrze sprawdzą się w każdej profesjonalnej kuchni czy piekarni.



#163237851

Skwarki wieprzowe SPOŻYWCZE SUCHE DROBNE

Aromatyczne skwarki otrzymywane w procesie wytopu tradycyjnego w kociołkach. Świetnie sprawdzą się jako półprodukt w przemyśle cukierniczo-piekarniczym oraz jako dodatek do potraw. Przeznaczone do bezpośredniego spożycia bez dodatkowej obróbki.

Składniki: Tłuszcz wieprzowy

Wartość odżywcza produktu	na 100 g
Wartość energetyczna	2867 kJ / 694 kcal
Tłuszcz	64 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	25 g
Węglowodany	0,0 g
w tym cukry	0,0 g
Białko	29 g
Sól	0,67 g



Data przydatności:

330 dni od daty produkcji podanej na opakowaniu. Data minimalnej trwałości jest jednocześnie numerem partii.

Sposób przechowywania:

Należy przechowywać w temperaturze od -2°C do +8°C. Chronić przed światłem i wilgocią.

Cena:

Skwarki wieprzowe SPOŻYWCZE SUCHE MIX

Aromatyczne skwarki otrzymywane w procesie wytopu tradycyjnego w kociołkach. Świetnie sprawdzą się jako półprodukt w przemyśle cukierniczo-piekarniczym oraz jako dodatek do potraw. Przeznaczone do bezpośredniego spożycia bez dodatkowej obróbki.

Składniki: Tłuszcz wieprzowy

Wartość odżywcza produktu	na 100 g
Wartość energetyczna	2867 kJ / 694 kcal
Tłuszcz	64 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	25 g
Węglowodany	0,0 g
w tym cukry	0,0 g
Białko	29 g
Sól	0,67 g



Data przydatności:

330 dni od daty produkcji podanej na opakowaniu. Data minimalnej trwałości jest jednocześnie numerem partii.

Sposób przechowywania:

Należy przechowywać w temperaturze od -2°C do +8°C. Chronić przed światłem i wilgocią.

Cena:

Skwarki wieprzowe SPOŻYWCZE DUŻE

Aromatyczne skwarki otrzymywane w procesie wytopu tradycyjnego w kociołkach. Świetnie sprawdzą się jako półprodukt w przemyśle cukierniczo-piekarniczym oraz jako dodatek do potraw. Przeznaczone do bezpośredniego spożycia bez dodatkowej obróbki.

Składniki: Tłuszcz wieprzowy

Wartość odżywcza produktu	na 100 g
Wartość energetyczna	2867 kJ / 694 kcal
Tłuszcz	64 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	25 g
Węglowodany	0,0 g
w tym cukry	0,0 g
Białko	29 g
Sól	0,67 g



Data przydatności:

330 dni od daty produkcji podanej na opakowaniu. Data minimalnej trwałości jest jednocześnie numerem partii.

Sposób przechowywania:

Należy przechowywać w temperaturze od -2°C do +8°C. Chronić przed światłem i wilgocią.

Cena:

Skwarki wieprzowe W BLOKU CHŁODZONE

Skwarki wieprzowe uzyskiwane w procesie wytopu ciągłego. Produkt do dalszego wykorzystania po obróbce termicznej. Składnik wielu produktów w przemyśle spożywczym.

Składniki: Surowe tłuszcze pochodzenia wieprzowego przeznaczone do spożycia przez ludzi po obróbce termicznej.

Wartość odżywcza produktu	na 100 g
Wartość energetyczna	
Tłuszcz	
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	
Węglowodany	
w tym cukry	
Białko	
Sól	



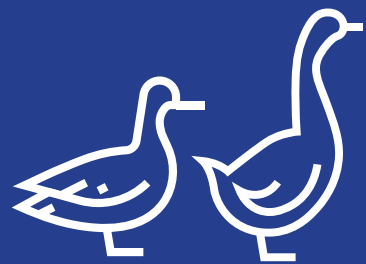
Data przydatności:

12 miesięcy od daty produkcji w temp. nie wyższej niż -18°C. Data produkcji jest jednocześnie numerem partii.

Sposób przechowywania:

Należy przechowywać w temperaturze od -18°C do -22°C. Po rozmrożeniu ponownie nie zamrażać. Przechowywać w magazynie czystym, suchym, bez obcych zapachów, zabezpieczonym przed gryzoniami i innymi szkodnikami.

Cena:



tłuszcz DROBIOWY

Profesjonalna kuchnia nie jest monotonna, nie jest też nudna. Każda, w zależności od regionu, ma własny oryginalny charakter, który przekłada się na wyjątkowy smak, którego nośnikiem jest tłuszcz. Tłuszcz drobiowy przechodzi obecnie renesans i jest stosowany we wszystkich kuchniach na całym świecie. Dostępny a w ofercie AGII, w wersji dla profesjonalistów w wygodnych w użyciu blokach i wiaderkach.

tłuszcz kaczyny W BLOKU CHŁODZONY

Smalec kaczyny uzyskany z wytopienia tkanki tłuszczowej tuszek kaczynich metodą ciągłego wytopu. Przeznaczony do spożycia przez ludzi. Pakowany w bloki (worek i karton) o masie netto 12 kg.

Składniki: tłuszcz kaczyny

Wartość odżywcza produktu	na 100 g
Wartość energetyczna	3696kJ / 899kcal
Tłuszcz	100 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	25 g
Węglowodany	0 g
w tym cukry	0 g
Białko	0 g
Sól	0 g



opakowanie jednostkowe
BLOK
12 kg



opakowanie zbiorcze
KARTON
1 szt.

Data przydatności:

180 dni od daty produkcji podanej na opakowaniu. Data minimalnej trwałości jest jednocześnie numerem partii

Sposób przechowywania:

Przechowywać w temperaturze od -2°C do +6°C. Chronić przed światłem i wilgocią.

Cena:



tłuszcz kaczyny WIADRO

Smalec kaczyny spożywczy uzyskany z wytopienia tkanki tłuszczowej tuszek kaczynich metodą wytopu ciągłego. Przeznaczony do spożycia przez ludzi. Dostępny w wygodnych w użyciu wiaderkach.

Składniki: Tłuszcz kaczyny.

Wartość odżywcza produktu	na 100 g
Wartość energetyczna	3696kJ / 899kcal
Tłuszcz	100 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	25 g
Węglowodany	0 g
w tym cukry	0 g
Białko	0 g
Sól	0 g



opakowanie jednostkowe
WIADRO
3 kg
19 kg



opakowanie zbiorcze
KARTON
2 szt.
1 szt.

Data przydatności:

180 dni od daty produkcji podanej na opakowaniu. Data minimalnej trwałości jest jednocześnie numerem partii.

Sposób przechowywania:

Przechowywać w temperaturze od -2°C do +6°C. Chronić przed światłem i wilgocią.

Cena:

tłuszcz gęsi
W BLOKU CHŁODZONY

Smalec gęsi spożywczy uzyskany z wytopienia tkanki tłuszczowej tuszek gęsich metodą wytopu ciągłego. Przeznaczony do spożycia przez ludzi. Pakowany w bloki (worek i karton) o masie netto 12 kg.

Składniki: tłuszcz gęsi

Wartość odżywcza produktu	na 100 g
Wartość energetyczna	3696kJ / 899kcal
Tłuszcz	100 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	28 g
Węglowodany	0 g
w tym cukry	0 g
Białko	0 g
Sól	0 g



Data przydatności:
 180 dni od daty produkcji podanej na opakowaniu. Data minimalnej trwałości jest jednocześnie numerem partii

Sposób przechowywania:
 Przechowywać w temperaturze od -2°C do +6°C. Chronić przed światłem i wilgocią.

Cena:



tłuszcz gęsi
WIADRO

Smalec gęsi spożywczy uzyskany z wytopienia tkanki tłuszczowej tuszek gęsich metodą wytopu ciągłego. Przeznaczony do spożycia przez ludzi. Dostępny w wygodnych w użyciu wiaderkach.

Składniki: Tłuszcz gęsi

Wartość odżywcza produktu	na 100 g
Wartość energetyczna	3696kJ / 899kcal
Tłuszcz	100 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	28 g
Węglowodany	0 g
w tym cukry	0 g
Białko	0 g
Sól	0 g



Data przydatności:
 180 dni od daty produkcji podanej na opakowaniu. Data minimalnej trwałości jest jednocześnie numerem partii

Sposób przechowywania:
 Przechowywać w temperaturze od -2°C do +6°C. Chronić przed światłem i wilgocią.

Cena:

tłuszcz z kurczaka
W BLOKU CHŁODZONY

Smalec z kurczaka uzyskany z wytopienia tłuszczu z kurczaka metodą wytopu ciągłego. Przeznaczony do spożycia przez ludzi. Pakowany w bloki (worek i karton) o masie netto 10 kg.

Składniki: tłuszcz z kurczaka, antyoksydant E 320, E321

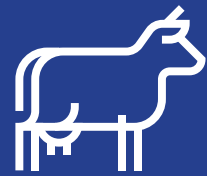
Wartość odżywcza produktu	na 100 g
Wartość energetyczna	3688kJ/895kcal
Tłuszcz	100 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	28 g
Węglowodany	0 g
w tym cukry	0 g
Białko	0 g
Sól	0 g



Data przydatności i sposób przechowywania:
 Maksymalnie 2 miesiące w temp. +20°C lub 6 miesięcy w temp. maksymalnie +7°C od daty produkcji.

Cena:





tłuszcze **WOŁOWE**

Łój wołowy świetnie nadaje się do smażenia frytek i wszelkiego rodzaju innych wyrobów ziemniaczanych. To właśnie łój wołowy sprawia że słynne frytki belgijskie mają tak doskonały smak i zapach. Łój jest najbardziej stabilnym tłuszczem zwierzęcym używanym w kuchni. Oprócz smażenia świetnie nadaje się do produkcji kruchych ciasteczek, tart a nawet puddingów.

łój wołowy **W BLOKU CHŁODZONY**



Łój wołowy topiony, uzyskany z wytopienia tkanki tłuszczowej wołowej i cielęcej. Po schłodzeniu pakowany w bloki o masie 12,5 kg

Składniki: tłuszcz wołowy




opakowanie jednostkowe
BLOK
12,5 kg


opakowanie zbiorcze
KARTON
1 szt.

Data przydatności:

350 dni od daty produkcji.
Data minimalnej trwałości jest
jednocześnie numerem partii.

Sposób przechowywania:

Przechowywać w temperaturze
od -2°C do +6°C. Chronić przed
światłem i wilgocią.

Cena:





AGII Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością



NIP: 696-189-38-64
Krzekotowice 41
63-830 Pępowo



Tel.: +48 65 573 64 78
Fax: +48 65 572 79 12



E-mail: agi@agi.com.pl