



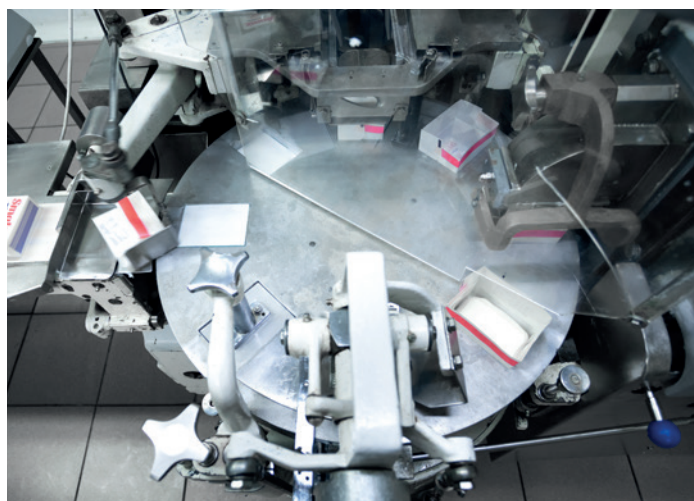
KATALOG PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH





poznań
NASZĄ FIRMĘ

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: kategorii spożywczej oraz 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 tłuszczów 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.

Wysoki standard zapewniany jest przez:

- 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. Dostarczając więc tłuszcz do Klienta firma ma pewność, że Odbiorca otrzyma produkt o parametrach zgodnych ze specyfikacją.



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. Współpracujemy m.in. z Odbiorcami z Litwy, Szwecji, Słowacji, Czech, Węgier, Austrii, Niemiec, Danii, Holandii, Wielkiej Brytanii, Bułgarii oraz Rumunii. Ponadto posiadamy 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, wielonienasyconych kwasów tłuszczowych, jak również naturalnej formy witaminy D. Wbrew powszechnej opinii nie powoduje on podniesienia poziomu złego cholesterolu we krwi. Smalec wieprzowy znajduje zastosowanie nie tylko w sektorze kulinarnym, ale również w przemyśle farmaceutycznym i kosmetycznym.



tłuszcz wieprzowy **SMALEC WYBOROWY W KOSTCE**



Smalec wyborowy w kostce jest produktem otrzymywanym w procesie topienia tłuszczów wieprzowych metodą ciągłego wytopu. Jest przeznaczony do spożycia bez dodatkowej obróbki lub jako dodatek do różnego rodzaju przetworów mięsnych. Polecany do gotowania, duszenia, smażenia i pieczenia.

Składniki: tłuszcz wieprzowy 100%

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



opakowanie zbiorcze
KARTON



PALETA

WAGA	200 g netto / 201 g brutto	10 kg netto / 10,2 kg brutto	900 kg netto / 945 kg brutto
WYMIAR (mm) (długość x wysokość x szerokość)	98 x 30 x 73 mm	388 x 160 x 200 mm	1200 x 1600 x 800 mm
ILOŚĆ SZT.	1	w kartonie: 50	sztuk na paletcie: 4500 kartonów na paletcie: 90 warstw na paletcie: 9 sztuk na warstwie: 500 kartonów na warstwie: 10
KOD EAN	5907513100010	15907513100123	
WAGA	250 g netto / 251 g brutto	10 kg netto / 10,2 kg brutto	800 kg netto / 845 kg brutto
WYMIAR (mm) (długość x wysokość x szerokość)	98 x 38 x 73 mm	388 x 160 x 200 mm	1200 x 1440 x 800
ILOŚĆ SZT.	1	w kartonie: 40	sztuk na paletcie: 3200 kartonów na paletcie: 80 warstw na paletcie: 8 sztuk na warstwie: 400 kartonów na warstwie: 10
KOD EAN	5907513100027	15907513100413	
WAGA	500 g netto / 503 g brutto	10 kg netto / 10,3 kg brutto	900 kg netto / 950 kg brutto
WYMIAR (mm) (długość x wysokość x szerokość)	125 x 60 x 73 mm	378 x 125 x 276 mm	1200 x 1360 x 800 mm
ILOŚĆ SZT.	1	w kartonie: 20	sztuk na paletcie: 1800 kartonów na paletcie: 90 warstw na paletcie: 10 sztuk na warstwie: 180 kartonów na warstwie: 9
KOD EAN	5907513100652	15907513100499	

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:



tłuszcz wieprzowy **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 rozpieszczała 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



opakowanie zbiorcze
TACKA



PALETA

WAGA	180 g netto / 195 g brutto	1,44 kg netto / 1,61 kg brutto	345,6 kg netto / 415 kg brutto
WYMIAR (mm) (długość x wysokość x szerokość)	95 x 66 x 95	390 x 68 x 195	1200 x 1500 x 800
IŁOŚĆ SZT.	1	na tacce: 8	sztuk na palecie: 1920 tacek na warstwie: 12 warstw na palecie: 20 sztuk na warstwie: 96
KOD EAN	5907513100041	15907513100208	

Data przydatności:

200 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:



tłuszcz wieprzowy **SMALEC WYBOROWY Z CEBULKĄ I SKWARKAMI**



Doskonały smak smalcu dopełniony świeżą i lekką wiosenną cebulką, solą, pieprzem, majerankiem i mieszanką przypraw jest przysmakiem 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



opakowanie zbiorcze
TACKA



PALETA

WAGA	180 g netto / 195 g brutto	1,44 kg netto / 1,61 kg brutto	345,6 kg netto / 415 kg brutto
WYMIAR (mm) (długość x wysokość x szerokość)	95 x 66 x 95	390 x 68 x 195	1200 x 1500 x 800
IŁOŚĆ SZT.	1	na tacce: 8	sztuk na palecie: 1920 tacek na warstwie: 12 warstw na palecie: 20 sztuk na warstwie: 96
KOD EAN	5907513100140	15907513100215	

Data przydatności:

200 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 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	3491kJ / 848kcal
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	0.98 g



opakowanie jednostkowe
KUBEK



opakowanie zbiorcze
TACKA



PALETA

WAGA	180 g netto / 195 g brutto	1,44 kg netto / 1,61 kg brutto	345,6 kg netto / 415 kg brutto
WYMIAR (mm) (długość x wysokość x szerokość)	95 x 66 x 95	390 x 68 x 195	1200 x 1500 x 800
ILOŚĆ SZT.	1	na tacce: 8	sztuk na palecie: 1920 tacek na warstwie: 12 warstw na palecie: 20 sztuk na warstwie: 96
KOD EAN	5907513100157	15907513100222	

Data przydatności:

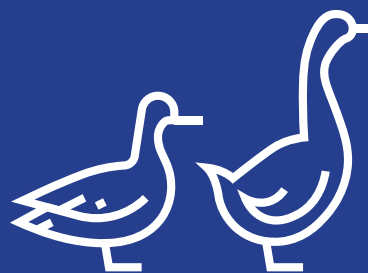
200 dni od daty produkcji podanej na opakowaniu. Data minimalnej trwałości jest jednocześnie numerem partii.

Sposób przechowywania:

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

Cena:





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.



tłuszcz drobiowy **SMALEC KACZY**

Smalec kaczki jest wyśmienitym dodatkiem do potraw. Idealnie nadaje się do gotowania, smażenia w wysokich temperaturach, a także pieczenia, szczególnie polecany do przygotowywania pieczonych ziemniaków, duszenia mięs i warzyw oraz jako dodatek do zup i pasztetów.

Składniki: tłuszcz kaczki 100%

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
KUBEK



opakowanie zbiorcze
TACKA



PALETA

WAGA	180 g netto / 195 g brutto	1,44 kg netto / 1,67 kg brutto	345,6 kg netto / 415 kg brutto
WYMIAR (mm) (długość x wysokość x szerokość)	95 x 66 x 95 mm	415 x 76 x 210	1200 x 1600 x 800
ILOŚĆ SZT.	1	na tacce: 8	sztuk na palecie: 1920 tacek na warstwie: 12 warstw na palecie: 20 sztuk na warstwie: 96
KOD EAN	5907513100362	15907513100383	

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 drobiowy **SMALEC GĘSI**

Smalec gęsi stanowi źródło nienasyconych kwasów tłuszczowych, jest doskonałym dodatkiem do potraw pieczonych i smażonych. Nie traci swoich właściwości nawet po podgrzaniu do temperatury 200° C. Poza zastosowaniem gastronomicznym często używany zewnętrznie w formie okładów przy bólach reumatycznych i stawowych, stanach zapalnych i niektórych ranach.

Składniki: tłuszcz gęsi 100%

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



opakowanie jednostkowe
KUBEK



opakowanie zbiorcze
TACKA



PALETA

WAGA	180 g netto / 195 g brutto	1,44 kg netto / 1,67 kg brutto	345,6 kg netto / 415 kg brutto
WYMIAR (mm) (długość x wysokość x szerokość)	95 x 66 x 95	415 x 76 x 210	1200 x 1500 x 800
ILOŚĆ SZT.	1	na tacce: 8	sztuk na palecie: 1920 tacek na warstwie: 12 warstw na palecie: 20 sztuk na warstwie: 96
KOD EAN	5907513100379	5907513100393	

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:



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. 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 smaźalniczy czy frytura wieprzowa,

charakteryzujące się bardzo wysokim punktem dymienia, co pozwala na bezpieczną obróbkę termiczną w najwyższych temperaturach.

W ofercie produktów profesjonalnych znajdują się tłuszcze dla sektora cukierniczego, idealne 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 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 sprawiają, 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.

tłuszcz wieprzowy SMALEC WYBOROWY W WIADRACH



Smalec Wyborowy AGIL - dostępny w wiaderkach. Jest produktem otrzymywanym w procesie topienia tłuszczów 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 100%

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



PALETA

WAGA	3 kg netto / 3,15 kg brutto	720 kg netto / 810 kg brutto
WYMIAR (mm) (długość x wysokość x szerokość)	200 x 155 x 200	1200 x 1800 x 800
OPAKOWANIE ZBIORCZE (KARTON)	waga: 6 kg netto / 6,16 kg brutto w kartonie: 2	sztuk na palecie: 240 warstw na palecie: 10
KOD EAN	5907513100751	sztuk na warstwie: 24 kartonów na warstwie: 12

WAGA	5 kg netto / 5,2 kg brutto	720 kg netto / 770 kg brutto
WYMIAR (mm) (długość x wysokość x szerokość)	230 x 203 x 230	1200 x 1800 x 800
ILOŚĆ SZT.	1	sztuk na palecie: 144 sztuk na warstwie: 18 warstw na palecie: 8
KOD EAN	5907513100331	

WAGA	10 kg netto / 10,38 kg brutto	770 kg netto / 820 kg brutto
WYMIAR (mm) (długość x wysokość x szerokość)	294 x 223 x 294	1200 x 1830 x 800
ILOŚĆ SZT.	1	sztuk na palecie: 77 sztuk na warstwie: 11 warstw na palecie: 7
KOD EAN	5907513100348	

WAGA	19 kg netto / 19,67 brutto	800 kg netto / 845 kg brutto
WYMIAR (mm) (długość x wysokość x szerokość)	326 x 332 x 326 mm	1200 x 1850 x 800
ILOŚĆ SZT.	1	sztuk na palecie: 40 wiader na warstwie: 8 warstw na palecie: 5
KOD EAN	5907513100157	

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:

tłuszcz wieprzowy

SMALEC WYBOROWY W BLOKU

Smalec Wyborowy AGII - dostępny w blokach. Jest produktem otrzymywanym w procesie topienia tłuszczów 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 100%



opakowanie jednostkowe
BLOK



PALETA

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

WAGA	10 kg netto / 10,2 brutto	900 kg netto / 945 kg brutto
WYMIAR (mm) (długość x wysokość x szerokość)	390 x 153 x 209	1200 x 1600 x 800
IŁOŚĆ SZT.	w kartonie: 1	sztuk na palecie: 90 kartonów na warstwie: 10 warstw na palecie: 9
KOD EAN	5907513100096	
WAGA	11 kg netto / 11,23 kg brutto	880 kg netto / 930 kg brutto
WYMIAR (mm) (długość x wysokość x szerokość)	383 x 160 x 209	1200 x 1450 x 800
IŁOŚĆ SZT.	w kartonie: 1	ilość sztuk na palecie: 80 ilość kartonów na warstwie: 10 ilość warstw na palecie: 8
KOD EAN	5907513100089	
WAGA	12,5 kg netto / 12,73 kg brutto	1000 kg netto / 1050 kg brutto
WYMIAR (mm) (długość x wysokość x szerokość)	368 x 190 x 193	1200 x 1680 x 800
IŁOŚĆ SZT.	w kartonie: 1	ilość sztuk na palecie: 80 ilość kartonów na warstwie: 10 ilość warstw na palecie: 8
KOD EAN	5907513100768	

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:



tłuszcz wieprzowy

TŁUSZCZ SMAŻALNICZY PREMIUM W BLOKU

Tłuszcz smaźalniczy PREMIUM jest produktem otrzymywanym w procesie topienia tłuszczów 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 gwarantują trwałość tłuszczu i niezmienną stabilną białą barwę.

Składniki: tłuszcz wieprzowy 100%

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
BLOK



PALETA

WAGA	10 kg netto / 10,21 kg brutto	900 kg netto / 950 kg brutto
WYMIAR (mm) (długość x wysokość x szerokość)	390 x 153 x 209	1200 x 1600 x w800
IŁOŚĆ SZT.	w kartonie: 1	ilość sztuk na palecie: 90 ilość kartonów na warstwie: 10 ilość warstw na palecie: 9
KOD EAN	5907513100720	

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:

tłuszcz wieprzowy

TŁUSZCZ CUKIERNICZY W BLOKU

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

Składniki: tłuszcz wieprzowy 100%

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
BLOK



PALETA

WAGA	10 kg netto / 10,21 kg brutto	900 kg netto / 950 kg brutto
WYMIAR (mm) (długość x wysokość x szerokość)	390 x 153 x 209	1200 x 1600 x 800
IŁOŚĆ SZT.	w kartonie: 1	w kartonie: 1
KOD EAN	5907513100737	ilość sztuk na palecie: 90 ilość sztuk na warstwie: 10 ilość warstw na palecie: 9

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:

tłuszcz wieprzowy

FRYTURA PŁYNNA W 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 wchłanianiałość tłuszczu. Dodatek antyoksydantu gwarantuje stabilność w procesie długotrwałego smażenia w porównaniu do frytur roślinnych.

Składniki: tłuszcz wieprzowy, antyoksydant E-321

Wartość odżywcza produktu	na 100 g
Wartość energetyczna	3693kJ / 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



opakowanie jednostkowe
WIADRO



PALETA

WAGA	10 kg netto / 10,38 kg brutto	770 kg netto / 820 kg brutto
WYMIAR (mm) (długość x wysokość x szerokość)	294 x 223 x 294	1200 x 1830 x 800
ILOŚĆ SZT.	1	ilość sztuk na palecie: 77 ilość wiader na warstwie: 11 ilość warstw na palecie: 7
KOD EAN	5907513100744	

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 +8°C. Chronić przed światłem i wilgocią.

Cena:



tłuszcz wieprzowy **SKWARKI 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 100%

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



opakowanie jednostkowe
WOREK



opakowanie zbiorcze
KARTON



PALETA

WAGA	10 kg netto / 10,02 kg brutto	20 kg netto / 20,5 kg brutto	600 kg netto / 650 kg brutto
WYMIAR (mm) (długość x wysokość x szerokość)	430 x 130 x 400	395 x 295 x 380	1200 x 1700 x 800
ILOŚĆ SZT.	1	w kartonie: 2	sztuk na palecie: 60 kartonów na warstwie: 6 warstw na palecie: 5 sztuk na warstwie: 12
KOD EAN	5907513100775	5907513100782	

Data przydatności:

330 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:

tłuszcz wieprzowy **SKWARKI 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 100%

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



opakowanie jednostkowe
WOREK



opakowanie zbiorcze
KARTON



PALETA

WAGA	10 kg netto / 10,02 kg brutto	20 kg netto / 20,5 kg brutto	600 kg netto / 650 kg brutto
WYMIAR (mm) (długość x wysokość x szerokość)	430 x 130 x 400	395 x 295 x 380	1200 x 1700 x 800
ILOŚĆ SZT.	1	w kartonie: 2	sztuk na palecie: 60 kartonów na warstwie: 6 warstw na palecie: 5 sztuk na warstwie: 12
KOD EAN	5907513100775	5907513100782	

Data przydatności:

330 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:



tłuszcz wieprzowy **SKWARKI SUCHE 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 100%

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



opakowanie jednostkowe
WOREK



opakowanie zbiorcze
KARTON



PALETA

WAGA	10 kg netto / 10,02 kg brutto	20 kg netto / 20,5 kg brutto	600 kg netto / 650 kg brutto
WYMIAR (mm) (długość x wysokość x szerokość)	430 x 130 x 400	395 x 295 x 380	1200 x 1700 x 800
ILOŚĆ SZT.	1	w kartonie: 2	sztuk na palecie: 60 kartonów na warstwie: 6 warstw na palecie: 5 sztuk na warstwie: 12
KOD EAN	5907513100775	5907513100782	

Data przydatności:

330 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:

tłuszcz wieprzowy **SKWARKI MIELONE W BLOKU**

Skwarki mielone spożywcze wieprzowe uzyskane z wytopienia rozdrobnionej tkanki tłuszczowej.

Składniki: tłuszcz wieprzowy 98%, sól 2%

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	2,67 g



opakowanie jednostkowe
BLOK



PALETA

WAGA	10 kg netto / 10,21 kg brutto	900 kg netto / 950 kg brutto
WYMIAR (mm) (długość x wysokość x szerokość)	390 x 153 x 209	1200 x 1600 x 800
ILOŚĆ SZT.	w kartonie: 1	ilość sztuk na palecie: 90 ilość sztuk na warstwie 10 ilość warstw na palecie: 9

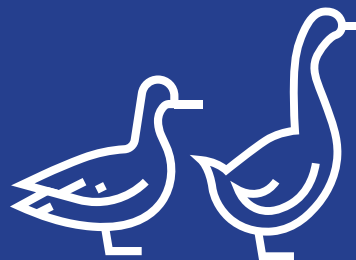
Data przydatności:

330 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:



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 a jego nośnikiem jest tłuszcz. Tłuszcz drobiowy przechodzi obecnie renesans i jest stosowany we wszystkich kuchniach na całym świecie. Dostępny w ofercie AGII w wersji dla profesjonalistów w wygodnych w użyciu blokach i wiaderkach.

tłuszcz drobiowy

TŁUSZCZ KACZY W BLOKU

Tłuszcz kaczki uzyskany z wytopienia tkanki tłuszczowej tuszek kaczek metodą ciągłego wytopu. Pakowany w bloki (worek i karton) o masie netto 12 kg.

Składniki: tłuszcz kaczki 100%



opakowanie jednostkowe
BLOK



PALETA

WAGA	12 kg netto / 12,23 kg brutto	960 kg netto / 1010 kg brutto
WYMIAR (mm) (długość x wysokość x szerokość)	368 x 190 x 193	1200 x 1680 x 800
ILOŚĆ SZT.	w kartonie: 1	ilość sztuk na palecie: 80 ilość sztuk na warstwie 10 ilość warstw na palecie: 8
KOD EAN	5907513100447	

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 drobiowy

TŁUSZCZ KACZY W WIADRZE



opakowanie jednostkowe
WIADRO



PALETA

WAGA	3 kg netto / 3,15 kg brutto	720 kg netto / 810 kg brutto
WYMIAR (mm) (długość x wysokość x szerokość)	200 x 155 x 200	1200x1800x800
OPAKOWANIE ZBIORCZE (KARTON)	waga: 6 kg netto / 6,6 kg brutto w kartonie: 2	sztuk na palecie: 240 warstw na palecie: 10 sztuk na warstwie: 24 kartonów na warstwie: 12

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

Tłuszcz kaczki uzyskany z wytopienia tkanki tłuszczowej tuszek kaczek metodą ciągłego wytopu. Dostępny w wygodnych w użyciu wiadrach.

Składniki: tłuszcz kaczki 100%

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 drobiowy

TŁUSZCZ GĘSI W BLOKU

Tłuszcz gęsi spożywczy uzyskany z wytopienia tkanki tłuszczowej tuszek gęsich metodą ciągłego wytopu. Pakowany w bloki (worek i karton) o masie netto 12 kg.

Składniki: tłuszcz gęsi 100%



opakowanie jednostkowe
BLOK



PALETA

WAGA	12 kg netto / 12,23 kg brutto	960 kg netto / 1010 kg brutto
WYMIAR (mm) (długość x wysokość x szerokość)	368 x 190 x 193	1200 x 1680 x 800
ILOŚĆ SZT.	w kartonie: 1	ilość sztuk na palecie: 80 ilość sztuk na warstwie 10 ilość warstw na palecie: 8
KOD EAN	5907513100454	

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 drobiowy

TŁUSZCZ GĘSI W WIADRZE



opakowanie jednostkowe
WIADRO



PALETA

WAGA	3 kg netto / 3,15 kg brutto	720 kg netto / 810 kg brutto
WYMIAR (mm) (długość x wysokość x szerokość)	200 x 155 x 200	1200 x 1800 x 800
OPAKOWANIE ZBIORCZE (KARTON)	waga: 6 kg netto / 6,6 kg brutto w kartonie: 2	sztuk na palecie: 240 warstw na palecie: 10 sztuk na warstwie: 24 kartonów na warstwie: 12

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 drobiowy

TŁUSZCZ Z KURCZAKA W BLOKU

Tłuszcz z kurczaka uzyskany z wytopienia tuszek z kurczaka metodą ciągłego wytopu. Pakowany w bloki (worek i karton) o masie netto 10 kg.

Składniki: tłuszcz z kurczaka, antyoksydanty E 320, E321



opakowanie jednostkowe
BLOK



PALETA

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

WAGA

10 kg netto / 10,21 brutto

900 kg netto / 950 kg brutto

WYMIAR (mm)

(długość x wysokość x szerokość)

390 x 153 x 209

1200 x 1600 x 800

ILOŚĆ SZT.

w kartonie: 1

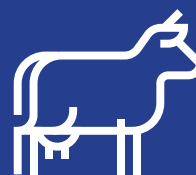
ilość sztuk na palecie: 80
ilość sztuk na warstwie 10
ilość warstw na palecie: 8

Data przydatności i sposób przechowywania:

Cena:

Maksymalnie 2 miesiące w temp. +20°C lub 6 miesięcy w temp. maksymalnie +7°C od daty produkcji.





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. Jest najbardziej stabilnym tłuszczem zwierzęcym używanym w kuchni. Oprócz smażenia świetnie nadaje się do produkcji kruchych ciasteczek, tart a nawet puddingów.

tłuszcz wołowy **ŁÓJ WOŁOWY W BLOKU**



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

Składniki: tłuszcz wołowy 100%



opakowanie jednostkowe
KARTON



PALETA

WAGA	12,5 kg	1000 kg netto / 1050 kg brutto
WYMIAR (mm) (długość x wysokość x szerokość)	368 x 190 x 193	1200 x 1680 x 800
IŁOŚĆ SZT.	w kartonie: 1	ilość sztuk na palecie: 80 ilość sztuk na warstwie 10 ilość warstw na palecie: 8

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:





AGII Sp. o.o.



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



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



E-mail: agi@agi.com.pl