KATALOG PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH

www.agi.com.pl

poznaj

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 tradycje 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 trzydziestu 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.

30

LAT NA RYNKU

6 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.

LABORATORIUM

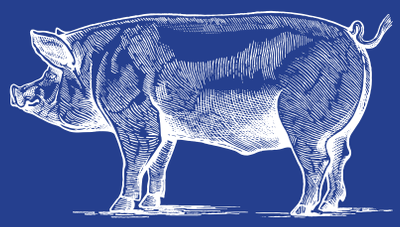
Posiadanie własnego laboratorium jest cennym narzędziem firmy już na początku procesu produkcyjnego, pozwalającym zapewnić najwyższą jakość wszystkich produktów.
Wyposażenie laboratorium pozwala określać parametry dostarczanych do produkcji surowców i w szybki sposób je selekcjonować. Do produkcji używane 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

Smalec wyborowy 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 g
w tym cukry	0 g
Białko	0 g
Sól	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 palecie: 4500 kartonów na palecie: 90 warstw na palecie: 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 palecie: 3200 kartonów na palecie: 80 warstw na palecie: 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 palecie: 1800 kartonów na palecie: 90 warstw na palecie: 10	sztuk na warstwie: 180 kartonów na warstwie: 9
KOD EAN	5907513100652	15907513100499		

	opakowanie jednostkowe KUBEK 550 g	opakowanie zbiorcze KARTON	PALETA	
WAGA	**550 g netto / 582 g brutto**	**3,3 kg netto / 3,67 kg brutto**	**313,5 kg netto / 374 kg brutto**	
WYMIAR (mm) (wysokość x szerokość)	140 x 102	313 x 143 x 213	1200 x 1650 x 800	
ILOŚĆ SZT.	1	w kartonie: 6	sztuk na palecie: 570 kartonów na warstwie naprzemiennie: 10/9	warstw na palecie: 10 sztuk na warstwie naprzemiennie: 60/54
KOD EAN	5907513100270	15907513100673		

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 tradycyjny z kotła

Smalec tradycyjny z kotła wytwarzany jest w tradycyjny sposób, poprzez wytapianie tłuszczu wieprzowego w kotle warzelnym, co zapewnia naturalny smak i zapach. Idealny do przygotowania polskich, tradycyjnych dań.

Składniki: tłuszcz wieprzowy 100%.

Wartość odżywcza produktu	na 100 g
Wartość energetyczna	3670 kJ/ 893 kcal
Tłuszcz	99 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	52 g
Węglowodany	<0,5 g
w tym cukry	<0,5 g
Białko	<0,5 g
Sól	<0,01 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	388 x 160 x 200	1200 x 1600 x 800	
ILOŚĆ SZT.	1	w karotnie: 50	sztuk na palecie: 4500 kartonów na palecie: 90 Kartonów na warstwie: 10	warstw na palecie: 9 sztuk na warstwie: 500
KOD EAN	5907513100959	15907513100574		

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 wieprzowe

Skwarki wieprzowe w kubku to idealna propozycja dla osób ceniących tradycyjny, pełny smaku przysmak. To doskonały dodatek do wielu potraw. Można je wykorzystać do wzbogacenia smaków zup, sałatek, pierogów, a także dań mięsnych i warzywnych. Są także świetną alternatywą do posypania kanapek, tostów czy zapiekanek. Ich chrupkość i intensywny smak sprawiają, że stanowią wyśmienitą KETO przekąskę.

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 g
w tym cukry	0 g
Białko	29 g
Sól	0,67 g

	opakowanie jednostkowe KUBEK	opakowanie zbiorcze KARTON	PALETA	
WAGA	**270 g netto / 302 g brutto**	**1,62 kg netto / 1,99 kg brutto**	**153,9 kg netto / 214 kg brutto**	
WYMIAR (mm) (wysokość x szerokość)	140 x 102	313 x 143 x 213	1200 x 1650 x 800	
ILOŚĆ SZT.	1	w kartonie: 6	sztuk na palecie: 570 kartonów na warstwie naprzemiennie: 10/9	warstw na palecie: 10 sztuk na warstwie naprzemiennie: 60/54
KOD EAN	5907513100966	5907513101017		

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

Smalec babuni ze skwarkami

Smalec babuni ze skwarkami to tradycyjny, domowy przysmak, który przenosi nas wprost do kuchni naszych babć. Przygotowywany z wysokiej jakości tłuszczu wieprzowego, z dodatkiem majeranku, natki pietruszki, soli, pieprzu i mieszanki przypraw , jest nie tylko pyszny, ale i pełen wspomnień o ciepłych chwilach spędzonych przy rodzinnym stole. Skwarki, które stanowią jego główny składnik, są idealnie chrupiące i pełne smaku.

Składniki: tłuszcz wieprzowy 67%, skwarki wieprzowe 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 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	5907513100041	15907513100208		

	opakowanie jednostkowe KUBEK 550 g	opakowanie zbiorcze KARTON	PALETA	
WAGA	**550 g netto / 582 g brutto**	**3,3 kg netto / 3,67 kg brutto**	**313,5 kg netto / 374 kg brutto**	
WYMIAR (mm) (wysokość x szerokość)	140 x 102	313 x 143 x 213	1200 x 1650 x 800	
ILOŚĆ SZT.	1	w kartonie: 6	sztuk na palecie: 570 kartonów na warstwie naprzemiennie: 10/9	warstw na palecie: 10 sztuk na warstwie naprzemiennie: 60/54
KOD EAN	5907513100355			

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 z cebulką i skwarkami

Wyjątkowy, tradycyjny produkt, który łączy w sobie bogaty smak wieprzowego tłuszczu z delikatną słodyczą lekkiej, wiosennej cebulki i chrupkością skwarków. Doskonały jako smarowidło do chleba, dodatek do potraw lub składnik dań. Produkt wytwarzany z wysokiej jakości smalcu, w którym wytapiają się aromatyczne skwarki, a cebula dodaje niepowtarzalnego smaku i zapachu.

Składniki: tłuszcz wieprzowy 67%, skwarki wieprzowe 30%, mieszanka przypraw, cebula 0,1%, 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 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	5907513100140	15907513100215		

	opakowanie jednostkowe KUBEK 550 g	opakowanie zbiorcze KARTON	PALETA	
WAGA	**550 g netto / 582 g brutto**	**3,3 kg netto / 3,67 kg brutto**	**313,5 kg netto / 374 kg brutto**	
WYMIAR (mm) (wysokość x szerokość)	140 x 102	313 x 143 x 213	1200 x 1650 x 800	
ILOŚĆ SZT.	1	w kartonie: 6	sztuk na palecie: 570 kartonów na warstwie naprzemiennie: 10/9	warstw na palecie: 10 sztuk na warstwie naprzemiennie: 60/54
KOD EAN	5907513100478			

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 z czosnkiem i cebulką

Smalec z czosnkiem i cebulką to pyszna, aromatyczna wersja tradycyjnego smalcu, wzbogacona o intensywne smaki dwóch popularnych składników – czosnku i cebuli. Produkt ten łączy w sobie klasyczny, mięsny smak smalcu ze słodyczą cebuli i ostrym, charakterystycznym aromatem czosnku, tworząc wyjątkową kompozycję smakową.

Składniki: tłuszcz wieprzowy 66%, skwarki wieprzowe, cebula 1,9%, sól, aromaty, czosnek 0,3%.

Wartość odżywcza produktu	na 100 g
Wartość energetyczna	3395 kJ/ 825 kcal
Tłuszcz	88 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	34 g
Węglowodany	<0,5 g
w tym cukry	<0,5 g
Białko	7,9 g
Sól	1,6 g

	opakowanie jednostkowe KUBEK 180 g	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	5907513100232	15907513100628		

	opakowanie jednostkowe KUBEK 550 g	opakowanie zbiorcze KARTON	PALETA	
WAGA	**550 g netto / 582 g brutto**	**3,3 kg netto / 3,67 kg brutto**	**313,5 kg netto / 374 kg brutto**	
WYMIAR (mm) (wysokość x szerokość)	140 x 102	313 x 143 x 213	1200 x 1650 x 800	
ILOŚĆ SZT.	1	w kartonie: 6	sztuk na palecie: 570 kartonów na warstwie naprzemiennie: 10/9	warstw na palecie: 10 sztuk na warstwie naprzemiennie: 60/54
KOD EAN	5907513100928			

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 domowy ze skwarkami

Smalec domowy ze skwarkami to klasyczny, pełen smaku produkt, który przenosi w świat tradycyjnej polskiej kuchni, gdzie prostota i jakość składników są na pierwszym miejscu. To prawdziwa uczta dla podniebienia, łącząca smak prawdziwego wiejskiego tłuszczu z chrupiącymi skwarkami i solą.

Składniki: tłuszcz wieprzowy 79%, skwarki wieprzowe 20%, sól.

Wartość odżywcza produktu	na 100 g
Wartość energetyczna	3469 kJ/ 843 kcal
Tłuszcz	90 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	38 g
Węglowodany	<0,5g
w tym cukry	<0,5g
Białko	8,1 g
Sól	1,3 g

	opakowanie jednostkowe KUBEK 180 g	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	5907513100836	15907513100529		

	opakowanie jednostkowe KUBEK 550 g	opakowanie zbiorcze KARTON	PALETA	
WAGA	**550 g netto / 582 g brutto**	**3,3 kg netto / 3,67 kg brutto**	**313,5 kg netto / 374 kg brutto**	
WYMIAR (mm) (wysokość x szerokość)	140 x 102	313 x 143 x 213	1200 x 1650 x 800	
ILOŚĆ SZT.	1	w kartonie: 6	sztuk na palecie: 570 kartonów na warstwie naprzemiennie: 10/9	warstw na palecie: 10 sztuk na warstwie naprzemiennie: 60/54
KOD EAN	5907513100911			

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 wiejski ze skwarkami

To oryginalna receptura i mieszanka przypraw, w tym cebula suszona, susz czosnku, majeranek, sól i pieprz, stanowią o wyjątkowości tego smalcu. Smalec wiejski ze skwarkami jest produktem, który doskonale oddaje klimat wiejskiej kuchni, charakteryzującej się prostotą, naturalnością i bogactwem smaków.

Składniki: tłuszcz wieprzowy 67%, skwarki wieprzowe 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 180 g	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	5907513100225	15907513100222		

	opakowanie jednostkowe KUBEK 550 g	opakowanie zbiorcze KARTON	PALETA	
WAGA	**550 g netto / 582 g brutto**	**3,3 kg netto / 3,67 kg brutto**	**313,5 kg netto / 374 kg brutto**	
WYMIAR (mm) (wysokość x szerokość)	140 x 102	313 x 143 x 213	1200 x 1650 x 800	
ILOŚĆ SZT.	1	w kartonie: 6	sztuk na palecie: 570 kartonów na warstwie naprzemiennie: 10/9	warstw na palecie: 10 sztuk na warstwie naprzemiennie: 60/54
KOD EAN	5907513100317			

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 o smaku bekonowym

Nasz wyjątkowy smalec o smaku bekonowym to prawdziwa gratka dla miłośników intensywnych, mięsnych smaków. Jest połączeniem tradycyjnego smalcu wieprzowego z aromatem wędzonego bekonu, który nadaje mu niepowtarzalny, głęboki smak i zapach. To doskonały wybór dla tych, którzy szukają czegoś wyjątkowego – z jednej strony klasyka, z drugiej unikalna wersja popularnego smalcu, która wzbogaci każdy posiłek.

Składniki: tłuszcz wieprzowy 67%, skwarki wieprzowe 30%, sól, aromaty.

Wartość odżywcza produktu	na 100 g
Wartość energetyczna	3375 kJ/ 820 kcal
Tłuszcz	87 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	34 g
Węglowodany	<0,5 g
w tym cukry	<0,5 g
Białko	9 g
Sól	1,4 g

	opakowanie jednostkowe KUBEK 180 g	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	5907513100249	15907513100635		

	opakowanie jednostkowe KUBEK 550 g	opakowanie zbiorcze KARTON	PALETA	
WAGA	**550 g netto / 582 g brutto**	**3,3 kg netto / 3,67 kg brutto**	**313,5 kg netto / 374 kg brutto**	
WYMIAR (mm) (wysokość x szerokość)	140 x 102	313 x 143 x 213	1200 x 1650 x 800	
ILOŚĆ SZT.	1	w kartonie: 6	sztuk na palecie: 570 kartonów na warstwie naprzemiennie: 10/9	warstw na palecie: 10 sztuk na warstwie naprzemiennie: 60/54
KOD EAN	5907513100935			

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

Smarowidło skwarkowe

Nasze Smarowidło skwarkowe to wyjątkowy produkt, który zadowoli nawet najbardziej wymagających smakoszy. Łączy w sobie tradycyjny smak skwarków z delikatną konsystencją smalcu, tworząc pyszną pastę, którą z łatwością można wykorzystać do wielu dań. To idealna opcja dla tych, którzy cenią sobie smaki kuchni wiejskiej i poszukują czegoś, co łączy bogaty smak mięsa z kremową strukturą smalcu.

Składniki: skwarki wieprzowe 49%, tłuszcz wieprzowy 49%, sól.

Wartość odżywcza produktu	na 100 g
Wartość energetyczna	3347 kJ/ 813 kcal
Tłuszcz	85 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	31 g
Węglowodany	1,9 g
w tym cukry	<0,5 g
Białko	10 g
Sól	1,7 g

	opakowanie jednostkowe KUBEK 180 g	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	5907513100256	15907513100604		

	opakowanie jednostkowe KUBEK 550 g	opakowanie zbiorcze KARTON	PALETA	
WAGA	**550 g netto / 582 g brutto**	**3,3 kg netto / 3,67 kg brutto**	**313,5 kg netto / 374 kg brutto**	
WYMIAR (mm) (wysokość x szerokość)	140 x 102	313 x 143 x 213	1200 x 1650 x 800	
ILOŚĆ SZT.	1	w kartonie: 6	sztuk na palecie: 570 kartonów na warstwie naprzemiennie: 10/9	warstw na palecie: 10 sztuk na warstwie naprzemiennie: 60/54
KOD EAN	5907513100942			

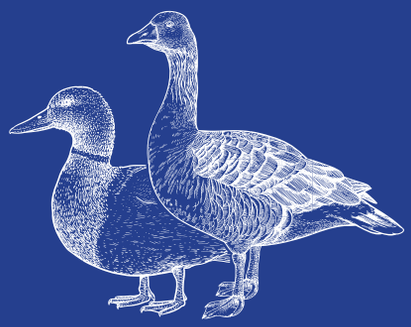
Data przydatności:

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 kaczy 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 kaczy 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 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	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

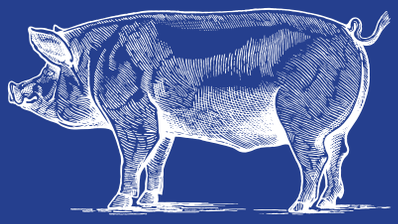
Wybór odpowiedniego produktu najwyższej jakości w branży HoReCa a także piekarniczo – cukierniczej jest wyzwaniem dla każdego Szefa Kuchni, Cukiernika czy Restauratora.

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 nośnikiem. 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 doprawiania 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 tłuszcze dla sektora cukierniczego, idealne do wypieku ciast, pączków oraz faworków. 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 wiadrze

Smalec Wyborowy AGII - 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 g
w tym cukry	0 g
Białko	0 g
Sól	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 / 6,6 kg brutto w kartonie: 2	sztuk na palecie: 240 warstw na palecie: 10	sztuk na warstwie: 24 kartonów na warstwie: 12
KOD EAN	5907513100973		

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**	**760 kg netto / 800 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%

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

	opakowanie jednostkowe BLOK	PALETA
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
ILOŚĆ 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
ILOŚĆ 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
ILOŚĆ 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

Smalec Premium w bloku

Smalec premium jest produktem otrzymywanym w procesie topienia tłuszczów wieprzowych metodą ciągłego wytopu i poddanym rafinacji. 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, neutralny zapach 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 g
w tym cukry	0 g
Białko	0 g
Sól	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
ILOŚĆ SZT.	w kartonie: 1	ilość sztuk na palecie: 90 ilość kartonów na warstwie: 10 ilość warstw na palecie: 9
KOD EAN	5907513100003	

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 wchłanialność tłuszczu. Dodatek antyoksydantu gwarantuje stabilność w procesie długotrwałego smażenia w porównaniu do frytur roślinnych.

Składniki: tłuszcz wieprzowy, E-321–przeciwutleniacz

Wartość odżywcza produktu	na 100 g
Wartość energetyczna	3693kJ/ 882 kcal
Tłuszcz	99 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	31 g
Węglowodany	0 g
w tym cukry	0 g
Białko	0 g
Sól	0 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 g
w tym cukry	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)	280 x 380 x 120	380 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	5907513100867		

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 g
w tym cukry	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)	280 x 380 x 120	380 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 g
w tym cukry	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)	280 x 380 x 120	380 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	5907513100881		

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: skwarki wieprzowe, 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 g
w tym cukry	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
KOD EAN	5907513100621	

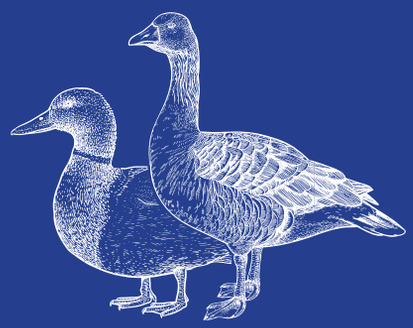
Data przydatności:

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 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 12kg.

Składniki: tłuszcz z kurczaka 100%.

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

	opakowanie jednostkowe BLOK	PALETA
WAGA	**12 kg netto / 12,23 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

Data przydatności i sposób przechowywania:

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

Sposób przechowywania:

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

Cena:

tłuszcz drobiowy

Tłuszcz kaczy w bloku

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

Składniki: tłuszcz kaczy 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 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:

365 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

Tłuszcz kaczy uzyskany z wytopienia tkanki tłuszczowej tuszek kaczych metodą ciągłego wytopu. Dostępny w wygodnych w użyciu wiaderkach.

Składniki: tłuszcz kaczy 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 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

Data przydatności:

365 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%

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 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	

Data przydatności:

365 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

Tłuszcz gęsi spożywczy uzyskany z wytopienia tkanki tłuszczowej tuszek gęsich metodą ciągłego wytopu. Dostępny w wygodnych w użyciu wiaderkach.

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 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
KOD EAN	5907513100805		

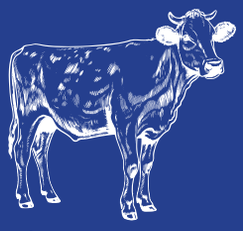
Data przydatności:

365 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:



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 kg.

Składniki: tłuszcz wołowy 100%

Wartość odżywcza produktu	na 100 g
Wartość energetyczna	3770 kJ/ 901 kcal
Tłuszcz	100 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	50 g
Węglowodany	0 g
w tym cukry	0 g
Białko	0 g
Sól	0 g

	opakowanie jednostkowe KARTON	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	5907513100812	

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