Dane aktualne na dzień: 13-11-2026 15:44

Link do produktu: https://rafex.eu/mieszanka-do-wyrobu-smalcu-domowym-sposobem-500-g-p-201445.html



Mieszanka Do Wyrobu Smalcu Domowym Sposobem 500 G

Cena	**14,86 zł**
Numer katalogowy	**RAFEX001323**
Kod EAN	**05902888143532**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

Charakterystyka

Smalec w kuchniach polskich jest znany od lat i to właśnie na nim przygotowywane są dania kuchni staropolskiej o najlepszym smaku. Używany zamiast oleju idealnie nadaje się do smażenia. Dzięki swojej konsystencji i smaku prawdopodobieństwo katastrofy kulinarnej spada do minimum. Według definicji smalec jest pochodzenia zwierzęcego i powstaje poprzez wytapianie słoniny wieprzowej.

Zastosowanie

Smalec występuje na patelni, ale równie często na kanapkach. Wytopiony smalec często miesza się ze skwarkami, cebulką, lub kiełbasą. Jest to przekąska najczęściej spotykana na różnego rodzaju jarmarkach i idealnie komponuje się ze smakiem piwa. W takim przypadku, aby łatwo i smacznie przyrządzić smalec, należy dodać mieszankę do wyrobu smalcu domowym sposobem zaraz po wstępnym ostudzeniu tłuszczu. Takim sposobem mamy pewność, że smalec będzie idealnie doprawiony i gotowy do spożycia w każdej chwili.

Ciekawostki

Pomimo złudzeń, smalec nie jest niezdrowym tłuszczem, który ma negatywny wpływ na nasze zdrowie i figurę. Zawiera on 13,5% nasyconych kwasów tłuszczowych, które są najbardziej pożądane dla naszego organizmu. Występują one pod postacią kwasów stearynowych, a ich funkcją jest obniżanie poziomu cholesterolu.