

GRESSO[®] Chef

Nata Pasteurizada 33% M.G. 1L

Nata Pasteurizada para bater de elevada firmeza.

A Nata Pasteurizada Gresso Chef com 33% de matéria gorda é ideal para bater e perfeita para pastelaria, permitindo excelentes resultados em bolos e sobremesas.



Resultados
ideais



Perfeita para
pastelaria



Ideal para
bater



Especial para
Profissionais



Nata Pasteurizada 33% M.G. 1L

Sugestão de Apresentação

Nata Pasteurizada 33% M.G. 1L



Principais Benefícios

- Ideal para bater
- Perfeita para pastelaria
- Tempo de batimento reduzido¹



Descrição e Dados Logísticos

Designação do produto: **Nata Pasteurizada 33% M.G. 1L**

Ingredientes: **Nata** fresca (M.G. 33%)

Origem: Portugal

Unidade		Tabuleiro			Europalette				
EAN 13	N.º Unid.	Peso Bruto Kg	Dim (cm) CxLxA	ITF 14	N.º Caixas	Peso Bruto Kg	Alt Max (cm)	N.º Fiadas por Palete	N.º Caixas por Fiada
560 3722 49208 2	12	13,51	59,8x39,8x15	1 560 3722 49208 9	36	25	14,4	4	9



Apresentação Comercial

Taxa de IVA: 6%

Validade: 17 dias

Conservação: Uma vez aberta a embalagem consumir dentro de 3 dias. Conservar entre 2°C e 6°C.

Instruções de utilização: Agitar antes de usar

Embalagem: Manga Plástica

Capacidade: 1L



Declaração Nutricional*

Valores médios por:	100 ml	1 c. de sopa (15 ml)	
energia (kJ/kcal)	1316/319	197/48	2%**
lípidos (g)	33	5,0	7%**
dos quais:			
saturados (g)	23	3,5	17%**
hidratos de carbono (g)	3,4	0,5	0%**
dos quais:			
açúcares (g)	3,4	0,5	1%**
proteínas (g)	2,2	0,33	1%**
sal (g) ²	0,10	0,02	0%**

¹ Comparativamente à Nata Gresso UHT 200ml para bater

* Valores nutricionais atualizados a Agosto de 2018

** da Dose de Referência (DR) para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal).

² Teor de sal deve-se exclusivamente ao sódio naturalmente presente.

A embalagem contém aproximadamente 66 porções de 15ml.