

GRESSO[®] Chef

Nata Pasteurizada 40% M.G. 2,5L

Nata Pasteurizada para bater de elevado rendimento e firmeza.

A Nata Pasteurizada Gresso Chef com 40% de matéria gorda é ideal para bater, permitindo excelentes resultados em chantilly, bavaoises, mousses, bolos e outras sobremesas. Uma escolha excelente para um melhor desempenho.

40%
M.G.

Resultados
excelentes



Chantilly firme
e cremoso



Tempo de
batimento
reduzido



Especial para
Profissionais



GRESSO[®] Chef

Nata Pasteurizada
40% M.G.

Para profissionais de Pastelaria e Cozinha

Nata pasteurizada para bater. Ingredientes: Nata (matéria gorda: 40%).
Consumir até ao fim do prazo de validade. Conservar entre 2°C e 6°C.
Cargos: Pastelaria

Valores médios por	100 ml	1 L de nata (10 ml)	2,5 L de nata (25 ml)
energia (kJ/kcal)	155/37	155/37	155/37
lipídios (g)	40	40	40
proteínas (g)	2,8	2,8	2,8
hidratos de carbono (g)	2,2	2,2	2,2
doç. eq. (g)	2,8	2,8	2,8
ácidos (g)	1,2	1,2	1,2
potássio (g)	0,06	0,06	0,06
sal (g)	0,06	0,06	0,06

Referência (DR) para um adido médio (400 kJ/ 100 kcal).
Se não estiver presente ao nível naturalmente presente.
após naturalmente ter porções de 10ml.

Nata Gresso L.H.F. para bater.

INDUSTRIAL Produtos Alimentares, S.A.
Avenida 1200, 11000 Porto



Para profissionais de Pastelaria e Cozinha

40%
M.G.



Tempo de batimento reduzido



Chantilly firme e cremoso

Nata Pasteurizada 40% M.G. 2,5L

Sugestão de Apresentação

Nata Pasteurizada 40% M.G. 2,5L



Principais Benefícios

- 40% de matéria gorda
- Sabor natural e fresco característico do leite
- Embalagem garante total segurança e manutenção das características organoléticas da nata mais fresca
- Tampa de rosca que permite abertura fácil e reutilizável
- Tempo de batimento reduzido¹
- Menor tendência para dessorar
- Chantilly alto e firme



Descrição e Dados Logísticos

Designação do produto: **Nata Pasteurizada 40% M.G. Grosso Chef 2,5L**

Ingredientes: **Nata fresca (M.G. 40%)**

Origem: Portugal

Unidade		Caixa Transporte				Europalette				
Dim (cm) CxLxA	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 Palette	N.º Caixas por Fiada
13x10x29	560 3722 50298 9	2	5	13x20x29	1 560 3722 50298 6	90	480	103	3	30



Apresentação Comercial

Taxa de IVA: 6%

Validade: 18 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: Garrafão plástico

Capacidade: 2,5L



Declaração Nutricional*

Valores médios por:	100 ml	1 c. de sopa (15 ml)	
energia (kj/kcal)	1558/378	234/57	3% ^{**}
lípidos (g)	40	6,0	9% ^{**}
dos quais:			
saturados (g)	26	3,8	19% ^{**}
hidratos de carbono (g)	2,8	0,42	0% ^{**}
dos quais:			
açúcares (g)	2,8	0,42	0% ^{**}
proteínas (g)	1,8	0,26	1% ^{**}
sal (g) ²	0,06	0,009	0% ^{**}

¹ Comparativamente à Nata Grosso 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 167 porções de 15ml.