

GRESSO®

Chef



QUEIJOS

Fresco, flamengo ou tipo mozzarella, os queijos Gresso Chef são a escolha certa para as mais variadas utilizações em hotelaria, restauração e cafetaria.



GRESSO[®] Chef

QUEIJO TIPO MOZZARELLA

QUEIJO FLAMENGO FATIADO

QUEIJO FRESCO



QUEIJO TIPO MOZZARELLA

Formato: 2 kg

Queijo de pasta filada M.G.E.S.: 45%-60%

Ingredientes: Leite pasteurizado, leiteiro, leite em pó magro, fermentos lácteos, cloreto de cálcio, coalho, conservante: sorbato de potássio e sal. Queijo tipo Mozzarella produzido com tecnologia de Mozzarella. **Naturalmente isento de lactose.** O queijo é naturalmente isento de lactose, devido ao seu processo de fabrico.

Origem: Portugal.



Melhor derretimento,
fusão perfeita



Fatiamento fácil



Gratinados
dourados



Origem
do Leite:
Portugal

Valores médios	por 100 g		por fatia de 13 g	
Energia (kJ/kcal)	1385/333		180/43	2%**
Lípidos (g)	26		3,3	5%**
dos quais saturados (g)	18		2,3	11%**
Hidratos de carbono (g)	0		0	0%**
dos quais açúcares (g)	0		0	0%**
Proteínas (g)	25		3,3	7%**
Sal (g)	1,1		0,14	2%**
Vitaminas e sais minerais				
cálcio (mg)	768	96%*	99,8	12%*
fósforo (mg)	515	74%*	67,0	10%*

Lactose: <0,01 g/100 g.

* do Valor de Referência do Nutriente (VRN).

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

A embalagem contém aproximadamente 154 fatias de 13 g.

GRESSO[®] Chef

QUEIJO TIPO MOZZARELLA
QUEIJO FLAMENGO FATIADO
QUEIJO FRESCO



QUEIJO FLAMENGO FATIADO

Formato: 2 kg (2 x 1 kg)

Queijo flamengo M.G.E.S.: 45%-60%

Ingredientes: Leite pasteurizado, leitelho, leite em pó magro, fermentos lácteos, cloreto de cálcio, coalho, conservante: E252 e sal. **Naturalmente isento de lactose.** O queijo é naturalmente isento de lactose, devido ao seu processo de fabrico.

Origem: Portugal.



Textura macia,
derretimento fácil



Fusão perfeita para torrar



Espessura ideal para
tostas, sanduíches e tapas



Utilização prática



Origem
do Leite:
Portugal

Valores médios	por 100 g		por fatia de 16 g	
Energia (kJ/kcal)	1457/355		236/57	3%**
Lípidos (g)	27		4,3	6%**
dos quais saturados (g)	18		2,9	14%**
Hidratos de carbono (g)	< 1,0		< 0,16	0%**
dos quais açúcares (g)	< 0,5		< 0,08	0%**
Proteínas (g)	26		4,2	8%**
Sal (g)	1,4		0,22	4%**
Vitaminas e sais minerais				
vitamina A (µg)	282	35%*	45,1	6%*
riboflavina (mg)	0,24	17%*	0,038	3%*
vitamina B12 (µg)	1,4	56%*	0,22	9%*
cálcio (mg)	775	97%*	124	16%*
fósforo (mg)	578	77%*	86,1	12%*
zinco (mg)	3,7	37%*	0,59	6%*

* do Valor de Referência do Nutriente (VRN).

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

A embalagem contém aproximadamente 125 fatias de 16 g.

GRESSO[®] Chef

QUEIJO TIPO MOZZARELLA
QUEIJO FLAMENGO FATIADO
QUEIJO FRESCO



QUEIJO FRESCO

Formato: 1 kg

Queijo fresco M.G.E.S.: 25%-45%

Ingredientes: Leite pasteurizado meio-gordo, sal e coalho.
Pode conter vestígios de leite de cabra.



Ideal para pequenos-almoços,
saladas e sanduíches



Validade alargada



Boa conservação
e reutilização



Valores médios	por 100 g		por porção de 50 g	
Energia (kJ/kcal)	479/115		239/57	3%**
Lípidos (g)	6,5		3,3	5%**
dos quais saturados (g)	4,3		2,2	11%**
Hidratos de carbono (g)	3,0		1,5	1%**
dos quais açúcares (g)	3,0		1,5	2%**
Proteínas (g)	11		5,5	11%**
Sal (g)	1,1		0,55	9%**
Vitaminas e sais minerais				
cálcio (mg)	270	34%*	135	17%*
fósforo (mg)	200	29%*	100	14%*

* do Valor de Referência do Nutriente (VRN).

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

A embalagem contém aproximadamente 20 porções de 50 g.