

GRESSO® Chef

Manteiga sem sal 1Kg

Manteiga sem sal para profissionais.

A Manteiga sem sal Gresso Chef é ideal para culinária e pastelaria.



Embalagem
prática



Ideal para
culinária
e pastelaria



Especial para
Profissionais



Sugestão de Apresentação

Manteiga sem sal 1Kg



Principais Benefícios

- Ideal para culinária e pastelaria
- Realça o sabor dos ingredientes
- Gramagem ideal para profissionais
- Embalagem prática



Descrição e Dados Logísticos

Designação do produto: **Manteiga sem sal**

Ingredientes: **Nata** pasteurizada e **fermentos lácteos**

Origem: Portugal

Unidade		Caixa Transporte				Europalete				
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 Palete	N.º Caixas por Fiada
18,6x11,0x8,00	560 3722 50484 6	6	6,46	35,3x19,8x18,8	1 560 3722 50484 3	72	465,12	126	6	12



Apresentação Comercial

Taxa de IVA: 6%

Validade: 6 meses após embalagem

Conservação: Conservar a temperatura inferior a 6°C

Embalagem: Cuvete plástica

Capacidade: 1 Kg



Declaração Nutricional*

Valores médios por:	100g	Porção (5g)	
energia (kJ/kcal)	3085/750	154/38	2%**
lípidos (g)	83	4,1	6%**
dos quais:			
saturados (g)	56	2,8	14%**
hidratos de carbono	1,1	0,06	0%**
dos quais:			
açúcares (g)	0,8	0,04	0%**
proteínas (g)	0,6	0,03	0%**
sal (g) [†]	0,05	0,003	0%**

* Valores nutricionais atualizados a Agosto de 2018

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

[†] Teor de sal deve-se exclusivamente ao sódio naturalmente presente.

A embalagem contém 200 porções de 5g.