

GRESSO® Chef

Nata UHT para Bater 35% M.G. 1L

Nata UHT acidificada para bater de alto desempenho.

A Nata UHT para Bater Gresso Chef com 35% de matéria gorda é ideal para um batimento rápido. Perfeita para chantilly firme e com bastante volume.

35%
M.G.

Sabor fresco
e aveludado



Ideal para
bater



Castelos firmes
e macios



Especial para
Profissionais



Sugestão de Apresentação

Nata UHT para Bater 35% M.G. 1L



Principais Benefícios

- Ideal para bater
- Castelos firmes e macios
- Ideal para coberturas e chantilly
- Não apresenta dessoramento



Descrição e Dados Logísticos

Designação do produto: **Nata UHT para bater 35% M.G. 1L**

Ingredientes: **Nata** (M.G. 35%), emulsionante: E471, regulador de acidez: E330 e gelatina

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 Fiaças por Palete	N.º Caixas por Fiada
6,5x9,5x16,5	560 3722 51671 9	6	6,4	29,5x12,5x16,5	1 560 3722 51671 6	120	768	110	5	24



Apresentação Comercial

Taxa de IVA: 6%

Validade: 5 meses

Conservação: Conservar em local fresco e seco. Uma vez aberta a embalagem conservar no frigorífico e consumir dentro de 3 dias

Instruções de utilização: Colocar no frigorífico (entre 0°C e 5°C) durante, pelo menos, 12 horas antes de bater. Agitar antes de usar

Embalagem: Tetra Pak

Capacidade: 1L



Declaração Nutricional*

Valores médios por:	100 ml	1 c. de sopa (15 ml)	
energia (kJ/kcal)	1386/337	208/50	3%**
lípidos (g)	35	5,3	8%**
dos quais:			
saturados (g)	22	3,3	16%**
hidratos de carbono (g)	3,3	0,49	0%**
dos quais:			
açúcares (g)	3,1	0,47	1%**
proteínas (g)	2,1	0,32	1%**
sal (g) ¹	0,07	0,010	0%**

* Valores nutricionais atualizados a Agosto de 2018

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

¹ Teor de sal deve-se exclusivamente ao sódio naturalmente presente.

A embalagem contém 66 porções de 15 ml.