

GRESSO[®] Chef

Queijo Fatiado 1Kg

Queijo Fatiado para profissionais.

O Queijo Fatiado Gresso Chef é a solução ideal e prática para todo o tipo de sanduíches e tostas. Proporciona uma fácil confeção de tostas, pois derrete muito facilmente.



Textura macia/
derretimento
fácil



Fusão perfeita
para tostar



Espessura ideal
para tostas,
sanduíches
e tapas



Especial para
Profissionais



Sugestão de Apresentação

Queijo Fatiado 1Kg



Principais Benefícios

- Produto já fatiado
- Utilização rápida e prática
- Bom desempenho no que respeita à fusão e derretimento
- Textura macia
- Ideal para tostas, sanduíches e tapas



Descrição e Dados Logísticos

Designação do produto: **Queijo de pasta filada M.G.E.S. 45%-60%**

Ingredientes: **Leite** pasteurizado, **leitelho**, **leite** em pó magro, **fermentos lácteos**, coalho, conservantes: lizozima de **ovo** e sorbato de potássio e sal

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 Feadas por Palete	N.º Caixas por Fiada
27x22x3,2	5 603722 51631 3	7	7,47	27,5x23x23,1	1 560 3722 51631 0	70	522,9	115	5	14



Apresentação Comercial

Taxa de IVA: 6%

Validade: 4 meses

Conservação: Conservar entre 2° e 10° C. Embalado em atmosfera protetora

Embalagem: Cuvete plástica

Capacidade: 1Kg



Declaração Nutricional*

Valores médios por:	100g	Por fatia (15g)	
energia (kJ/kcal)	1430/344	215/52	3%***
lípidos (g)	27	4,1	6%***
dos quais:			
saturados (g)	18	2,6	13%***
hidratos de carbono	< 0,5	< 0,08	0%***
dos quais:			
açúcares (g)	< 0,5	< 0,08	0%***
proteínas (g)	24	3,6	7%***
sal (g)	1,1	0,17	3%***
vitaminas e sais minerais			
cálcio (mg)	768	96%**	115 14%**
fósforo (mg)	515	74%**	77,3 11%**

* Valores nutricionais atualizados a Agosto de 2018

** do Valor de Referência do Nutriente (VRN)

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

A embalagem contém aproximadamente 66 fatias de 15g