

GRESSO® Chef

Queijo Tipo Mozzarella 2Kg

Queijo Tipo Mozzarella para culinária.

O Queijo Tipo Mozzarella é ideal para a confeção de pizzas. Derrete facilmente, proporcionando pratos com um aspeto dourado e gratinado.



Melhor derretimento, fusão perfeita



Gratinados dourados



Fatiamento fácil



Especial para Profissionais



Sugestão de Apresentação

Queijo Tipo Mozzarella 2Kg

Queijo Tipo Mozzarella 2Kg



Principais Benefícios

- Excelente desempenho no que respeita a fusão e derretimento
- Gratinados dourados
- Ideal para pizzas



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: lisozima 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 Fiadas por Palete	N.º Caixas por Fiada
27x10x8	5 603 722 514 524	6	12,334	54x24x11,5	1 560 3722 51452 1	48	614	106	8	6



Apresentação Comercial

Taxa de IVA: 6%

Validade: 4 meses

Conservação: Conservar entre 2º e 10º C

Capacidade: 2Kg



Declaração Nutricional*

Valores médios por:	100g	Fatia (13g)	
energia (kj/kcal)	1394/335	181/44	2%***
lípidos (g)	26	3,3	5%***
dos quais:			
saturados (g)	18	2,3	11%***
hidratos de carbono	< 0,5	< 0,07	0%***
dos quais:			
açúcares (g)	< 0,5	< 0,07	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%**

* 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 154 fatias de 13g.