

GRESSO[®] Chef



NATAS

Com um tempo de batimento reduzido, textura aveludada e todo o sabor fresco dos produtos lácteos, são certas na performance, na consistência e nos resultados que oferecem.



GRESSO® Chef



NATA PASTEURIZADA 40% M.G.

NATA PASTEURIZADA 33% M.G.

NATA UHT PARA BATER 35% M.G.

NATA UHT PARA CULINÁRIA 20% M.G.

NATA PASTEURIZADA 40% M.G.

Formato: 2,5 L

Nata (40% M.G.) pasteurizada para bater

Ingredientes: Nata fresca (40% M.G.).

Origem: Portugal.

Valores médios	por 100 ml	por c. de sopa de 15 ml	
Energia (kJ/kcal)	1558/378	234/57	3%*
Lípidos (g)	40	6,0	9%*
dos quais saturados (g)	26	3,8	19%*
Hidratos de carbono (g)	2,8	0,42	0%*
dos quais açúcares (g)	2,8	0,42	0%*
Proteínas (g)	1,8	0,26	1%*
Sal (g) ¹⁾	0,06	0,009	0%*

* 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 aproximadamente 167 porções de 15 ml.

40% Alto rendimento
M.G. e firmeza

Tempo reduzido
de batimento²⁾

Ideal para chantilly,
bolos e sobremesas

²⁾ Comparativamente à Nata Gresso UHT para bater.



Origem
do Leite:
Portugal

GRESSO[®] Chef



NATA PASTEURIZADA 40% M.G.
NATA PASTEURIZADA 33% M.G.
NATA UHT PARA BATER 35% M.G.
NATA UHT PARA CULINÁRIA 20% M.G.

NATA PASTEURIZADA 33% M.G.

Formato: 1 L

Nata (33% M.G.) pasteurizada para bater

Ingredientes: Nata fresca (33% M.G.).

Origem: Portugal.

Valores médios	por 100 ml	por c. de sopa de 15 ml	
Energia (kJ/kcal)	1316/319	197/48	2%*
Lípidos (g)	33	5,0	7%*
dos quais saturados (g)	23	3,5	17%*
Hidratos de carbono (g)	3,4	0,5	0%*
dos quais açúcares (g)	3,4	0,5	1%*
Proteínas (g)	2,2	0,33	1%*
Sal (g) ¹⁾	0,10	0,02	0%*

* 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 aproximadamente 66 porções de 15 ml.

33%
M.G.

Resultados ideais



Batimento rápido



Perfeita para pastelaria



Origem
do Leite:
Portugal

GRESSO[®] Chef



NATA UHT PARA BATER 35% M.G.

Formato: 1 L

Nata (35% M.G.) UHT para bater

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

Origem: Portugal.

Valores médios	por 100 ml	por c. de sopa de 15 ml	
Energia (kJ/kcal)	1386/336	208/50	3%*
Lípidos (g)	35	5,3	8%*
dos quais saturados (g)	22	3,3	16%*
Hidratos de carbono (g)	3,1	0,47	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%*

* 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 aproximadamente 66 porções de 15 ml.

Nata UHT acidificada
Alto desempenho no batimento

35% M.G. | Castelos firmes e macios

Batimento rápido

NATA PASTEURIZADA 40% M.G.

NATA PASTEURIZADA 33% M.G.

NATA UHT PARA BATER 35% M.G.

NATA UHT PARA CULINÁRIA 20% M.G.



Origem do Leite: Portugal

IDEAL PARA



Sobremesas Gelados e Semifrios Bebidas Quentes Chantilly

GRESSO® Chef



NATA PASTEURIZADA 40% M.G.
 NATA PASTEURIZADA 33% M.G.
 NATA UHT PARA BATER 35% M.G.
 NATA UHT PARA CULINÁRIA 20% M.G.

NATA UHT PARA CULINÁRIA 20% M.G.

Formato: 1 L

Nata (20% M.G.) UHT para culinária

Ingredientes: Nata (20% M.G.), amido modificado, emulsionantes: E472b e E471 e estabilizador: E407. Isento de glúten.

Origem: Portugal.

Valores médios	por 100 ml	por c. de sopa de 15 ml	
Energia (kJ/kcal)	876/212	131/32	2%*
Lípidos (g)	20	3,0	4%*
dos quais saturados (g)	13	2,0	10%*
Hidratos de carbono (g)	5,4	0,8	0%*
dos quais açúcares (g)	4,1	0,6	1%*
Proteínas (g)	2,6	0,39	1%*
Sal (g) ¹⁾	0,11	0,02	0%*

* 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 aproximadamente 66 porções de 15 ml.

- 20% M.G. | Textura aveludada
- Acentua aromas e sabores
- Rápido a engrossar, sem necessidade de ferver



Origem do Leite: Portugal

IDEAL PARA

- Sopas
- Molhos Suaves
- Pratos Quentes