



QUINTADASARCAS

Queijo Curado Quinta das Arcas Especial Cayenne

DESCRIPTION

Fromage de production artisanale, fabriqué à partir du lait de vache aux piments cayenne disséminés dans la pâte.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

EXTERIEUR: Couleur jaune orangé, croûte rugueuse, irrégulière et revêtue avec une pellicule alimentaire protectrice incolore. (Solution aqueuse Copolymère d'acétate de polyvinyle).

INTÉRIEUR: La pâte semi-molle, non pressée, les yeux irréguliers, disséminés. Texture irrégulière, caractérisée par la présence des piments forts. Il offre une certaine résistance à la coupure.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

ARÔME: Arôme latin, avec des notes grillées, aigres-douces.

LE GOÛT: Légèrement lactide, épicé, fibreux à saisir et persistante en bouche.

L'EMBALLAGE: Cylindrique avec un léger bombement latéral et des arêtes vives.

INGRÉDIENTS

Lait de vache pasteurisé, mélange de poivrons rouges, poivre cayenne, sel, lait caillé, chlorure de calcium, lysozyme (blanc d'oeuf) et ferments lactiques, 21 jours d'affinage (env.)
MG ES.: 45 - 60%

PACKING & FORMAT

Petit 1/2 kg
Boîte 12 unités



EAN

Petit 5603238860122

Rétractable 5603238860277

INFORMATION NUTRITIONNELLE:

Énergie: 1370 kJ (330 kcal); Lipides: 27 g dont saturé: 18g; Glucides: <0,5g dont sucres: <0,5g; Protéines: 20,6g; Sel:1,5g.

CONDITIONS DE STOCKAGE ET DURABILITÉ

Le fromage doit être stockés dans une chambre froide ou dans réfrigérateur d'exposition à une température de 0 - 10°C.

Validité 6 mois à compter de la date de fabrication.

Du fait de la nature de ce produit, il est soumis à des changements physiques sur le temps de la consommation telle que la perte de poids ou biologique, tel que la formation naturelle de moisissures à la surface.

PRODUITE PAR:

Quinta das Arcas - Produtos Lácteos, Lda
4440-392 Sobrado - Valongo Tel. 224 158 810 Fax. 224 157 811
info@quintadasarcas.com www.quintadasarcas.com



Setembro 2020
Aprovação:

Revisão n.º4
Edição n.º1