



QUINTADASARCAS

# Queijo Curado Quinta das Arcas Gourmet

## DESCRIPTION

Fromage de production artisanale, fabriqué à partir du lait de vache aux herbes aromatiques et des disséminés dans la pâte.

## CHARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

**EXTERIEUR:** Couleur jaune moutarde avec des tons légèrement verdâtres, le résultat de la migration des herbes aromatiques présentes dans le fromage. Croûte fine, irrégulière et revêtue avec une pellicule alimentaire incolore. (Solution aqueuse Copolymère d'acétate de polyvinyle).  
**INTÉRIEUR:** La pâte semi-molle, jaune verdâtre, irrégulier caractérisé par la présence de diverses herbes aromatiques et des épices. Avec de petits yeux disséminés par la pâte. Il offre une certaine résistance à la coupure.

## CHARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

**ARÔME:** Bouquet d'arômes chauds, légèrement sucré avec des notes au curry, le cumin et des fruits exotiques.  
**LE GOÛT:** Intensité du lait acidité, tempéré avec microstructures fibreuses (des herbes aromatique). Fin de bouche intense.

## INGRÉDIENTS

Lait de vache pasteurisé, mélange de curry, cumin, l'origin piment rouge et l'ail). Sel, lait caillé, chlorure de calcium, lysozyme (blanc d'oeuf) des cultures de lait, 21 jours d'affinage.  
MG ES.: 45 - 60%

## PACKING & FORMAT

Petit 1/2 kg  
Boîte 12 unités



EAN

Petit 5603238860238  
Rétractable 5603238860269

## 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.

## CONDITION DE STOCKAGE ET DURABILITÉ

Le fromage doit être stocké dans un endroit frais (0 - 10°C) et sec.  
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