



QUINTADASARCAS

Queijo Curado

Quinta das Arcas

Gourmet

DESCRIÇÃO

Queijo de produção artesanal, elaborado a partir de leite de vaca com ervas aromáticas e especiarias disseminadas pela pasta.

CARATERÍSTICAS FÍSICAS

EXTERIOR: Cor amarelo mostarda com tons ligeiramente esverdeados, resultado da migração das ervas aromáticas presentes no queijo. Crosta fina, irregular e revestida com película alimentar incolor (solução aquosa copolimera de acetato de polivinilo).
INTERIOR: Pasta semi-mole, amarelo esverdeado, irregular caracterizada pela presença de várias ervas aromáticas e condimentos. Com olhos pequenos disseminados pela pasta. Oferece alguma resistência ao corte.

CARATERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

AROMA: Bouquet de aromas quentes, ligeiramente doce com notas a caril, cominhos e frutos exóticos.
PALADAR: Intensidade láctea acidificada, temperado com micro estruturas fibrosas (ervas aromáticas). Fim de boca intenso e exótico.

INGREDIENTES

Leite de vaca pasteurizado, mistura de caril, cominhos, oregãos, pimento vermelho e alho. Sal, coalho, cloreto de cálcio, liozima (clara de ovo) culturas lácteas, 21 dias de cura
MG ES.: 45 - 60%

EMBALAGEM & FORMATO

Pequeno de 1/2 kg
Caixa 12 unidades
Embalagem cilíndrica com ligeiro abaulamento lateral



EAN

Pequeno 5603238860238
Retrátil 5603238860269

Declaração Nutricional:

Energia: 1370 kJ (330 kcal); Lípidos: 27 g dos quais saturados: 18g; Hidratos de carbono: <0,5g dos quais açúcares: <0,5g; Proteínas: 20,6g; Sal:1,5g.

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E DURABILIDADE

O Queijo deverá ser armazenado em local fresco (0 - 10°C) e seco.
Validade 6 meses a partir da data de fabrico.
Pela natureza deste produto, está sujeito a alterações físicas ao longo do prazo de consumo como perda de peso ou biológicas como o natural aparecimento de bolores à superfície.

PRODUZIDO POR:

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