



QUINTADASARCAS

# Queijo Curado Quinta das Arcas

## DESCRIPTION

Fromage artisanal au lait de vache. Il y a une saveur particulière, avec un forme cylindrique. De pâte douce et homogène, de couleur blanc et de consistance crémeuse.

## CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

**EXTÉRIEUR:** Couleur jaune doré, croûte malléable, permettant une certaine fluctuation, entièrement bien formé lisse et mince. Surface régulière enduite de film alimentaire protecteur et ceinture de tissu.  
**INTERIOR:** Pâte molle homogène blanc ivoire, coupe brillante et consistance crémeux. Pâte bien liée, fermée et beurrée.

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Peu d'yeux réguliers disséminés par la pâte, le résultat de la fermentation naturelle.  
**ARÔME:** Léger avec un composant laitier discret.  
**GOÛT:** Modéré, laiteux et onctueux. Bouquet lisse et net.

## INGRÉDIENTS

Lait de vache pasteurisé,  
sel, chlorure de calcium,  
présure, lysozyme (blanc  
d'oeuf), levures lactières.  
21 jours de cure (environ)  
MG ES.: 45 à 60%

## EMBALLAGE & FORMAT

Grand 1Kg  
Boîte 6 unités

Petit 1/2 Kg  
Boîte 12 unités



Grand 5603238860108

Petit 5603238860207

## DÉCLARATION NUTRITIONNELLE:

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

## CONDITIONS DE STOCKAGE ET DURABILITÉ

Le fromage doit être conservé au réfrigérateur ou exposé à une température de 0 à 10°C. Validité 6 mois à compter de la date de fabrication. En raison de la nature de ce produit, il est sujet à des changements physiques au cours de la période de consommation tels que la perte de poids ou des changements biologiques tels que l'apparence naturelle des moisissures en surface.

## PRODUIT PAR:

**Produit 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



Août 2020  
Approbation:

Révision n.º4  
Édition n.º1