



QUINTADASARCAS

# Queijo Curado Quinta das Arcas

## DESCRIÇÃO

Queijo de produção artesanal, elaborado a partir de leite de vaca.  
Com sabor particular, com formato cilíndrico.  
De pasta mole, homogénea, cor branco marfim e consistência cremosa.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

**EXTERIOR:** Cor amarelo dourado, crosta maleável, permitindo alguma flutuação, inteiramente bem formado liso e fino. Superfície regular revestida com película alimentar protetora e cintado a tecido.  
**INTERIOR:** Pasta mole homogénea de cor branco marfim, corte brilhante e consistência cremosa. Pasta bem ligada, fechada e amanteigada.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Poucos olhos regulares disseminados pela pasta, resultado na natural fermentação.  
**AROMA:** Leve com uma componente láctea discreta.

**PALADAR:** Intensidade moderada e de caráter lácteo e untuoso. Bouquet suave e limpo.

## INGREDIENTES

Leite de Vaca pasteurizado  
Sal, Cloreto de cálcio  
Coalho, Lisozima (clara de ovo), fermentos lácteos  
21 dias de cura (aprox.)  
MG ES.: 45 - 60%

## EMBALAGEM & FORMATO

Grande 1Kg  
Caixa 6 unidades

Pequeno 1/2 Kg  
Caixa 12 unidades



Grande 5603238860108

Pequeno 5603238860207

## Declaração Nutricional:

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

## CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E DURABILIDADE

O Queijo deverá ser armazenado em câmara ou expositor frigorífico a uma temperatura de 0 - 10° C.  
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:

**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

Agosto 2020  
Aprovação:

Revisão n.º4  
Edição n.º1

