



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 especiarias (cominhos, caril, alho, orégãos, pimento vermelho), sal, cloreto de cálcio, coalho, fermentos lácteos e lisozima de ovo.

Casca não comestível.

21 dias de cura

MG ES.: 45 - 60%

EMBALAGEM & FORMATO

Pequeno de 1/2 kg
Caixa 12 unidades

Embalagem cilíndrica com ligeiro abaulamento lateral



Pequeno 5603238860238
Retrátil 5603238860269

Declaração Nutricional: (valores médios por 100g)

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

