



QUINTA_{DAS}ARCAS

QUEIJOS *de* TRADIÇÃO

SELEÇÃO ESPECIAL



Todos os queijos da Quinta das Arcas são produzidos com método de produção diária que garante uma maior frescura do leite e assim um aumento na sua qualidade. A queijaria utiliza ainda na sua maioria processos artesanais conferindo a cada queijo um toque único e diferenciado.

Os ingredientes utilizados provêm de uma seleção criteriosa, com objetivo de garantir um produto de extrema qualidade.

Apresentamos, para além do queijo tradicional um segmento de queijos gourmet e inovadores, que oferecem sabores e texturas que permite a quem prova uma experiência única pelos melhores sabores do queijo.



QUEIJO CURADO Light

Este queijo é produzido tendo em atenção os consumidores que preferem queijo com reduzidas percentagens de sal e gordura. Após padronização do leite, o processo de fabrico segue os mesmos moldes do queijo tradicional, sendo reduzida a percentagem de sal adicionada, dando-lhe deste modo um toque mais leve, mantendo a mesma textura que o tradicional (grande +/- 1kg e pequeno +/- 600g).



QUEIJO CURADO Tradicional

Este queijo de pasta mole, cor clara e consistência cremosa é o principal queijo da Quinta das Arcas. É um queijo produzido com leite do dia através de processos de cura de cerca de 20 a 30 dia, para ser degustado em diferentes ocasiões. O paladar é de intensidade moderada e de caráter lácteo e untuoso e acidez ligeiramente acentuada. Este queijo tem 4 tamanhos diferentes grande (+/-1kg), pequeno (+/-600g), rolha (+/-50g) e merendeira (+/-190g).



QUEIJO CURADO Pimentão

O queijo pimentão é um queijo para verdadeiros apreciadores. Ao contrário do queijo curado tradicional, este queijo passa por um período de cura de cerca de nove meses. Durante este período é revestido com uma pasta de azeite e pimentão que lhe dá um sabor único e uma coloração avermelhada. É um queijo mais consistente e com sabor e aroma mais intenso (grande +/-1kg e pequeno +/- 600g).

QUEIJO CURADO Cayenne

Queijo direcionado para um grupo específico de apreciadores, aroma vegetal e quente, textura irregular marcada pela presença da pimenta cayenne e pimentos vermelhos. Paladar ligeiramente lácteo, fibroso, picante. Final longo e persistente (500g).

QUEIJO CURADO Gourmet

Queijo de produção artesanal, pasta irregular com bouquet de aromas quentes, ligeiramente doce, com notas a caril e cominhos. De intensidade láctea acidificada moderada, consistência fibrosa, paladar ligeiramente picante com fim de boca intenso e torrado (pequeno +/- 500g).

QUINTA DAS ARCAS

4440-392 Sobrado Valongo – Portugal
Tel: +351 224 157 810 · +351 224 110 070
info@quintadasarcas.com
www.quintadasarcas.com

