



QUINTADASARCAS

# Queijo Curado

## Quinta das Arcas

### Especial Cayenne

#### DESCRIÇÃO

Queijo de produção artesanal, elaborado a partir de leite de vaca, produzido na Quinta das Arcas com malaguetas trituradas disseminadas pela pasta.

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

**EXTERIOR:** Cor amarelo alaranjado, crosta rugosa, irregular, revestida pela película alimentar protetora indor (solução aquosa copolimera de acetato de polivinilo).

**INTERIOR:** Pasta semi-mole, não prensada, com olhos irregulares, dissimulados. Textura irregular resultado da presença das malaguetas. Oferece alguma resistência ao corte.

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

**AROMA:** Aroma latino, com apontamentos torrados, agridoce.

**PALADAR:** Ligeiramente lacteo, picante, fibroso, de fácil aderencia e presistência no palato.

Forma cilíndrica com ligeiro abaulamento lateral e arestas vivas.

#### INGREDIENTES

Leite de vaca pasteurizado,  
Pimento Argentino, Pimenta  
Cayenne, Sal, Cloreto de Cálcio,  
Coalho e Fermentos Lacteos  
6 dias de cura  
MG ES.: 45 - 60%

#### EMBALAGEM & FORMATO

Pequeno de 1/2 kg  
Caixa 12 unidades

Merendeiro  
aproximadamente 160g



Pequeno 5603238860122

Merendeiro 5603238860139



#### CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E DURABILIDADE

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

Validade 1 mês a partir da data de expedição.

Pela natureza deste produto, está sujeito a alterações físicas ao longo do prazo de consumo como perda de peso ou biológicas como o natural 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