



QUINTADASARCAS

# Queijo Curado

## Quinta das Arcas

### Gourmet

#### DESCRIÇÃO

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

#### CARACTERÍSTICAS 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 disseminada pela pasta. Oferece alguma resistência ao corte.

#### CARACTERÍSTICAS 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). Ligeiramente picante. Fim de boca intenso e torrado.

#### INGREDIENTES

Leite de vaca pasteurizado.  
Ervas aromáticas (oregãos, cominhos, alho, alecrim, caril, pimentão, piri-piri). Sal, coalho, cloreto de cálcio, culturas lácteas.  
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



#### CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E DURABILIDADE

O Queijo deverá ser armazenado em local fresco (0 - 10°C) e seco.  
Validade 5 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 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