



QUINTADASARCAS

Queijo Curado Quinta das Arcas Magro

DESCRIÇÃO

Queijo de produção artesanal, elaborado a partir de leite de vaca produzido na Quinta das Arcas.
De massa mole, homogénea, cor branco marfim, consistente cremosa.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

EXTERIOR: Cor branco marfim, casca fina, superfície regular revestida com película alimentar protetora e cintado a tecido de algodão. De forma cilíndrica, com bordas arredondadas, superfícies planas ligeiramente convexo.
INTERIOR: Textura mole homogénea branca e consistência cremosa. Corte bem ligado, macio, brilhante com poucos olhos, redondos, uniformes e disseminados pela pasta.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

AROMA: Leve e agradável com uma componente láctea discreta.

PALADAR: Intensidade moderada e de caráter lácteo e untuoso. Intensidade média e prolongada com acidez ligeira com pouco sal (cerca de 1,5 a 2% sal).

INGREDIENTES

Leite de Vaca pasteurizado Magro
Sal, Cloreto de cálcio
Culturas lácteas
Coalho
21 dias de cura
MG ES.: 10 a 25%

EMBALAGEM & FORMATO

Grande 1Kg
Caixa 6 unidades

Pequeno 1/2 Kg
Caixa 12 unidades



Grande 5603238860115
Pequeno 5603238860214



CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E DURABILIDADE

O Queijo deverá ser armazenado em Câmara Frigorífica.
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 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