



QUINTADASARCAS

Queijo Curado Quinta das Arcas

DESCRIÇÃO

Queijo de produção artesanal, elaborado a partir de leite de vaca produzido na Quinta das Arcas. Com sabor particular, com formato cilíndrico.
De pasta mole, homogénea, cor branco marfim e consistência cremosa.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

EXTERIOR: Cor amarelo dourado, crosta maleável, permitindo alguma flutuação, inteiramente bem formado lisa e fina. Superfície regular revestida com película alimentar protetora e cintado a tecido.
INTERIOR: Pasta mole homogénea de cor branco marfim, corte brilhante e consistência cremosa. Pasta bem ligada, fechada e amanteigada.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Poucos olhos regulares disseminados pela pasta, resultado na natural fermentação.
AROMA: Leve e agradável com uma componente láctea discreta.

PALADAR: Intensidade moderada e de caráter lácteo e untuoso. Bouquet suave, limpo, ligeiramente andulado, muito agradável.

INGREDIENTES

Leite de Vaca pasteurizado
Sal, Cloreto de cálcio
Culturas lácteas
Coalho
21 dias de cura
MG ES.: 45 - 60%

EMBALAGEM & FORMATO

Grande 1Kg
Caixa 6 unidades

Pequeno 1/2 Kg
Caixa 12 unidades



Grande 5603238860108

Pequeno 5603238860207



CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E DURABILIDADE

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