



QUINTADASARCAS

Queijo Curado Quinta das Arcas Pimentão

DESCRIÇÃO

Queijo de produção artesanal, elaborado a partir de leite de vaca produzido na Quinta das Arcas. De pasta semi-dura, homogénea, cor amarelo palha, com maturação mais prolongada e barrado com pimentão. Com paladar intenso, apimentado.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

EXTERIOR: Cor avermelhada, casca comestível, superfície irregular revestida com massa de pimentão e azeite.
INTERIOR: Massa homogénea semi-dura de cor amarelo palha. Pode apresentar alguns olhos e oferece resistência ao corte.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

AROMA: Intenso e agradável com uma componente láctea discreta, mascarado pela presença do pimentão.
PALADAR: Intensidade moderada e de caráter lácteo e untuoso. Intensidade média e prolongada com acidez ligeiramente acentuada e apimentado.

INGREDIENTES

Leite de Vaca pasteurizado
Cloreto de cálcio
Culturas lácteas
Coalho, Sal e Pimentão
60 a 90 dias cura
MG ES.: 45 a 60%

EMBALAGEM & FORMATO

Grande 1Kg
Caixa 6 unidades
Pequeno 1/2 Kg
Caixa 12 unidades
Embalado em vácuo.



Grande 5603238860306
Pequeno 5603238860719

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E DURABILIDADE

Deverá ser armazenado em local fresco e seco, sem oscilações de temperatura muito acentuadas.
Validade de 6 meses a partir da data de expedição, e armazenamento normais.
Pela natureza deste produto, está sujeito a alterações físicas ao longo do prazo de consumo como perda de peso, ou natural aparecimento de bolores, depois de rompida a embalagem de vácuo.

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

