



QUINTADASARCAS

Queijo Curado Quinta das Arcas Provençal

DESCRIÇÃO

Queijo de produção artesanal, elaborado a partir de leite de vaca, produzido na Quinta das Arcas com preparado de alho e salsa, disseminados pela pasta.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

EXTERIOR: Cor branco esverdeado, crosta rugosa, irregular, revestida pela película alimentar protetora indor (solução aquosa copolímera de acetato de polivinilo).

INTERIOR: Pasta semi-mole, não prensada, com olhos irregulares, dissimulados. Textura esponjosa e irregular, caracterizado pela presença do alho e salsa. Oferece alguma resistência ao corte.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

AROMA: Aroma aliáceo e vegetal.

PALADAR: Sabor aliáceo, fibroso. Intenso com fim de boca persistente.

Forma cilíndrica com ligeiro abaulamento lateral e arestas vivas.

INGREDIENTES

Leite de vaca pasteurizado,
alho, salsa, Sal, Cloreto de Cálcio,
Coalho e Fermentos Lácteos
10 dias de cura
MG ES.: 45 - 60%

EMBALAGEM & FORMATO

Pequeno de 1/2 kg
Caixa 12 unidades

Merendeiro
aproximadamente 160g



Pequeno 5603238860245

Merendeiro 5603238860146



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