



QUINTADASARCAS

Queijo Curado

Quinta das Arcas

Rolha

DESCRIÇÃO

Queijo de produção artesanal, elaborado a partir de leite de vaca, produzido na Quinta das Arcas.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

EXTERIOR: Cor branco, crosta muito fina, e irregular cilíndrica com arestas bem vincadas.
INTERIOR: Pasta semi-mole, branco gelo, com alguns olhos com pouca resistência ao corte.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

AROMA: Aroma lácteo suave.

PALADAR: Suave, com pouca aderência; sabor lácteo fresco.

INGREDIENTES

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

EMBALAGEM & FORMATO

Cuvetes de 8 unidades
Caixa: 4 covetes, 32 rolhas
Unidade: aprox. 80g



Unidade 5603238860511



CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E DURABILIDADE

O queijo deverá ser armazenado em local fresco (0-10°C) e seco.
Validade 1 mês a partir da data de expedição.

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