



QUINTADASARCAS

Queijo Curado Quinta das Arcas Gourmet

DESCRIPTION

Fromage de production artisanale, fabriqué à partir du lait de vache, aux herbes aromatiques disséminés dans la pâte.

CARACTÉRISTIQUE PHYSIQUES

EXTERIEUR: Couleur jaune moutarde avec des tons légèrement verdâtres, le résultat de la migration des herbes aromatiques présentes dans le fromage. Croûte fine, irrégulière et revêtue avec une pellicule alimentaire incolore. (Solution aqueuse Copolymère d'acétate de polyvinyle).
INTERIEUR: La pâte semi-molle, jaune verdâtre, irrégulier caractérisé par la présence de diverses herbes aromatiques et des épices. Avec de petits yeux disséminés par la pâte. Il offre une certaine résistance à la coupure.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

ARÔME: Bouquet d'arômes chauds, légèrement sucré avec des notes au curry, le cumin et les fruits exotiques.

Le goût: Intensité du lait acidité, tempéré avec microstructures fibreuses (des herbes aromatiques). Légèrement épicé. Fin de bouche intense.

INGRÉDIENTS

Lait de vache pasteurisé. Les herbes aromatiques (l'origan, cumin, l'ail, curry, poivre). Sel, lait caillé, chlorure de calcium, lysozyme (blanc d'oeuf) des cultures de lait.
21 jours d'affinage
MG ES.: 45 - 60%

L'EMBALLAGE & FORMAT

Petit 1/2 kg
Boîte - 12 unités

L'emballage cylindrique avec un léger bombement latéral.



EAN

5603238860238

Declaration/Déclaration Nutritionnelle	100g
Valor energético/Energy/Calories	350 kcal/1465 kJ
Lípidos/Lipids/Lipides	28,2g
dos quais	
- Saturados/Saturated/Saturés	18,37g
Hidratos de Carbono/Carbohydrates/Glúcidos dos quais	2,83g
- Açúcares/Sugars/Sucre	0,53g
Proteínas/Protein/Protéines	20,9g
Sal/Salt/Sel	0,73g
Pode conter vestígios de aipo e mostarda.	



CONDITIONS DE STOCKAGE ET DURABILITÉ

Le fromage doit être stocké dans un endroit frais (0-10°C) et sec.
Validité 6 mois à compter de la date de fabrication.

Du fait de la nature de ce produit, il est soumis à des changements physiques sur le temps de la consommation telle que la perte de poids ou biologique, tel que la formation naturel de moisissures à la surface.

PRODUITE PAR:

Produced by: Quinta das Arcas - Produtos Lácteos, Lda
4440-392 Sobrado - Valongo Tel. 224 158 810 Fax. 224 157 811
info@quintadasarcas.com www.quintadasarcas.com