



QUINTADASARCAS

Queijo Curado Quinta das Arcas Light

DESCRIPTION

Fromage de production artisanale, fabriqué à partir du lait de vache.
De pâte molle, homogène, couleur blanc ivoire et consistance crémeuse.

CARACTÉRISTIQUE PHYSIQUES

EXTERIEUR: Couleur blanc ivoire, croûte fine, surface régulière, revêtue avec une pellicule alimentaire protectrice et ceinturait avec tissu de coton. Forme cylindrique avec des arêtes vives, la surface plane légèrement convexe.
INTERIEUR: De texture molle, homogène blanche et consistance crémeuse. Coupe bien liée, douce, brillant avec peu d'yeux, ronds, avec l'uniformité et disséminée par la pâte.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Peu d'yeux réguliers disséminés par la pâte, le résultat de la fermentation naturelle.
Arôme: Léger et agréable avec une légère composante laitière.
Le goût: Intensité modérée et de caractère laitier et onctueux, peu prolongé, légère acidité avec peu de sel.

INDRÉDIENTS

Lait pasteurisé, lait pasteurisé
écrémé reconstitué, sel, chlorure de
calcium, lait caillé, lysozyme et
ferments lactiques,
21 jours d'affinage (env.)
MG ES.: 10 a 24%

L'EMBALLAGE & FORMAT

Grand 1Kg
Boîte 6 unités

Petit 1/2 Kg
Boîte 12 unités



EAN

Grand 5603238860115
Boîte 5603238860214



Declaração Nutricional/Nutritional	por/per/pour
Declaration/Déclaration Nutritionnelle	100g
Valor energético/Energy/Calories	207 kcal/868 kJ
Lípidos/Lipids/Lipides	15,9g
dos quais	
- Saturados/Saturated/Saturés	12,1g
Hidratos de Carbono/Carbohydrates/ Glúcidos dos quais	2,7g
- Açúcares/Sugars/Sucres	0,5g
Proteínas/Protein/Protéines	26,4g
Sal/Salt/Sel	0,5g

CONDIÇÕES DE STOCKAGE ET DURABILITÉ:

Le fromage doit être stocké dans une chambre froide.
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 formation naturelle de moisissures à la surface.

PRODUITE PAR:

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