



QUINTADASARCAS

Queijo Curado Quinta das Arcas Light

DESCRIÇÃO

Queijo de produção artesanal, elaborado a partir de leite de vaca produzido na Quinta das Arcas.
De massa mole, homogénea, cor branco marfim, consistência cremosa.

CARATERÍSTICAS FÍSICAS

EXTERIOR: Cor branco marfim, casca fina, superfície regular revestida com película alimentar protetora e cintado a tecido de algodão. De forma cilíndrica, com arestas arredondadas, superfície plana ligeiramente convexo.
INTERIOR: Textura mole, homogénea branca e consistência cremosa. Corte bem ligado, macio, brilhante com poucos olhos, redondos, uniformes e disseminados pela pasta.

CARATERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

AROMA: Leve e agradável com uma componente láctea discreta.

PALADAR: Intensidade moderada e de caráter lácteo e untuoso, pouco prolongada com acidez ligeira com pouco sal.

INGREDIENTES

Leite pasteurizado, leite pasteurizado desnatado reconstituído, Sal, Cloreto de cálcio, coalho, lisozima, e fermentos lácteos.
21 dias de cura (aprox.)
MG ES.: 10 a 24%

EMBALAGEM & FORMATO

Grande 1Kg
Caixa 6 unidades

Pequeno 1/2 Kg
Caixa 12 unidades



EAN

Grande 5603238860115
Pequeno 5603238860214



Declaração Nutricional/Nutritional Declaration/Déclaration Nutritionnelle	por/pe/pour 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/Glucides	2,7g
dos quais	
- Açúcares/Sugars/Sucres	0,5g
Proteínas/Protein/Protéines	26,4g
Sal/Salt/Sel	0,5g

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E DURABILIDADE

O Queijo deverá ser armazenado em câmara frigorífica.
Validade 6 meses a partir da data de fabrico.
Pela natureza deste produto, está sujeito a alterações físicas ao longo do prazo de consumo, como perda de peso ou biológicas 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

Maio 2017
Aprovação:

Revisão n.º3
Edição n.º1