



QUINTADASARCAS

# Queijo Curado Quinta das Arcas

## DESCRIPTION

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

## CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

**EXTERIEUR:** Couleur jaune d'or, croûte molle, ce qui permet une certaine fluctuation, entièrement bien formée lisse et fine. Surface régulière, revêtue avec une pellicule alimentaire protectrice et ceinturait avec le tissu.  
**INTERIEUR:** Pâte molle, homogène de couleur blanc ivoire, coupe brillante et consistance crémeuse. La pâte est bien, fermé et fondante.

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Peu d'yeux réguliers disséminés par la pâte, le résultat de la fermentation naturelle.  
Arôme: Léger et agréable avec un légère composante laitière.

Le goût: Intensité modérée et de caractère laitier et onctueux. Bouquet doux, propre, légèrement ondulé, très agréable.

## INGRÉDIENTS

Lait de vache pasteurisé, sel, chlorure de calcium, lait caillé, lysozyme (blanc d'oeuf) et ferments lactiques, 21 jours d'affinage  
MG ES.: 45 - 60%

## L'EMBALLAGE & FORMAT

Grand 1Kg  
Boîte 6 unités

Petit 1/2 Kg  
Boîte 12 unités



EAN

Grand 5603238860108

Petit 5603238860207



Declaração Nutricional/Nutritional	por/per/pour
Declaration/Déclaration Nutritionnelle	100g
Valor energético/Energy/Calories	347 kcal/1454 kJ
Lípidos/Lipids/Lipides	28,1g
dos quais	
- Saturados/Saturated/Saturés	18,0g
Hidratos de Carbono/Carbohydrates/ Glúcidos dos quais	2,8g
- Açúcares/Sugars/Sucres	0,5g
Proteínas/Protein/Protéines	20,6g
Sal/Salt/Sel	1,5g

## CONDIÇÕES DE STOCKAGE ET DURABILITÉ:

Le fromage doit être stocké dans une chambre froide ou dans un réfrigérateur d'exposition à une température de 0 - 10°C.

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 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