



QUEIJO CURADO

QUINTA DAS ARCAS

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Elaborado a partir de leite de vaca 100% de produção própria. Após pasteurizado, são adicionados os condimentos e aditivos legalmente autorizados. Após a prensagem é submetido a um processo de cura em câmara frigorífica a uma temperatura entre 10-14°C.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

EXTERIOR: Cor amarelada, superfície lisa revestida com película alimentar protectora e cintado a tecido.

INTERIOR: Massa homogénea de cor branca e consistência cremosa. Pode apresentar alguns olhos e oferece pouca resistência ao corte.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

AROMA: Aroma leve e agradável com uma componente láctea discreta.

PALADAR: Intensidade moderada e de carácter lácteo e untuoso. Intensidade média e prologada com acidez equilibrada.

INGREDIENTES E ADITIVOS

INGREDIENTES: Leite de Vaca

ADITIVOS: Cloreto de cálcio, Culturas Lácteas, Coalho e sal. Distribuídos uniformemente durante o processo de produção.



FORMATO E EMBALAGEM

FORMATO

GRANDE - 1 KG

PEQUENO - 1/2 KG

ROLHA - 0,05 KG

EMBALAGEM

Caixa com 6 unidades

Caixa com 12 unidades

Caixa com 4x10 unidades

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E DURABILIDADE

O Queijo deverá ser armazenado em Câmara Frigorífica ou expositor frigorífico a uma temperatura de 5-10°C.

Validade de 6 meses após a data de fabrico (ver rótulo).

Pela natureza deste produto, está sujeito a alterações físicas ao longo do prazo de consumo.

PRODUZIDO POR:

Produzido por: QUINTA DAS ARCAS - PRODUTOS LÁCTEOS LDA.
4440-392 Sobrado, Valongo - Tel: 224157810 Fax: 224157811
info@quintadasarcas.com - www.quintadasarcas.com