



QUINTADASARCAS

Queijo Curado Quinta das Arcas Especial Cayenne

DESCRIÇÃO

Queijo de produção artesanal, elaborado a partir de leite de vaca, com pimenta cayenne disseminada pela pasta.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

EXTERIOR: Cor amarelo alaranjado, crosta rugosa, irregular, revestida pela película alimentar protetora incolor (solução aquosa copolímera de acetato de polivinilo).

INTERIOR: Pasta semi-mole, não prensada, com olhos irregulares, dissimulados. Textura irregular resultado da presença das malaguetas. Oferece alguma resistência ao corte.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

AROMA: Aroma latino, com apontamentos torrados, agridoce.

PALADAR: Ligeiramente lacteo, picante, fibroso, de fácil aderencia e persistência no palato.

Forma cilíndrica com ligeiro abaulamento lateral e arestas vivas.

INGREDIENTES

Leite de vaca pasteurizado, mistura de especiarias (pimento vermelho, piri-piri), sal, cloreto de cálcio, coalho, fermentos lácteos e lisozima de ovo). Casca não comestível. 21 dias de cura (aprox.)
MG ES.: 45 - 60%

EMBALAGEM & FORMATO

Pequeno de 1/2 kg
Caixa 12 unidades



EAN

Pequeno 5603238860122

Retrátil 5603238860277



Declaração Nutricional: (valores médios por 100g)

Energia: 1370 kJ (330 kcal); Lípidos: 27 g dos quais saturados: 18g; Hidratos de carbono: <0,5g dos quais açúcares: <0,5g; Proteínas: 20,6g; Sal: 1,5g.

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E DURABILIDADE

O Queijo deverá ser armazenado em câmara ou expositor frigorífico a uma temperatura de 0-10° C.

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:

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

Setembro 2020
Aprovação:

Revisão n.º4-
Edição n.º1