



QUINTADASARCAS

# Queijo Curado Quinta das Arcas

Maintenant avec  
moins 20% M.G.

## DESCRIPTION

Fromage de production artisanale, fabriqué à partir du lait de vache.

## CARACTÉRISTIQUES 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.

**INTÉRIEUR:** 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

**ARÔME:** Léger et agréable avec un composant discret lacté.

**GOÛT:** Caractère modéré, laiteux et onctueux. Intensité lumineuse moyenne et prolongée.

## INGRÉDIENTS

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



## EMBALLAGE & FORMAT

Grand 1Kg  
Boîte 6 unités

Petit 1/2 Kg  
Boîte 12 unités



Grand 5603238860115  
Petit 5603238860214

## DÉCLARATION NUTRITIONNELLE:

Énergie: 1185 kJ (285 kcal); Lipides: 21 g dont saturé 15,5g; Glucides: <0,5g dont sucres: <0,5g; Protéines: 24g; Sel: 1,0g.

## CONDITIONS DE STOCKAGE ET DURABILITÉ

Le fromage doit être conservé dans une chambre réfrigérée. Durée de vie 6 mois à compter de la date de fabrication. En raison de la nature de ce produit, il est sujet à des changements physiques au cours de la période de consommation tels que la perte de poids ou des changements biologiques tels que l'apparence naturelle des moisissures en surface.

## PRODUIT PAR:

**Produit 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

Août 2020  
Approbation:

Révision n.º4  
Édition n.º1