



**Particulares**  
reixago.com/botiga  
botiga@reixago.com

**Profesionales**  
reixago.com/contactar  
info@reixago.com

Obrador en Casa Reixagó – 08516 Olost (Lluçanès)  
Elaborado por MAJÓ GRAU AGRÍCOLA, S.L.U.  
RGSEAA: 15.07457/B

 [reixago.com](http://reixago.com)  [reixago](https://www.instagram.com/reixago)  [reixago](https://www.facebook.com/reixago)  [FormatgeReixago](https://twitter.com/FormatgeReixago)

**Descripción:** Queso azul de pasta blanda y de coagulación mixta. La pasta es de color blanco amarillento con vetas verdosas, con una corteza rugosa de color verde acaramelado y con manchas blanquecinas. La textura es cremosa y de sabor equilibradamente intenso.

**Formato:** 1,350 Kg. unidad (aprox.)  
14/15 cm diámetro y 8 cm grosor (aprox.)

**Tratamiento de la leche:** Leche cruda de vaca.

**Alérgenos:** Lácteos/Lactosa.

**Fermentos:** Lactococcus lactis subsp. lactis, Lactococcus lactis subsp. cremoris, Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis, Streptococcus thermophilus.

**Levaduras:** Kluyveromyces lactis

**Cuajo:** Cuajo de ternera (Quimosina >70% y Pepsina <30%)

**Composición:**

Proteína bruta: 22,38 %

Grasa: 29,28 %

Hidratos de carbono: 1,24%

Energía: 358 Kcal/100 gr.

**Período de maduración:** 8 semanas de maduración.

**Consumo preferente:** 8 meses desde que sale de la cámara maduración.

**Presentación comercial:** Queso envuelto con papel de aluminio.

**Conservación:** Conservar en frío, de 4 a 8 °C.

**Recomendación de consumo:** Comer el queso a temperatura ambiente. Sacar del frigorífico ½ hora antes de ser consumido.

*\*Criterios microbiológicos correctos según Reglamentos 2073/2005 y 1441/2007*