



Particulars
reixago.com/botiga
botiga@reixago.com

Professionals
reixago.com/contactar
info@reixago.com

Obrador a Casa Reixagó – 08516 Olost (Lluçanès)
Elaborat per MAJÓ GRAU AGRÍCOLA, S.L.U.
RGSEAA: 15.07457/B

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

Descripció: Formatge blau de pasta tova i de coagulació mixta. La pasta és de color blanc groguenc amb vetes verdoses, amb una escorça rugosa de color verd acaramel·lat i amb taques blanquinoses. La textura és cremosa i de sabor equilibradament intens.

Format:

1,350 Kg. unitat (aprox.)

14/15 cm diàmetre i 8 cm gruix (aprox.)

Tractament de la llet: Llet crua de vaca.

Al·lèrgens: Làctics/Lactosa.

Ferments: Lactococcus lactis subsp. lactis, Lactococcus lactis subsp. cremoris, Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis, Streptococcus thermophilus.

Llevats: Kluyveromyces lactis

Quall: quall de vedella (Quimosina >70% i Pepsina <30%)

Composició:

Proteïna bruta: 22,38 %

Greix: 29,28 %

Hidrats de carboni: 1,24 %

Energia: 358 Kcal/100 gr.

Període de maduració: 8 setmanes de maduració.

Consum preferent: 8 mesos des que surt de la cambra maduració.

Presentació comercial: Formatge embolicat amb paper d'alumini.

Conservació: Conservar en fred, de 4 a 8 °C.

Recomanació de consum: Menjar el formatge a temperatura ambient. Treure del frigorífic ½ hora abans de ser consumit.

*Criteris microbiològics correctes segons Reglament 2073/2005 i Reglament 1441/2007