



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

**Descripció:** Formatge de pasta tova de coagulació mixta, i amb crosta de florida blanca. Textura cremosa, de gust dolç i suau al inici, que s'intensifica afegint un petit punt amarg segons avança la seva maduració.

**Format:** 300 gr. unitat (aprox.)  
11,5 cm diàmetre i 3/3,5 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:** Geotrichum candidum , Penicillium candidum.

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

**Composició:**

Proteïna bruta: 19,99 %

Greix : 23,92 %

Hidrats de carboni: 1,14 %

Energia: 300 Kcal/100 gr.

**Període de maduració:** 5 setmanes de maduració.

**Consum preferent:** 11 setmanes des que surt de la cambra maduració.

**Presentació comercial:** Formatge embolicat amb paper film i amb l'etiqueta enganxada directament sobre el film.

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

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

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