



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

Descripció: Formatge de pasta tova de coagulació làctica i amb crosta de florida blanca. Textura cremosa i de gust suau al inici, que liqua i s'intensifica segons avança la seva maduració, fins a crear el punt picant que el caracteritza.

Format: 120 gr. unitat (aprox.)
9/9,5 cm diàmetre i 2,5 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.

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

Composició:

Proteïna bruta: 14,13 %

Greix : 18,88 %

Hidrats de carboni: 1,06 %

Energia: 231 Kcal/100 gr.

Període de maduració: 3 setmanes de maduració.

Consum preferent: 5 setmanes des que surt de la cambra maduració.

Presentació comercial: Formatge embolicat amb paper film i dins d'una caixa de fusta de pi.

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.