Particulars	**Professionals**
reixago.com/botiga	reixago.com/contactar
botiga@reixago.com	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 reixago FormatgeReixago

Descripció: Formatge de pasta fluïda de coagulació enzimàtica, entre molt cremós i liquat, d'aroma làctica que recorda a la mantega, d'intensitat dèbil al inici, incrementant-se segons avança la seva maduració.
La crema és de color uniforme, entre blanc marfil i groc pàl·lid.
L'escorça és fina, elàstica, blanquinosa i llisa.

Format: Peces de forma lenticular o cilíndrica, amb els marges arrodonits a causa de la seva cremositat interna.
340 gr. unitat (aprox.) 9 cm diàmetre i 4/5 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.diacetylactis, lactobacillus casei, lactobacillus helveticus, lactobacillus rhamnosus.

Llevats: Geotrichum candidum.

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

Composició:
Proteïna bruta: 20,37 %
Greix: 23,98 %
Hidrats de carboni: 1,98 %
Energia: 305 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 presentat dins d'una caixa de fusta de pi.

Conservació: Conservar en fred, de 4 a 8 ºC.

Recomanació de consum: Menjar el formatge a temperatura ambient. Treure del frigorífic almenys 2 hores abans de ser consumit.

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