



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

Descripción:

Queso de pasta dura, de coagulación enzimática y de maduración media, con un sabor dulce afrutado que recuerda a la mantequilla.

De corteza natural cepillada o de corteza bañada en ratafia que intensifica el aroma con su dulzor inconfundible.

Formatos / Acabados / Periodo de maduración:

Piezas de 450 gr. unidad (aprox.) 10 cm diámetro y 5 cm grosor (aprox.)

Corteza natural cepillada: 5 semanas de maduración.

Afinado con ratafia: 8 semanas de maduración.

Tratamiento de la leche: Leche cruda de vaca.

Alérgenos: Lácteos/Lactosa.

Fermentos: Lactococcus lactis subsp. lactis, Lactococcus lactis subsp. cremoris, Streptococcus salivarius subsp. thermophilus.

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

Composición:

Proteína bruta: 24,86 %

Grasa: 29,03 %

Hidratos de carbono: 1,24 %

Energía: 366 Kcal/100 gr.

Consumo preferente: 8/9 meses desde que sale de la cámara maduración.

Presentación comercial:

Queso corteza natural envuelto en papel de seda blanco.

Queso afinado con ratafia envasado al vacío.

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

Recomendación de consumo:

Comer el queso a temperatura ambiente. Sacar del frigorífico al menos una hora antes de ser consumido.

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