



#### 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, cocida, de larga maduración, de sabor agradable, dulce y afrutado en el centro, e intenso y con un ligero picor a medida que nos acercamos a la corteza. La corteza es lisa, cepillada y de color amarillo-marrón oscurecido por la propia maduración. La textura a partir del año de maduración es un tanto elástica y, a partir de un año y medio es más firme, seca y ligeramente crujiente, con cristales de tirosina típicos de quesos de larga maduración.

**Formato:** La forma del queso es cilíndrico-discoideal.

Piezas de 6 Kg. (Aprox.): 28 cm diámetro y 11/13 cm grosor (aprox.)

Piezas de 9 Kg. (Aprox.): 35 cm diámetro y 10/12 cm grosor (aprox.)

También cortado a “cuñas” de 300 gr. (aprox.)

**Tratamiento de la leche:** Leche cruda de vaca.

**Alérgenos:** Lácteos/Lactosa.

**Fermentos:** Lactobacillus helveticus, Lactobacillus lactis subsp. lactis, Streptococcus thermophilus.

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

#### Composición:

Proteína bruta: 32,76 %

Grasa: 32,80 %

Hidratos de carbono: 1,40 %

Energía: 432 Kcal/100 gr.

**Período de maduración:** Las piezas de 6 Kg tienen una curación mínima de 12 meses y las piezas de 9 Kg una curación mínima de 18 meses.

**Consumo preferente:** 3 años desde que sale de la cámara de maduración.

#### Presentación comercial:

Queso entero envuelto en papel de seda blanco.

Queso cortado en “cuñas” envasado al vacío.

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

**Recomendación de consumo:** Comer el queso a temperatura ambiente. Sacar del frigorífico 2 horas antes de ser consumido.

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