



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

Descripción: Queso de pasta blanda de coagulación láctica, con corteza de moho blanco. Textura cremosa y de sabor suave al inicio, que licua y se intensifica según avanza su maduración, hasta alcanzar el punto picante que lo caracteriza.

Formato: 120 gr. Unidad (aprox.)
9/9,5 cm diámetro y 2,5 cm grosor (aprox.)

Tratamiento de la leche: Leche cruda de vaca.

Alérgenos: Lácteos/Lactosa.

Fermentos: Lactococcus lactis subsp. lactis, Lactococcus lactis subsp. cremoris, Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis, Streptococcus thermophilus.

Levaduras: Geotrichum candidum, Penicillium candidum.

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

Composición:

Proteína bruta: 14,13%

Grasa: 18,88%

Hidratos de carbono: 1,06 %

Energía: 231 Kcal/100 gr.

Período de maduración: 3 semanas de maduración.

Consumo preferente: 5 semanas desde que sale de la cámara maduración

Presentación comercial: Queso envuelto con papel film y dentro de una caja de madera de pino.

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

Recomendación de consumo: Comer el queso a temperatura ambiente. Sacar del frigorífico ½ hora antes de ser consumido.

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