



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 fluida de coagulación enzimática, entre muy cremoso y licuado, de aroma láctea que recuerda a la mantequilla, de intensidad débil al inicio, incrementándose según avanza su maduración.

La crema es de color uniforme, entre blanco marfil y amarillo pálido.

La corteza es fina, elástica, blanquecina y lisa.

Formato: Piezas de forma lenticular o cilíndrica, con los márgenes redondeados debido a su cremosidad interna.

380 gr. unidad (aprox.) 9 cm diámetro y 4/5 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.diacetylactis, lactobacillus casei, lactobacillus helveticus, lactobacillus rhamnosus.

Levaduras: Geotrichum candidum.

Cuajo: Cuajo de ternera (Quimosina >70% y Pepsina <30%) y cuajo vegetal concentrado.

Composición:

Proteína bruta: 20,37 %

Grasa: 23,98 %

Hidratos de carbono: 1,98 %

Energía: 305 Kcal/100 gr.

Período de maduración: 5 semanas de maduración.

Consumo preferente: 11 semanas desde que sale de la cámara maduración.

Presentación comercial: Queso envuelto con papel film y presentado 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 al menos 2 horas antes de ser consumido.

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