



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 azul de pasta blanda y de coagulación mixta. La pasta es de color blanco amarillento con vetas verdosas, con una corteza rugosa de color verde acaramelado y con manchas blanquecinas. La textura es cremosa y de sabor equilibradamente intenso.

Formato: 1,350 Kg. unidad (aprox.)
14/15 cm diámetro y 8 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: Kluyveromyces lactis

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

Composición:

Proteína bruta: 22,38 %

Grasa: 29,28 %

Hidratos de carbono: 1,24%

Energía: 358 Kcal/100 gr.

Período de maduración: 8 semanas de maduración.

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

Presentación comercial: Queso envuelto con papel de aluminio.

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*