



Particulars
reixago.com/botiga
botiga@reixago.com

Professionals
reixago.com/contactar
info@reixago.com

Obrador a Casa Reixagó – 08516 Olost (Lluçanès)
Elaborat per 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)

Descripció: Formatge de pasta dura, de coagulació enzimàtica i de maduració mitja, amb un gust dolç afruitat que recorda a la mantega. D'escorça natural raspallada o d'escorça banyada amb ratafia que intensifica l'aroma amb la seva dolçor inconfusible.

Formats / Acabats / Període de maduració:

Peces de 420 gr. unitat (aprox.)

10 cm diàmetre i 5 cm gruix (aprox.)

Escorça natural raspallada: 5 setmanes de maduració.

Afinat amb ratafia: 8 setmanes de maduració.

Tractament de la llet: Llet crua de vaca.

Al·lèrgens: Làctics/Lactosa.

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

Qual: Quall de vedella (Quimosina >70% i Pepsina <30%)

Composició:

Proteïna bruta: 24,86 %

Greix : 29,03 %

Hidrats de carboni: 1,24 %

Energia: 366 Kcal/100 gr.

Consum preferent: 7/8 mesos des que surt de la cambra maduració.

Presentació comercial:

Formatge escorça natural embolicat amb paper de seda blanc.

Formatge afinat amb ratafia envasat al buit.

Conservació: Conservar en fred, de 4 a 8 °C.

Recomanació de consum: Menjar el formatge a temperatura ambient. Treure del frigorífic almenys una hora abans de ser consumit.

**Criteris microbiològics correctes segons Reglament 2073/2005 i Reglament 1441/2007*