



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

Descripció: Formatge de pasta dura, cuïta, de llarga maduració, de gust agradable, dolç i afruïtat al centre, intens i amb una certa picor a mesura que ens apropem a l'escorça. L'escorça és llisa, raspallada i de color groc-marró enfosquit per la pròpia maduració. La textura a partir de l'any de maduració és un xic elàstica, i a partir d'un any i mig és més ferma, seca i lleugerament cruixent, amb cristalls de tirosina típics de formatges de llarga maduració.

Format: La forma del formatge és cilíndric-discoidal.

Peces de 6 Kg. (aprox.): 28 cm diàmetre i 11/13 cm gruix (aprox.)

Peces de 9 Kg. (aprox.): 35 cm diàmetre i 10/12 cm gruix (aprox.)

També tallat a "cunyes" de 320 gr. (aprox.)

Tractament de la llet: Llet crua de vaca.

Al·lèrgens: Làctics/Lactosa.

Ferments: Lactobacillus helveticus, Lactobacillus lactis subsp. lactis, Streptococcus thermophilus.

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

Composició:

Proteïna bruta: 32,76 %

Greix : 32,80 %

Hidrats de carboni: 1,40 %

Energia: 432 Kcal/100 gr.

Període de maduració: Les peces de 6 Kg tenen una curació mínima de 12 mesos i les peces de 9 Kg tenen una curació mínima de 18 mesos.

Consum preferent: 3 anys des que surt de la cambra de maduració.

Presentació comercial:

Formatge sencer embolicat amb paper de seda blanc.

Formatge tallat a "cunyes" 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 2 hores abans de ser consumit.

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