



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

Descripció: Formatge de pasta fluïda de coagulació enzimàtica, entre molt cremós i lliquat, d'aroma làctica que recorda a la mantega, d'intensitat dèbil al inici, incrementant-se segons avança la seva maduració.

La crema és de color uniforme, entre blanc marfil i groc pàl·lid.

L'escorça és fina, elàstica, blanquinosa i llisa.

Format: Peces de forma lenticular o cilíndrica, amb els marges arrodonits a causa de la seva cremositat interna.
380 gr. unitat (aprox.) 9 cm diàmetre i 4/5 cm gruix (aprox.)

Tractament de la llet: Llet crua de vaca.

Al·lèrgens: Làctics/Lactosa.

Ferments: Lactococcus lactis subsp.lactis, lactococcus lactis subsp.cremoris, Lactococcus lactis subsp.diacetylactis, lactobacillus casei, lactobacillus helveticus, lactobacillus rhamnosus.

Llevats: Geotrichum candidum.

Quall: Quall de vedella (Quimosina >70% i Pepsina <30%)
i quall vegetal concentrat.

Composició:

Proteïna bruta: 20,37 %

Greix: 23,98 %

Hidrats de carboni: 1,98 %

Energia: 305 Kcal/100 gr.

Període de maduració: 4 setmanes de maduració.

Consum preferent: 12 setmanes des que surt de la cambra maduració.

Presentació comercial: Formatge embolicat amb paper film i presentat dins d'una caixa de fusta de pi.

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.