



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 dura, cocida, de larga maduración, de sabor agradable, dulce y afrutado en el centro, e intenso y con un ligero picor a medida que nos acercamos a la corteza. La corteza es lisa, cepillada y de color amarillo-marrón oscurecido por la propia maduración. La textura a partir del año de maduración es un tanto elástica y, a partir de un año y medio es más firme, seca y ligeramente crujiente, con cristales de tirosina típicos de quesos de larga maduración.

Formato: La forma del queso es cilíndrico-discoideal.

Piezas de 6 Kg. (Aprox.): 28 cm diámetro y 11/13 cm grosor (aprox.)

Piezas de 9 Kg. (Aprox.): 35 cm diámetro y 10/12 cm grosor (aprox.)

También cortado a “cuñas” de 320 gr. (aprox.)

Tratamiento de la leche: Leche cruda de vaca.

Alérgenos: Lácteos/Lactosa.

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

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

Composición:

Proteína bruta: 32,76 %

Grasa: 32,80 %

Hidratos de carbono: 1,40 %

Energía: 432 Kcal/100 gr.

Período de maduración: Las piezas de 6 Kg tienen una curación mínima de 12 meses y las piezas de 9 Kg una curación mínima de 18 meses.

Consumo preferente: 3 años desde que sale de la cámara de maduración.

Presentación comercial:

Queso entero envuelto en papel de seda blanco.

Queso cortado en “cuñas” envasado al vacío.

Conservación: Conservar en frío, de 4 a 8 °C.

Recomendación de consumo: Comer el queso a temperatura ambiente. Sacar del frigorífico 2 horas antes de ser consumido.

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