



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 tova de coagulació mixta, i amb crosta de florida blanca. Textura cremosa, de gust dolç i suau al inici, que s'intensifica afegint un petit punt amarg segons avança la seva maduració.

Format: 300 gr. unitat (aprox.)
11,5 cm diàmetre i 3/3,5 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. lactis biovar. diacetylactis, Streptococcus thermophilus.

Llevats: Geotrichum candidum , Penicillium candidum.

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

Composició:

Proteïna bruta: 19,99 %

Greix : 23,92 %

Hidrats de carboni: 1,14 %

Energia: 300 Kcal/100 gr.

Període de maduració: 4 setmanes de maduració.

Consum preferent: 7 setmanes des que surt de la cambra maduració.

Presentació comercial: Formatge embolicat amb paper film i amb l'etiqueta enganxada directament sobre el film.

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

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