



www.reixago.com - info@reixago.com

Casa Reixagó (afores) – 08516 Olost (Lluçanès)
M. 673 656 133 – T. 938 726 896 – F. 938 753 499
MAJÓ GRAU AGRÍCOLA, S.L.U.

Descripció: Formatge blau de pasta tova i de coagulació mixta, pasta de color verdosa i blanc groguenca, amb l'escorça rugosa i de color acaramel·lat, amb taques blanques. La textura és cremosa i de sabor intens amb un cert sabor amarg, típic dels formatges blaus.

Format: 1 Kg. aprox./unitat
13 cm de diàmetre i 9 cm de gruix aprox.

Tractament de la llet: llet crua.

Ferments: Lactococcus lactis subsp. lactis, Lactococcus lactis subsp. cremoris, Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis, Streptococcus thermophilus.

Llevats: Kluyveromyces lactis

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

Composició:

Proteïna bruta: 22.15 %

Greix: 32.41 %

Hidrats de carboni: 0.84%

Energia: 384 Kcal/100 gr.

Període de maduració: De 8 a 9 setmanes de curació.

Consum preferent: 6 mesos des que surt de la cambra de maduració.

Presentació comercial: formatge embolicat amb paper d'alumini.

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*