



[www.reixago.com](http://www.reixago.com) - [info@reixago.com](mailto: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 de pasta tova de coagulació mixta, que presenta una crosta constituïda per una florida blanca, cremós i de gust dolç.

**Format:** 300 gr. aprox./unitat  
11,5 cm de diàmetre i 3,5 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:** Geotrichum candidum , Penicillium candidum.

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

**Composició:**

Proteïna bruta: 25.78 %

Greix : 29.12 %

Hidrats de carboni: 1.10 %

Energia: 370 Kcal/100 gr.

**Període de maduració:** De 4 a 5 setmanes de maduració.

**Consum preferent:** 80-90 dies des que surt de la cambra de 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, almenys, una hora abans de ser consumit.

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