



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 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*