



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 dura de maduració mitja, de gust dolç afruitat que recorda a la mantega.

Formats / Acabats / Període de maduració:

Amb escorça fregada:

Peces de 450 gr. aprox. de 3 a 4 setmanes de curació (*)

Peces de 2.50 Kg. aprox. de 12 a 13 setmanes de curació

(*) també d'escorça amb pebre vermell, fumat amb escorça de cendra vegetal i afinat amb ratafia.

Tractament de la llet: Llet crua de vaca.

Ferments: Lactococcus lactis subsp.lactis, Lactococcus lactis subsp. cremoris, Streptococcus salivarius subsp. thermophilus.

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.

Consum preferent: 5-6 mesos des que surt de la cambra de maduració.

Presentació comercial: Formatge embolicat amb paper de seda blanc.

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*