



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, cuita, de llarga maduració, de gust agradable, dolç i afruitat en el centre, i intens i amb una certa picor a mesura que ens apropem a l'escorça.

L'escorça és llisa, rentada i de coloració groc palla.

Format: Dos formats: Peces de 5,5 Kg. aprox. i peces de 8,5 Kg. aprox.
Diàmetre de 28 i 35 cm respectivament.

La forma del formatge és cilíndric-discoïdal.

Tractament de la llet: Llet crua de vaca.

Ferments: Lactobacillus helveticus, Lactobacillus lactis subsp. lactis, Streptococcus thermophilus.

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

Composició:

Proteïna bruta: 33.12 %

Greix : 31.94 %

Hidrats de carboni: 0.1 %

Energia: 420 Kcal/100 gr.

Període de maduració: Les peces de 5,5 Kg. tenen una curació mínima de 12 mesos i les peces de 8,5 Kg. tenen una curació mínima de 18 mesos.

Consum preferent: 1 any i mig des que surt de la cambra de maduració.

Presentació comercial: Formatge sense embolicar amb l'etiqueta sobre l'escorça directament.

Conservació: conservar en fred, de 4 a 10 °C.

Recomanació de consum: Menjar el formatge a temperatura ambient.
Treure del frigorífic, almenys, dues hores abans de ser consumit.

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