



[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 làctica, amb una crosta formada per una florida blanca, cremós i de gust suau.

**Format:** 120 gr. aprox./unitat  
9,5 cm de diàmetre i 2,5 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: 21.96%  
Greix : 21.88%  
Hidrats de carboni: 0.5 %  
Energia: 287 Kcal/100 gr.

**Període de maduració:** De 2 a 3 setmanes de maduració.

**Consum preferent:** 40-50 dies des que surt de la cambra de maduració.

**Presentació comercial:** Formatge embolicat amb paper de cel·lulosa i parafina vegetal dins d'una caixa de fusta de pi.

**Conservació:** Conservar en fred, de 4 a 8 °C.

**Recomanació de consum:** Menjar el formatge a temperatura ambient. Treure del frigorífic una hora abans de ser consumit.

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