



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 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*