



www.reixago.com - info@reixago.com
Casa Reixagó (afores) – 08516 Olost (Lluçanès)
M. 673 656 133 – T. 938 726 896
MAJÓ GRAU AGRÍCOLA, S.L.U.

Descripció: Formatge de pasta fluïda de coagulació enzimàtica, entre molt cremós i lligat, d'aroma làctica que recorda a la mantega, d'intensitat dèbil al inici, incrementant-se segons avança la seva maduració. La crema és de color uniforme, entre blanc marfil i groc pàl·lid. L'escorça és fina, elàstica, blanquinosa i llisa.

Format: Peces de forma lenticular o cilíndrica, amb els marges arrodonits a causa de la seva cremositat interna.

340 gr. unitat (aprox.) 9 cm diàmetre i 4/5 cm gruix (aprox.)

Tractament de la llet: Llet crua de vaca.

Ferments: *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*, *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*, *Lactococcus lactis* subsp. *diacetylactis*, *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus helveticus*, *Lactobacillus rhamnosus*.

Llevats: *Geotrichum candidum*.

Quall: quall de vedella (Quimosina >70% i Pepsina <30%)
i quall vegetal concentrat.

Composició:

Proteïna bruta: 20,37 %

Greix: 23,98 %

Hidrats de carboni: 1,98 %

Energia: 305 Kcal/100 gr.

Període de maduració: 5/6 setmanes de maduració.

Consum preferent: 4/5 mesos des que surt de la cambra de maduració.

Presentació comercial: Formatge embolicat amb paper film i presentat 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 almenys 2 hores abans de ser consumit.

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