



## Original Französischer **Comté AOP 18 Monate**



<b>Herkunftsland</b>	Frankreich
<b>Region</b>	Jura, Franche-Comté
<b>Hersteller</b>	Fromagerie Arnaud
<b>Produktart</b>	Hartkäse
<b>Gütesiegel</b>	AOP
<b>Gewicht</b>	ca. 40 kg
<b>Tierart</b>	Kuh
<b>Milchbehandlung</b>	Rohmilch
<b>Reifezeit</b>	mind. 18 Monate

### **Aussprache**

Kohmtee

Comté wird in der gleichnamigen Region des Jura-Gebirges schon seit über 1000 Jahren aus der Milch der dort heimischen Kühe hergestellt. Der Hartkäse war für die Landbevölkerung ein wichtiges Nahrungsmittel für die langen und schneereichen Winter.

Für einen großen 40 kg Laib Comté benötigt man ca. 530 Liter beste Rohmilch.

Die Oberfläche seiner geschmierten Rinde ist feucht, aber fest-körnig und goldgelb bis ocker getönt. Sein Duft ist mild mit leicht erdigen Aromen, der Teig ist goldgelb, elastisch und zergeht zart, vollmundig und pikant auf der Zunge.

Als traditionelle Spezialität mit AOP-Ursprungsschutz wird jeder Laib Comté, der nach mindestens vier Monaten Reifung den Reifekeller verlässt von einer Expertenjury beurteilt und nach festen Qualitäts-Kriterien bewertet. Die gut sichtbar am Laib angebrachte, grüne "COMTÉ Extra"-Banderole lässt erkennen, dass der Comté die höchste Qualität seiner Art hat.