



Comté AOP - 30 Monate

Herkunftsland	Frankreich
Region	Jura, Franche-Comté
Marke	Fromagerie Arnaud
Produktart	Hartkäse
Gütesiegel	AOP
Gewicht	ca. 40 kg
Tierart	Kuh
Milchbehandlung	Rohmilch
Reifezeit	mind. 30 Monate
Artikelnummer	2028



Aussprache

Kohmtee

Der mindestens zweieinhalb Jahre gereifte Comté "Charles Arnaud Grande Réserve" gehört zu den von Käsemeistern auserlesenen Laiben höchster Qualität, die in den weit ausufernden Kellern der symbolträchtigen [Festung Fort des Rousses](#) reifen. Sie steht im Herzen des Jura-Nationalparks auf einer Höhe von 1150m und ihre langgestreckten Keller bieten erstklassige Reifebedingungen für den Comté.

Höhlengereifter Comté wird in der gleichnamigen Region des Jura-Gebirges schon seit über 1000 Jahren aus der Milch der dort heimischen Kühe hergestellt.

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 mit winzigen Kristallen auf der Zunge.

Als traditionelle Spezialität mit AOP-Ursprungsschutz wird jeder Laib Comté, der 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.

Marken- & Gütesiegel



Marken- & Gütesiegel

