



Comté AOP - 36 Monate

Herkunftsland	Frankreich
Region	Jura, Franche-Comté
Marke	Fromagerie Arnaud
Produktart	Hartkäse
Gütesiegel	AOP
Gewicht	ca. 5 kg
Tierart	Kuh
Milchbehandlung	Rohmilch
Reifezeit	mind. 3 Jahre
Artikelnummer	2008



Aussprache
Kohmtee

Der "Charles Arnaud Grande Réserve", ein Comté mit mindestens 36 Monaten Reifung, ist eine Kreation der Käsemeister, ausgewählt für höchste Qualität und gereift in den weitläufigen Kellern der symbolträchtigen Festung Fort des Rousses. Seit über 1000 Jahren wird in der gleichnamigen Region des Jura-Gebirges höhlengereifter Comté aus der Milch heimischer Kühe hergestellt. Die geschmierte Rinde des Käses ist feucht, aber fest-körnig und schimmert goldgelb bis ocker. Sein Duft ist mild mit leicht erdigen Aromen, während der goldgelbe Teig elastisch ist und zart auf der Zunge zergeht. Der Geschmack ist vollmundig, pikant, mit winzigen Kristallen, die ein zusätzliches Geschmackserlebnis bieten.

Als traditionelle Spezialität mit AOP-Ursprungsschutz unterliegt jeder Comté-Laib, der den Reifekeller verlässt, einer strengen Beurteilung durch eine Expertenjury nach festen Qualitätskriterien. Die grüne "COMTÉ Extra"-Banderole, gut sichtbar am Laib angebracht, signalisiert die höchste Qualität dieser einzigartigen Delikatesse. Der Comté-Käse erhielt im Jahr 1958 das AOP-Siegel (Appellation d'Origine Protégée). Damit zählt er zu den ersten Käsesorten in Frankreich, die eine geschützte Herkunftsbezeichnung erhielten. Die AOP-Zertifizierung unterstreicht nicht nur die tiefe Verwurzelung des Comté in der Region, sondern auch seine Bedeutung als integraler Bestandteil des kulinarischen Erbes Frankreichs.

Unsere Empfehlung

Der exquisite Comté ist nicht nur ein perfekter Aperitif-Begleiter, sondern entfaltet auch sein köstliches Aroma in Salaten, mit Obst oder in Fondues. Für eine ideale Weinbegleitung empfehlen wir Weißweine aus dem Jura wie Chardonnay, Chenin blanc oder Viognier.



Marken- & Gütesiegel

