



Comté AOP - 9 Monate	
200 g-Prepack	
Herkunftsland	Frankreich
Region	Jura, Franche-Comté
Marke	Fromagerie Arnaud
Produktart	Hartkäse
Gütesiegel	AOP
Gewicht	200g
Tierart	Kuh
Milchbehandlung	Rohmilch
Reifezeit	mind. 9 Monate
Artikelnummer	2296



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. 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.

Marken- & Gütesiegel

