

COMTÉ 18 MESES



COMTÉ 18 MESES

Queso de leche cruda de vaca, elaborado en Jura (Franco – Condado, Francia). Madurado 18 meses, de rueda grande, corteza de color beige que adquiere un mayor grosor y dureza con la maduración. De pasta firme y seca, amarillo paja, continua teniendo cremosidad, en boca es equilibrado y elegante.

El queso Comté nació en la edad media en zonas montañosas, de clima muy duro y largos inviernos que a través de cooperativas de comunidades aisladas, producían estos quesos de rueda grande de 35Kg para aprovechar los excedentes de leche y que podían conservar mucho de tiempo hasta la finalización del invierno y así podervenderlos cuando podían acceder a los mercados.

Es uno de los primeros quesos de Francia que logró AOC (1952) y el más consumido en su país de origen.

Formato: 36 Kg

Código: 554