

## COMTÉ 30 MESES



### COMTÉ 30 MESES

Elaborado en Jura (Franco - Condado, Francia). Madurado durante 30 meses, de rueda grande, corteza de coloreado que adquiere un mayor grosor y dureza con la maduración. De pasta dura y seca, color amarillo pajizo, sigue teniendo cremosidad, en boca es carnoso y potente.

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 poder venderlos 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:** 36kg

**Código:** 455