

## COMTÉ 18 MESOS



### COMTÉ 18 MESOS

#### Llet crua de vaca

Formatge de llet crua de vaca, elaborat a Jura (Franc - Comtat, França). Madurat durant 18 mesos, deroda gran, escorça de color beix que adquireix un major gruix i duresa amb la maduració. De pasta ferma i seca, color groc palla, continua tenint cremositat, en boca és equilibrat i elegant.

El formatge Comté va néixer a l'edat mitjana en zones muntanyoses, de clima molt dur i llargs hiverns que a través de cooperatives de comunitats aïllades, produïen aquests formatges de roda gran de 35Kg per aprofitar els excedents de llet i que podien conservar molt de temps fins a la finalització de l'hivern i així poder vendre'ls quan podien accedir als mercats.

És un dels primers formatges de França que va aconseguir AOC (1952) i el més consumit al seu país d'origen.

**Format:** 36 Kg

**Codi:** 554