

COMTÉ 30 MESOS



COMTÉ 30 MESOS

Elaborat a Jura (Franc - Comtat, França). Madurat durant 30 mesos, de roda gran, escorça de colorbeix que adquireix un major gruix i duresa amb la maduració. De pasta dura i seca, color groc palla, continua tenint cremositat, en boca és carnós i potent.

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: 36kg

Codi: 455