

COMTÉ 48 MESOS



COMTÉ 48 MESOS

Llet crua de vaca.

El Comté s'elabora a la regió del Jura, a l'est de França, dins la denominació d'origen controlada (AOC) Comté. Aquesta zona muntanyosa ofereix pastures riques que donen a la llet una qualitat única, essencial per al seu sabor característic.

El Comté de 48 mesos està madurat llargament per desenvolupar una textura ferma i cristal·lina. El seu sabor és intens i complex, amb notes de fruita seca, caramel i espècies. Aquesta llarga curació li atorga una profunditat excepcional i una persistència gustativa única.

Codi: 1276

Format: 38 kg