

COMTÉ AFFINAGE + 20 MOIS



*" Il Comté "fruttato" per
eccellenza, tutto struttura
e aromi "*



IDENTITÀ

Latte di : Mucca
 Trattamento Termico : Crudo
 Produzione : Fruitière
 Etichetta : AOP
 Famiglia : Pasta pressata cotta
 Formea : Forma / Peso : 35 kg
 Diamero : 50-75 cm / Altezza : 8-13 cm



SENSORIALE

Aspetto : Crosta bruna scura, pasta avorio/gialla
 Struttura : Soda, diventa fondente, cristalli croccanti sotto i denti
 Odore : Agrumi, pane grigliato, burro
 Gusto : Burro, nocciola, noce e a volte agrumi, ananas, frutti canditi
 Accordo Vino : Bianco legnoso (Arbois / Jura)
 Accordo Birra: Bionda

TERROIR

Dipartimento : Jura
 Regione : Bourgogne-Franche-Comté
 Paese : Francia
 Provincia :



Un po' di storia...

Sicuramente la DOP francese più prodotta, presente su tutte le tavole dei gastronomi e nei piatti di tutti i giorni o per eventi eccezionali. Prodotto da secoli sui contrafforti del Jura e del Doubs, incarna l'animo della Franche-comté, una miscela di rigore e solidarietà come dimostrano le cooperative dette « fruitières » dal 13° secolo. Questa stagionatura di oltre 20 mesi, spesso definita « fruité » (fruttata), è un gran bell'esempio di ricchezza di struttura e di aromi.

PRODUZIONE

Il latte è stoccato ad almeno 12°C prima di venir portato in produzione dove verrà lavorato alla svelta e con molto caglio. Dopo il taglio della cagliata, questa viene scaldata nel suo siero a una temperatura di 50-55°C per almeno 30 minuti. Dopo lo scarico, la cagliata viene messa sotto pressatura intensa per 6 ore. Dopo averla tolta dalle forme, viene fatta una salatura nelle 36 ore, poi ogni 48 ore viene strofinata durante il periodo di pre-stagionatura (21 giorni).



STAGIONATURA

Luogo di Stagionatura : Tunnel de la Collonge
La stagionatura delle nostre selezioni su prenotazione comincia dal nostro partner storico nei primi 4 mesi, su assi di abete rosso installate in cantine "cattedrali". Noi poi recuperiamo le forme per proseguire la stagionatura nell'ambiente naturale del Tunnel de la Collonge, con dei trattamenti settimanali per almeno 20 mesi.



QUALITA'

Durata Minima di Consvezazione : 45 giorni

Temperatura di Conservazione : tra +4°C e +6°C

Enterobatteri : < 10 000 / g / **Listeria :** Assente / 25 g

Salmonella : Assente / 25 g / **Stafilococco a Coagulasi + :** < 10 000 / g

PARAMETRI

Composizione : Latte - Sale - Caglio - Fermenti lattici e di maturazione

Allergeni: Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

Coagulante : Animale / **Energia kCal :** 438 / **Energia KJ:** 1819

Glucidi (g/100g) : 0 / di cui Zuccheri (g/100g) : 0 / **Lipidi (g/100g) :** 34 / di cui

Saturi (g/100g) : 22,3 / **Proteine (g/100g) :** 27,4 / **NaCl (mg/100g) :** 600

IMBALLI

Imballo Grande : 1/2 forma

Lunghezza (mm) : / **Larghezza (mm) :** / **Altezza (mm) :**

Imballo piccolo : 1/8 forma

Lunghezza (mm) : 390 / **Larghezza (mm) :** 215 / **Altezza (mm) :** 115