

COMTE' AOC FORT ST ANTOINE



CODICE	46747
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Francia,
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	40 kg circa

Particolare selezione di Comté, prodotta in alpeggio e stagionata almeno 16 mesi

MATERIA PRIMA	Latte vaccino crudo
ASPETTO	Presenta una crosta umida e fresca, di colore grigio, giallo e ocra, e una pasta di colore avorio, con rade occhiature, pressata e compatta, consistente ed elastica al taglio, fondente in bocca
SAPORE	Il sapore è dolce, con una salinità armonica e una nota aromatica e fruttata in cui spicca la noce
STAGIONATURA	Almeno 16 mesi
PRODUTTORE	Marcel Petite - Jura - Francia
SELEZIONATO PERCHÈ	E' una particolare selezione di Comté prodotta esclusivamente in alpeggio da maggio ad ottobre e stagionata almeno 16 mesi, all'interno di una fortezza di pietre naturali situata a 1000 m d'altitudine
CURIOSITÀ	Il Comté, formaggio di grandi dimensioni a pasta dura, è nato come soluzione per la conservazione del latte, abbondante nei mesi estivi ma scarso durante i lunghi inverni. Per produrre una forma di Comté vengono utilizzati circa 500 litri di latte. Marcel Petite raccoglie nel suo forte il Comté di 36 produttori. Ogni 3 mesi viene fatta una sessione di degustazione per ciascun lotto per definire quali forme destinare alla vendita e a quali far continuare l'affinamento