

COMTE' AOP FORT ST ANTOINE



CODICE	46747
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Francia
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	36 kg circa

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

DESCRIZIONE	Formaggio francese a pasta pressata prodotto con 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	Con sentori di burro cotto, pascolo e ancora caramella mou, nocciola, noce e persino ananas, anche l'umami è intenso
STAGIONATURA	Almeno 16 mesi
PRODUTTORE	Marcel Petite - Jura - Francia
SELEZIONATO PERCHÈ	È una particolare selezione di Comté prodotta esclusivamente in alpeggio da maggio a ottobre e stagionata almeno 16 mesi, all'interno di una fortezza di pietre naturali situata a 1000 metri 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
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Una valida alternativa per fondute, farciture panini o preparazioni dove serve un formaggio da abbinare a frutta di buona acidità, pomodori secchi o addirittura zenzero essiccato oppure ananas