

# COMTE' AOP FORT ST ANTOINE



<b>CODICE</b>	46749
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Francia
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino Crudo
<b>PESO</b>	36 kg circa

Particolare selezione di Comté stagionata almeno 30 mesi

<b>DESCRIZIONE</b>	Latte vaccino crudo di montagna
<b>ASPETTO</b>	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
<b>SAPORE</b>	Il sapore è sapido e vegetale (ricorda il carciofo e il porro), con sentori di castagna, nocciola, vaniglia e cioccolato fondente (anche zeste di arancia a seconda della stagionatura)
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 30 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	Marcel Petite - Jura - Francia
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Speciale selezione di Comté stagionato 3 anni a 1000 m di altitudine
<b>CURIOSITÀ</b>	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
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	È un formaggio da meditazione, rarissimo e raffinatissimo, ottimo in purezza ma adatto a qualsiasi piatto. Ottimo abbinato ad un'IPA fresca grazie ai sentori freschi di arancia e vaniglia che questa selezione di Comté trasmette al palato