

Comte (4-5 Monate) g.U.

Comté ist ein Hart-Rohmilchkäse aus der französischen Region Franche-Comté. Als Produkt mit geschützter Ursprungsbezeichnung unterliegt er strengen Auflagen so darf er nur aus bestimmten Departements kommen, die Milch stammt ausschließlich von Rindern der Rassen Montbéliard oder Simmental Française, und die Tiere dürfen nur die Pflanzen fressen, die sie auf den Jurawiesen finden. Das Ergebnis nach vier bis fünf Monaten Reife ist ein milder Hartkäse. Comté lässt sich entweder pur oder im Käsefondue mit einem Glas trockenem Weißwein genießen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja
--	----

Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Fettgehalt in der Trockenmasse	45,00%
Eigenschaft	Rohmilch
Tier	Kuh
Zertifizierung	g.U.
Frei von	Laktose
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

Zutaten

KUHROHMILCH aus der AOC Comté, Salz, Milchsäurebakterien, Lab

Inverkehrbringer

Etablissement Rivoire-Jacquemin
4 place des Salines B. P. 1 39570 Montmorot Frankreich