

(Nytt nr 907099) Juraflore comte 9 mnd AOP 200 g

Fast fransk fjellost, ypperlig til ostebordet, gratinering, eller i fondue. Produsert av upasteurisert kumelk.

Comtè er laget av upasteurisert kumelk fra Montbéliarde- og Fransk Simmental-kyr. Osten produseres i og rundt Jura-fjellene i Frankrike, og det går med hele 400 liter melk for å lage en Comté på 40 kg. Modningstiden varierer fra minst 3 måneder til opptil 24 måneder, og denne varianten er modnet i ca. 12 måneder. Comté fikk sin AOP-beskyttelse allerede i 1958, som en garanti for opprinnelse og kvalitet. Produsenten Fromagerie Arnaud er et familieeid meieri etablert i 1907, med spesialisering på vellagret Comté og andre PDO Jura-oster. Familien Arnaud er sterke forkjempere for naturlige og tradisjonelle produksjonsmetoder, med respekt for både håndverk og mennesker. Osten modnes i de unike lagringskjellerne i Fort des Rousses, verdens største Comté-lager og et av de mest prestisjefylte modningsstedene for ost. Her ligger hele 180 000 Comté-hjul til modning. Fortet, som ligger 1100 meter over havet, ble bygget av Napoleon III og gir optimale forhold for å utvikle ostene til sin karakteristiske smak og tekstur. Resultatet er en aromatisk ost med komplekse smaksnyanser, et tydelig preg av Jura-terroiret og et håndverk som bærer med seg mer enn hundre års historie.

Produktnummer	907094
EPD-nummer	4943304
Antall i kartong	6

4943304

Comte kan benyttes ved enhver anledning. Den er ypperlig til ostebordet, og kan også brukes som snacks til aperitiff eller som hovedingrediens i salaten, som avslutning på et måltid, eller revet til gratinering for ovnsretter. Den blir også benyttet som en av ingrediensene til osteretten fondue. Det er en god påleggsost, spesielt til varme ostesmørbrød.

Framstilt av upasteurisert melk. Pakket i beskyttende atmosfære.

Comte er en fast ost med karakteristisk smak. Ostemassen har en elfenbenfarge til svak gul – avhengig av kuenes for. Den er smidig, finkornet og har en fin nøttesmak. Den lukter kraftig, og blir sterkere i smaken ved lengre lagring.



Oluf Lorentzen