

Monts & Terroirs comté AOP ca 3,5 kg

Fast fransk fjellost, ypperlig til ostebordet, gratinering, eller i fondue.

Comte er en fast ost som er produsert av upasteurisert kumelk av kuer av rasen Montbeliarde eller Pie Rouge. Denne osten stammer opprinnelig fra fjellområdene Jura i Øst-Frankrike. Det går med 530 liter melk for å lage en Comte-ost som veier 45 kg. Modningsperioden varer i minimum 3 måneder og noen ganger helt opp til 1 år. Den fikk sin AOP-godkjenning i 1958. Denne osten er modnet i ca 4 måneder.

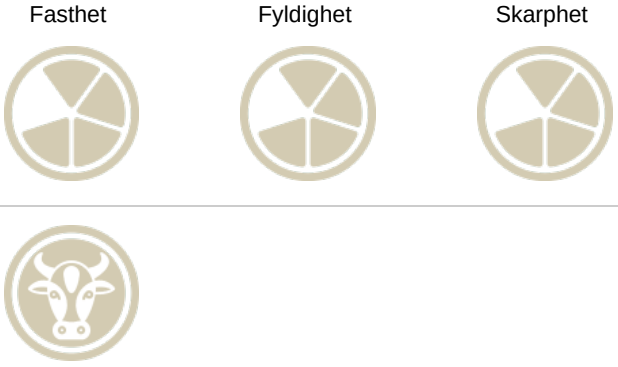
Produktnummer	907097
EPD-nummer	5973029
Antall i kartong	2

* 5 9 7 3 0 2 9 *

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.

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



Oluf Lorentzen