

COMTÉ

FICHA TÉCNICA



Queso curado graso
Leche cruda de vaca
Cuajo tradicional
Coagulación enzimática
Maduración: 16 - 18 meses
Formato: 30 kg aprox.
Haut Doubs, Francia



EL QUESO

De notas afrutadas y frescas, Comté destaca por la elasticidad que lo define, fruto de su condición de pasta cocida. Cuando su maduración no supera los 12 meses, Comté es un queso que abruma por su característico dulzor, atributo que se va tornando menos evidente conforme avanza la maduración. Un queso cuyo ADN se gesta en las áreas montañosas de Granges Narboz, dónde se elabora, donde las condiciones de temperatura y humedad son tan particulares, que hacen que la maduración de este queso sea única, y único sea el producto final.

EL PRODUCTOR

Cuando Marcel Petite comienza a elaborar queso en los años 60, una única idea ronda su mente: la de ofrecer un producto artesano, tradicional y con personalidad. Marcel se interesa por aquel entonces en la agricultura ecológica, siendo para él una manera de aprovechar aquello que le ofrecía el medio respetando al mismo tiempo la naturaleza, una idea que sonaba transgresor por aquel entonces.

Hoy en día, la cooperativa Marcel Petite una referencia no sólo por su calidad, sino también por el compromiso de la empresa en este sentido.