



Le Comté

Premier AOC : Fromage au lait cru à pâte pressée cuite.

Fruits des Terroirs du Massif Jurassien

Le Massif du Jura constitue les limites de son terroir. La diversité de son relief et de ses plateaux, la richesse de la Flore de ses prairies où paissent les vaches montbéliardes (seule race autorisée), la qualité de son lait (ensilage interdit), confèrent un Comté une savoureuse diversité de crus.

De longs mois sont nécessaires pour l'affinage du Comté, le processus dure 4 à 12 mois en moyenne, quelques fois plus pour conduire chaque meule à une maturité parfaite. Le Comté est un fromage naturel. Tous les additifs et colorants sont interdits.

Un marquage clair pour identifier le Comté.

Dans l'ambiance secrète des caves, mois après mois, le Comté prend son temps pour prendre du goût. Les soins réguliers et méticuleux, l'action du temps, vont progressivement affirmer les saveurs de chaque Comté. Ce lent processus dure de quatre à douze mois en moyenne pour conduire chaque meule à une maturité parfaite.

Le Comté, un fromage sain et naturel

Le Comté est fabriqué sans adjuvant, hormis la traditionnelle présure à base de caillette de veau.

Tout additif, conservateur ou colorant, est interdit.

Au fil des saisons vous verrez d'ailleurs évoluer la couleur de sa pâte : plus jaune en été (herbages), plus blanche-ivoire en hiver (foin sec).

Très riche en protéines et en calcium, avec une faible teneur en sel ($\pm 0,8\%$), le Comté est naturellement sain et équilibré.

Un marquage clair pour identifier le Comté.

La filière Comté s'impose une politique rigoureuse de contrôle.

Au sortir de la cave d'affinage, toutes les meules sont notées sur 20 points en fonction d'une grille officielle qui privilégie les caractéristiques de goût et de pâte.

On reconnaît le Comté à son sur-marquage en talon sur les meules et sur l'emballage en préemballé.

Ce marquage est une garantie pour le consommateur.

