

# Comté

*Frankrijk - Jura*

*zacht tot pikant kruidig van smaak*



Een Franse Gruyère waarvan de wrongel wordt na verwarmd. Comté is zoeter dan het Zwitserse zusje. Alpage staat garant voor een kaas gemaakt van melk van koeien die in de bergen grazen. In juni gaan ze omhoog vanaf 800 meter tot een dikte 2500 meter en weer naar beneden. In deze periode eten de koeien alle kruiden en bloemen die daar groeien. Deze zorgen dus voor de aromatische smaak en geur. De leeftijd waarop Comté het beste gegeten kan worden is vanaf 6 maanden tot 4 tot 5 jaar. Er mag uitsluitend melk van de Montbeliarde koeien gebruikt worden. Fondue Comtoise is kaasfondue op basis van 2 leeftijden Comté, droge witte wijn uit de streek.

