

RECETTE CUISINE des GONES



Le Comté AOP

Le Comté AOP en quelques mots

Le Comté est un fromage au lait cru à pâte pressée cuite.

Son terroir est le Massif du Jura, une région de moyenne montagne qui s'étend sur le Doubs, le Jura et l'Ain et quelques communes de Saône et Loire. Les vaches de races Montbéliarde et Simmental françaises sont les seules autorisées pour la production du lait à Comté.

Chaque jour, le Comté est élaboré artisanalement dans environ 140 fromageries de village, aussi appelées « fruitières ».

Ensuite c'est une question de temps !

Chaque meule de Comté doit passer au minimum 4 mois en cave d'affinage avant d'être proposée aux gourmands.

Certaines y séjournent même 12, 18, 24 mois voire plus.

Ça prend du temps de prendre du goût !

Particulièrement riche en protéines, calcium, phosphore, cuivre, zinc, vitamine A et B12 et source de vitamine B2,

le Comté est un aliment précieux,

dont les apports sont très utiles à l'équilibre alimentaire.

Élaboré sans aucun additif ni colorant, contrôlé à chaque étape de sa fabrication, le Comté est un aliment sain et naturel.