

Une solution adaptée à vos usages

Produit conforme au cahier des charges de l'appellation d'origine «Comté»



Fromage à pâte pressée cuite



Lait pasteurisé (inf. à 40°C)



Vache



Affinage 120 jours minimum

Conformément à la réglementation en vigueur

Le Comté est le fromage AOP le plus consommé en France*. Fromage très apprécié pour son goût fruité, sa texture ferme et fondante. Ses fonctionnalités, son goût et les découpes spécifiques adaptées à vos besoins viendront sublimer vos recettes. *(Source Iri 2015)

Ingrédients

Lait cru de vache (Origine France), sel, ferments lactiques, présure.

À conserver au frais à +8°C maximum

Caractéristiques organoleptiques

Aspect

Croûte grenée caractéristique, couleur jaune dorée à brun.

Texture

Pâte de couleur homogène, quelques ouvertures rares et régulièrement réparties.

Goût

Franc, fruité caractéristique, sans défaut.

Présentations

MEULES / BLOCS	RÂPÉS	LONGES	CUBES COSSETTES	TRANCHES	BOYAUX/OUTRES
✓	✓	✓	✓		

✓ Présentations standards

Présentations sur demande



Vos usages



Topping

Pizza • Plâts cuisinés
Crackers • Lasagnes



Tranchage

Sandwich • Burgers
Cordon bleu • Croque-monsieur



Assemblage

Plâts cuisinés
Salades • Sandwich
Burgers • Croque-monsieur



Mixing

Sauces • Soupes
Garnitures

Valeurs nutritionnelles

Critères physico-chimiques	Norme
Extrait sec total en %	≥ 32
Gras/ sec en %	≥ 45 et ≥ 54
Critères nutritionnels	Valeurs indicatives moyennes pour 100g de produit
Valeur énergétiques en KJ	1700
En Kcal	410
Matières grasses dont AGS en g	34 22
Glucides en g dont sucres en g	< 0,5 < 0,5
Protéines en g	26
Sel en g Sodium en g	0,80 0,32
Calcium en mg	900
Valeurs nutritionnelles de référence : 800 mg	Soit 113% des VNR

Gamme « les Labellisés »

Découvrez tous les fromages labellisés de la gamme :

Emmental Français Est-Central IGP Grand Cru Label Rouge, Gruyère IGP France, Cantal AOP, Tomme des Pyrénées IGP, Ossau-Iraty AOP, Bleu d'Auvergne AOP, Fourme d'Ambert AOP, Saint-Nectaire AOP, Comté AOP, Roquefort AOP, Munster AOP, Brie de Meaux AOP, Beaufort AOP



Pour en savoir plus sur ce fromage ou pour des solutions sur-mesure, contactez le service commercial.