

Comté AOP (selezione Guffanti)

Provenienza

-

Tipo di latte

- Vacca



Uno dei più noti formaggi francesi, originariamente di montagna, da un'area al confine col Jura svizzero. Il latte proviene da vacche di razza "Montbéliard" o "Pie rouge de l'Est". Sulla crosta delle forme giovani si nota impressa la trama del telo di lino in cui vengono asciugate. Molto adatto alla stagionatura, per le sue grandi dimensioni viene conservato "in piedi" sullo scalzo, in apposite rastrelliere convesse, facendo compiere di tanto in tanto un quarto di giro alla forma perché non si schiacci e rimanga rotonda. L'allevamento del formaggio in cantina protratto a lungo per uno, due e anche tre anni porta alla piena maturazione dei ricchi sentori della pasta, che a quel punto si può sciogliere in bocca come una caramella.

Luigi Guffanti propone questo straordinario esempio di arte casara in diverse stagionature, tutte curate e perfezionate presso le cantine di Arona.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina intensa, compatta ed elastica, crosta rossiccia più o meno scura a seconda della stagionatura

Sapore: più o meno intenso a seconda della stagionatura, sapido e con



Allevatore di Formaggi

sentori di frutta secca

Abbinamenti: Vini rossi corposi e invecchiati. Miele di castagno. Pane di segale. Mostarda di anguria bianca, confettura di mirtilli. Insalate di riso.

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: pressata

Salatura: in salamoia

Stagionatura: 7 mesi - 12 mesi - oltre 18 mesi - oltre 27 mesi - oltre 42 mesi

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 45% Mgss

Peso: 35 kg circa

Dimensioni: diametro 40-60 cm, h. 9-13

Produttori: casari e caseifici della Franca Contea e di aree limitrofe

Codice forma: 9864080 (7-11 mesi), 9861602 (12-18 mesi), 9864060 (19-26 mesi), 9864069 (+42 mesi)

Codice tagliato: 9864079 (7-11 mesi), 9861601 (12-18 mesi), 9864065 (27-36 mesi), 9864068 (+42 mesi)