



Francia

# COMTÉ JURAFLORE

El Comté es un queso de leche cruda de vaca, de pasta prensada cocida y corteza lavada. Son necesarios 400 litros de leche para elaborar una rueda de 40 kg. Su terroir son las montañas bajas del Jura, del Doubs y del Ain. Es el queso D.O.P. más importante de Francia en volumen.

El Comté se caracteriza por su sorprendente riqueza aromática, ya que su sabor no es uniforme. Cada rueda posee un perfil aromático diferente según su micro-región de origen, la temporada del año, el trabajo del maestro quesero o la cueva en la cual madura. Matices más afrutados, lácticos, vegetales o picantes hacen del Comté un queso único.



- IDEAL DIETA MEDITERRÁNEA
- BAJO EN GRASA
- SIN GLUTEN



Franche-Comté



Comté 15 meses. 1/8



Comté 12 meses. 1/8

El macizo del Jura, de clima húmedo, es una pequeña cadena montañosa cuyo punto más alto alcanza los 1.720 metros (Crêt de la Neige). Limita al sur con la cuenca del Ródano y al norte con el Rin, sirviendo de divisoria de aguas entre ambos ríos. El nombre Jura deriva de la raíz celta jor-, latinizada como juria, que quiere decir bosque (así, Jura significa montañas boscosas). Una de las principales actividades económicas de la región es la ganadería, al ser utilizados sus prados como tierra de pastoreo por los ganaderos.

## Historia y elaboración

La Fromagerie Arnaud es un afinador de quesos del Jura fundado en 1907. Colabora con 32 queserías locales (Fruitères) de perfiles muy variados, que recogen la leche de más de 400 agricultores. Uno de los puntos fuertes del Comté Juraflor reside en la experiencia de sus maestros queseros, quienes controlan y evalúan continuamente el potencial de maduración de cada rueda de Comté.

Para afinar sus más de 200.000 ruedas en condiciones higrométricas y de temperatura constantes e idóneas, la Fromagerie Arnaud tiene la fortuna de contar con el famoso "Fort des Rousses", antigua fortaleza militar de más de 50.000 m<sup>2</sup>. Según el potencial de cada rueda, se seleccionan maduraciones que van desde los 12 a los 36 meses.



## MARIDAJE

**Acompañar con:** nueces o avellanas, mermelada de manzana o de peras.

**Vino:** vino "amarillo" tipo Arbois, con toques a frutos secos servido idealmente como un vino tinto chambré a una temperatura de 18° C.

**Cerveza:** cerveza Triple Karmeliet.

**Pan:** pan de campaña de miga tierna y suave.



Importado y distribuido por:  iberconseil



## Consejos conservación y presentación

El Comté se puede consumir tanto rallado como en virutas o en cuñas. Se puede usar también para preparar una fondue.

Para conservar un Comté, si tiene menos de 24 meses de curación, es preciso situarlo siempre en el mostrador refrigerado. A partir de los 24 meses, y si la temperatura exterior no supera los 20 grados, se puede presentar durante unas horas fuera del mostrador.

La presentación ideal del Comté es una punta de 1/8 (4,5 kg) con 3 o 4 cuñas de 200 g precortadas presentadas encima del queso.

Siempre es preferible un film transparente que se cambie cada 2 días a un envasado al vacío. En primer lugar, porque a nivel de presentación es mucho más apetecible ver el queso al natural que bajo un plástico poco estético. Y también porque el vacío tiende a humedecer la corteza, que puede volverse muy blanda y despedir olor.

Rallado



Virutas



En cuña



## RECETAS



**PALITOS DE HOJALDRE CON COMTÉ JURAFLORE**

### INGREDIENTES

- 100 g de Comté JuraFlore
- 1 lámina de hojaldre
- 1 huevo
- Semillas de sésamo negro

Fácil | 2 raciones | Apto para niños

### ELABORACIÓN

Rallar el Comté muy fino o picarlo con la picadora del túrmix. Debe quedar molido. Colocar el hojaldre sobre la mesa de trabajo y espolvorear el sésamo, haciendo presión con las manos para que queden las semillas incrustadas en la masa. Dar la vuelta a la masa, con las semillas hacia abajo, y pintar esta cara con el huevo y espolvorear el Comté, presionando también para que se enganche.

Cortar tiras de masa de 1 cm y enroscarlas sobre sí mismas como un tirabuzón. Colocar las tiras en una bandeja con papel de horno o silicona y hornear durante 10 minutos a 200°. Romper el queso irregularmente.

### TIP

Se puede utilizar cualquier tipo de semillas.

### INGREDIENTES

- 80 g de Comté BIO
- 2 cogollos
- 1 cucharada de nueces
- 1 cucharada de almendras picadas
- 1 cucharada de avellanas picadas
- 40 g de aceite de oliva extra virgen
- 10 g de vinagre de jerez o manzana
- 2 cucharadas de semillas de sésamo
- Sal

Fácil | 2 raciones | Apto para niños

### ELABORACIÓN

Cortar el Comté a dados. Cortar los cogollos a cuartos. Picar los frutos secos. Emulsionar el aceite con el vinagre, el sésamo, sal y levadura. Colocar los cogollos en el plato, bañar con la vinagreta y disponer por encima y alrededor los frutos secos y los dados de Comté.

### TIP

Los cogollos se pueden pasar ligeramente por la plancha y servirse tibios.



**COGOLLOS CON FRUTOS SECOS Y COMTÉ BIO**

VÍDEO DE LAS RECETAS DISPONIBLES EN NUESTRA APP



Y TAMBIÉN EN [www.iberconseil.es](http://www.iberconseil.es)