



## Herstellung

Die AOP bestimmt für den Comté eine Produktionsfläche, die sich über den Jura, Doubs und Ain erstreckt, welche in etwa dem Jura-Massiv entspricht. Es werden 400 l Milch benötigt, um einen Laib Comté AOP von ca. 40 kg zu produzieren. Die Milch wird zuerst bei den Montbéliarde-Kuhzüchtern gesammelt und anschliessend in einem grossen Kupferkessel, auch « Chaudière » genannt, zu geronnener Milch verarbeitet. Diese wird eine Stunde lang auf 54 °C erhitzt und in Pressformen gegossen. Der weiche und weisse erhaltene Teig wird in Käsegenossenschaften, auch „Fuitières“ genannt, aufbewahrt, um mit der Reifung zu beginnen. Diese wird dann bei uns in unseren Reifekellern für eine gewisse Zeit fortgesetzt. Die Laibe werden auf Fichtenholzregalen gelagert, so wie es die AOP - Bestimmung vorschreibt. Eine Fachkraft achtet täglich im Keller auf die Käse: Die Laibe werden mit einer Lösung aus Salzlake, auch „morge“ genannt, eingerieben und gewaschen, gebürstet, gewendet und die fortschreitende Reifung wird regelmässig kontrolliert. Unsere Arbeit besteht darin, alle Aromen des Comté zu enthüllen und ihn mit einer Reifung von Comté AOP extra bis Comté AOP prestige aufzuwerten.

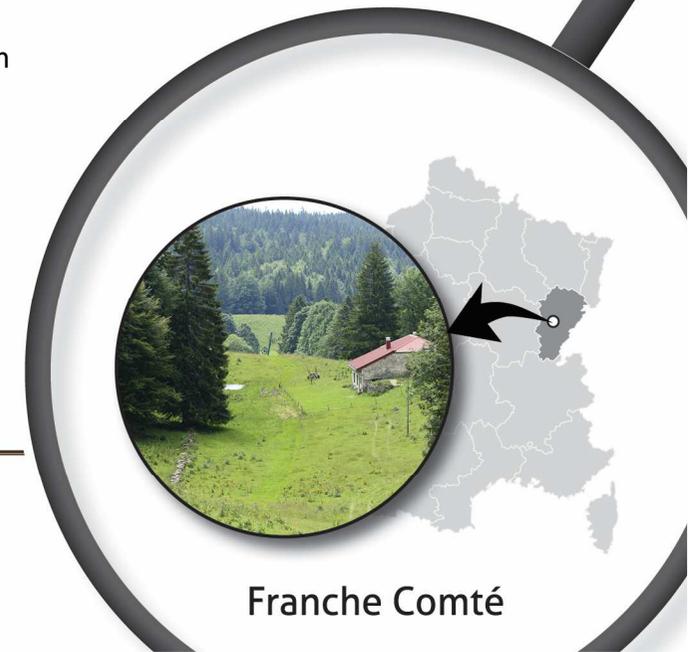
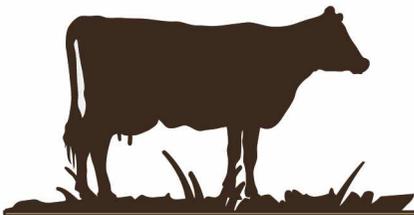
## Geschichte...

Seit dem Mittelalter, brachte die grosse benötigte Menge an Litern Milch die Bauer dazu, ihre Dörfer als « Fruitières » zu organisieren. Diese sind unseren aktuellen Genossenschaften ähnlich.

In den letzten Jahrzehnten hat sich die Herstellung des Comté modernisiert, um die Arbeit der Bauern zu erleichtern und die Qualität der Käse zu verbessern.

Das Know-how und die altüberlieferten Praktiken sind die Garantie für den traditionellen Charakter sowie die

Authentizität des Produktes.



Franche Comté