

## Une solution adaptée à vos usages

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



**Fromage à pâte pressée cuite**



**Lait cru** (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** 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.



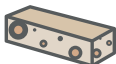


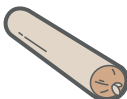
#### Texture

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

#### Goût

Franc, fruité caractéristique, sans défaut.

### Découpes

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

✓ Découpes standards



## Vos usages



### Topping

Pizza • Plats cuisinés  
Crackers • Lasagnes



### Tranchage

Sandwich • Burger • Cordon bleu  
Croque-monsieur



### Assemblage

Plats cuisinés  
Salade • Sandwich  
Burger • Croque-monsieur



### Mixing

Sauces • Soupes  
Garnitures

## Valeurs nutritionnelles

Critères physico-chimiques	Norme
Extrait sec total en %	≥ 62
Gras/sec en %	≥ 45 et ≤ 54
Critères nutritionnels	Valeurs indicatives moyennes Pour 100g de produit
Valeurs énergétiques en kJ	1700
en kcal	410
Matières grasses	34
Dont AGS en g	22
Glucides en g	0,5
Dont sucres en g	0,5
Protéines en g	26
Sel en g	0,8
Sodium en g	0,32
Calcium en mg	900
Valeur nutritionnelle de référence: 800 mg	

## Gamme « les Labellisés »

Découvrez tous les fromages labellisés de la gamme :

Emmental IGP Label Rouge, Gruyère IGP, 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.**