



**Fruitière  
du Hérisson**

[www.fruitiere-comte.com](http://www.fruitiere-comte.com)

1590 Rue des 3 Lacs - 39130 DOUCIER  
Tél. 03 84 25 79 22

24, rue d'Alsace - 21200 BEAUNE  
Tél. 03 80 24 22 02

# LE COMTÉ

(AOP depuis 1958)

**FAMILLE TECHNOLOGIQUE :** pâte pressée cuite

**TYPE :** fromage au lait de vache.

## PRÉSENTATION

Le Comté est un fromage à pâte pressée cuite au lait cru de vache, partiellement écrémé. Sa croûte est solide et grenée en surface, elle peut prendre une couleur allant du jaune doré au brun. Sa pâte est ferme avec une certaine souplesse et onctueuse. Il est de forme cylindrique d'environ 50 à 75 cm de diamètre et 8 à 13 cm de hauteur. Son poids peut aller de 30 à 48 kg.

## ZONE DE PRODUCTION

Le lait provient du massif Jurassien, qui s'étend sur trois départements, le Jura, le Doubs et l'Ain. Il est issu de vaches de races Montbéliardes et Simmental.

## FABRICATION

Il faut environ 400 litres de lait pour fabriquer une meule de Comté.

Après une heure de maturation dans des cuves en cuivre, le lait est emprésuré. Le gel obtenu sera découpé en de petits morceaux de la taille d'un grain de blé. Le mélange caillé sérum sera ensuite chauffé et brassé jusqu'à 56°C pendant 30 minutes. Puis il

sera soutiré dans des moules. Avant d'être pressée, chaque meule sera identifiée par une plaque de caséine permettant ainsi sa traçabilité. Au démoulage les fromages seront salés sur une première face puis sur l'autre quelques heures plus tard. Retournées et frottées régulièrement, les meules sont affinées en cave sur une durée minimale de 120 jours.

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

**Œil :** pâte dense, très lisse et homogène, avec peu ou pas de trous. Sa couleur varie de l'ivoire-crème en hiver au jaune plus soutenu en période de pâturage.

**Texture :** pâte ferme avec une certaine souplesse à 6 mois, puis plus ferme voire cassante en s'affinant. Présence de cristaux de tyrosine après plusieurs mois d'affinage.

**Goût :** arômes fruités, torrifiés, épicés, végétaux et lactiques en bouche comme au nez.

**Nez :** riche en nuances, notes de fruits secs, d'herbage, de beurre, de cacao ou d'agrumes...

**Dégustation :** s'accorde avec vin blanc du Jura (Vin Jaune en particulier), Champagne, Châteaufort du Pape.

## VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G

Energie (kJ/kcal)	1735/418
Lipides (g/100g)	34,6
dont acides gras saturés (g/100g)	22,5
Glucides (g/100g)	Traces
dont sucres (g/100g)	0
Protéines (g/100g)	26,7
Sel (g/100g)	0,8