



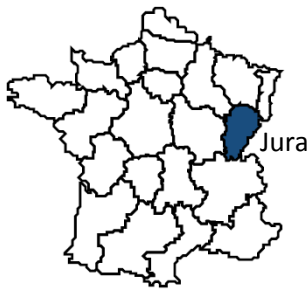
**Comté RIVOIRE JACQUEMIN**  
Ref: 3320 Comté 24 meses Rueda



DOP Producto con Denominación de Origen Protegida.

**El Comté** es un queso de pasta prensada cocida elaborado con leche cruda de vaca. Su "territorio" son las montañas bajas del Jura, del Doubs y del Ain. Es el queso DOP más importante de Francia en volumen. El Comté se caracteriza por su sorprendente riqueza aromática porque no se trata de un queso de sabor 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. Los maestros afinadores que cuidan y prueban las hormas de Comté dedican toda su atención y experiencia en la selección de cada pieza para entregarlas al cliente en su punto óptimo de consumición. En efecto, la calidad de un Comté no se juzga por su alta maduración sino por el mayor equilibrio entre cremosidad de la pasta y precisión del perfil aromático.

### ZONA DEL COMTÉ: JURA, DOUBS Y AIN.



El macizo del **Jura** es una pequeña cadena montañosa cuyo punto más alto alcanza los 1.720 metros, Crêt de la Neige; El clima es húmedo. Limita al sur con la Cuenca del Ródano y al norte lo limita el Rin y sirve de divisoria de aguas entre ambos ríos. El nombre "Jura" deriva de la raíz celta "jor" que fue latinizada como "juria", lo que significa bosque (así, "Jura" es montañas boscosas) Una de las principales actividades económicas de la región es la ganadería, al utilizar los ganaderos sus prados como tierra de pastoreo.



### MARIDAJE

**Condimentos:** Con nueces o avellanas, una mermelada de manzana o de peras  
**Vino:** Un vino "amarillo" tipo arbois, con toques a frutos secos servido idealmente como un vino tinto "chambre" a una temperatura de 18° C, con cava o champagne (con quesos Comté a partir de 18 meses de maduración)  
**Cerveza:** Cerveza Triple Karmeliet  
**Pan:** Pan de campaña ó pan con pasas



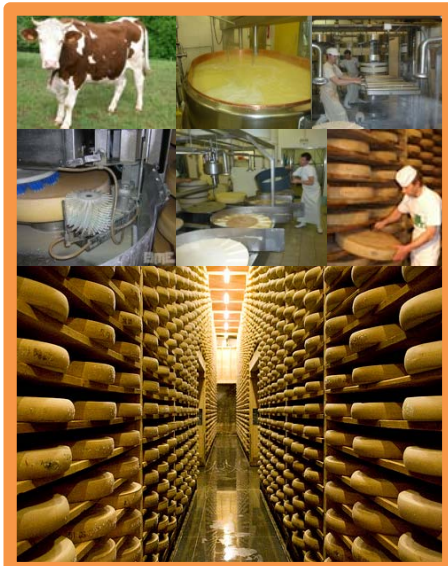
### CONSEJOS DE CONSERVACIÓN

El Comté se puede consumir tanto rallado, en virutas o en cuñas. Además es un queso que funde muy bien sobre todo cuando es más joven. Para la conservación del Comté si se trata de un Comté de menos de 24 meses tiene que ir siempre en el mostrador en frío. A partir de 24 meses de curación y si la temperatura exterior no supera los 20 grados se puede presentar unas horas fuera del mostrador. La presentación ideal del Comté es una punta de 1/8 o sea unos 4kg con 3 o 4 cuñas de 200 gr precortadas presentadas encima del queso. Conservar en un film transparente que se cambia cada 2 días mejor que un envasado al vacío. Primero a nivel de presentación es mucho más apetecible ver el queso al natural que bajo un plástico poco estético. Segundo porque el vacío tiende a humedecer la corteza que se puede volver muy blanda y de fuerte olor. En las buenas queserías, cada mañana se rasca o corta una fina parte del queso si ha quedado seca o si está apareciendo moho.

Una cuña de Comté de un octavo (sobre 4,5kg) se suele cortar como en el dibujo.



## RIVOIRE – JACQUEMIN, todo empieza por una historia de amor



En 1860 Alix Jacquemin fundó su comercio de quesos. Él ideó con la ayuda de Lons le Saunier, el depósito estufa que produce vapor y que permitió la maduración del queso en bodegas. En 1886, el **matrimonio de Louis RIVOIRE con la hija de Alix Jacquemin** determina el nombre actual para perpetuar la memoria de los fundadores. Louis y su esposa, desarrollaron la comercialización. Cinco generaciones después, la familia Rivoire opera en toda Francia y en el extranjero.

**Rivoire-Jacquemin** actualmente tiene 38 cuevas con una superficie total de casi 12.000 metros cuadrados, donde hay una temperatura controlada de 6 ° a 18 ° tanto en verano como en invierno. De 800 toneladas en 1938, han pasado a la producción anual en el año 2000 de 4.300 toneladas (cerca de 110.000 ruedas). Comté es uno de los primeros quesos que han recibido una denominación de origen. Actualmente el territorio con DOP son las zonas de las montañas del Jura Geológica: el Jura, Doubs y Ain.

## PROPUESTA DE RECETA: CARPACCIO DE COMTÉ CON ATÚN

Ingredientes para 1 persona:

70g de Comté, 70 g de atún, Aceite de Oliva

Vinagre balsámico, Pimienta molida, Flor de sal

Cortar el Comté en lonchas finas. Marinar el Comté en aceite de oliva y vinagre balsámico durante media hora.

Cortar el atún en finas lonchas. Colocar una superposición de lonchas de Comté y de atún. Aliñar con la vinagreta del Comté y salpimentar.



## PROPUESTA DE RECETA: PALITOS DE COMTÉ Y MENTA



Ingredientes para 4 personas:

200 gr de Comté Rallado grueso, 200 gr de harina

200gr de mantequilla, 10cl de leche, 20 hojas de menta

Sal y pimienta

Mezclar todos los ingredientes para obtener una masa compacta. Dejar reposar 1 hora en la nevera. Cortar la masa en palitos de 2cm de ancho y cocer 10 minutos al horno.

## PROPUESTA DE RECETA: TEMPURA CON CEBOLLA CONFITADA

Ingredientes para 4 personas:

300 g de harina especial tempura, 15 cl de agua , 15 cl de cerveza, 2 yemas de huevo, 400 g de Comté, 200 g de cebollas confitadas, y aceite para freír

Cortar el Comté en dados cuadrados de 3cm de ancho. Mezclarlos con el confitado de cebolla.

Preparar la pasta de tempura, mezclando bien la harina, el agua y la cerveza. Añadir las yemas de huevo y dejar en el frigorífico 2 horas. La pasta debe tener una consistencia ligeramente líquida.

Para la cocción, mojar cada cubo de Comté en la pasta y dorar 2 ó 3 minutos en la freidora. Servir al momento.

