

# COMTÉ

10% de  
descompte

FORMATGE  
del mes



Formatge francès amb Denominació d'Origen Protegida, de llet de vaca i pasta cuita premsada. Textura sedosa, melosa i fina. Es caracteritza per la seva gran riquesa aromàtica.

A Margarit hem seleccionat tres tipus de maduració:

De 6-9 mesos

Aromes suaus, afruitat, pasta tendra, baix en sal.

**Ideal per a entrepans, gratinats i salses.**

De 14-18 mesos

Formatge de degustació, lleuger, tou.

**Ideal per a fusta de formatges i cuina d'alta gamma.**

De 24 mesos

És el Comté de més qualitat, un formatge excepcional, amb aromes opulents.

**Ideal per degustar amb un bon pa, de la forma més natural possible.**