

Union des Fruitières Bio Comtoises



Comté Bio AOP

Comté « jeune » et Comté « mûr »

- **L'origine du lait**

L'AOP exige que le lait soit ramassé quotidiennement et soit le fruit de 2 traites consécutives. La zone de collecte d'une fruitière à Comté ne peut s'étendre au delà de 25 km.

Ce lait pour être transformé en Comté ne peut rentrer que dans un atelier coopératif à Comté.

Tous les producteurs de lait à Comté de l'UFBC sont 100 % bio sur leur exploitation.

- **Composition**

Lait de vache cru.

Race Montbéliarde ou Simmental française.

- **Infos physico-chimiques**

Extrait sec : minimum 62 g/100 g.

Humidité dans le Fromage Dégraissé : inférieur à 54 %.

Gras sur Sec : mini 45 g/100 g - maxi : 54 g/100 g.

Teneur en sel : minimum 0,6 g/100 g.

- **Infos nutritionnelles**

Lipides : 32 g pour 100 g.

Protides : 27 g pour 100 g.

Minéraux et Vitamines : 2,5 g pour 100 g.

Glucides : traces.

- **Format**

Meule entière : environ 37 kg - poids variable.

1/4 de meule : 9 kg environ - poids variable.

Pointe de 12^e : environ 3 kg - poids variable.

- **Affinage**

Type de support : planches en bois d'épicéa.

Durée d'affinage (durée légale minimum pour l'AOP) : 120 jours en cave.

Affinage Comté « jeune » : inférieur à 6 mois.

Affinage Comté « mûr » : supérieur à 8 mois.

Opération pendant l'affinage : frottage des meules au sel sans antiagglomérant.

- **Description**

Pâte et texture : souple de couleur ivoire à jaune.

Expression aromatique Comté « jeune » : végétale, fruitée.

Expression aromatique Comté « mûr » : torréfiée, grillée.

- **La conservation du fromage**

De 2 à 6 °C.

La mise à température ambiante au moins 30 minutes avant la dégustation permet l'expression optimale de tous les arômes du Comté.



Union des Fruitières Bio Comtoises

330, boulevard Jules-Ferry - 39000 Lons-le-Saunier - (0)3 84 43 32 60



Produits issus de l'Agriculture biologique - certifiés par FR-BIO-01

Union des Fruitières Bio Comtoises

Morbier Bio AOP

- **L'origine du lait**

L'AOP exige que le lait soit ramassé quotidiennement et soit le mélange de 2 traites consécutives au maximum.
Tous les producteurs de lait à Morbier de l'UFBC sont 100 % bio sur leur exploitation.

- **Composition**

Lait de vache cru.
Race Montbéliarde ou Simmental française.

- **Infos physico-chimiques**

Humidité dans le Fromage Dégraissé : mini 58 % - maxi 67 %.
Gras sur Sec : mini 45 g/100 g.

- **Infos nutritionnelles**

Lipides : 28 g pour 100 g.
Protéides : 24 g pour 100 g.
Glucides : traces.

- **Particularités**

La raie noire centrale est obtenue exclusivement par enduction manuelle de charbon végétal sur la face d'un des pains de caillé avant pressage.

- **Format**

Meule entière : environ 6 kg - poids variable.

- **Affinage**

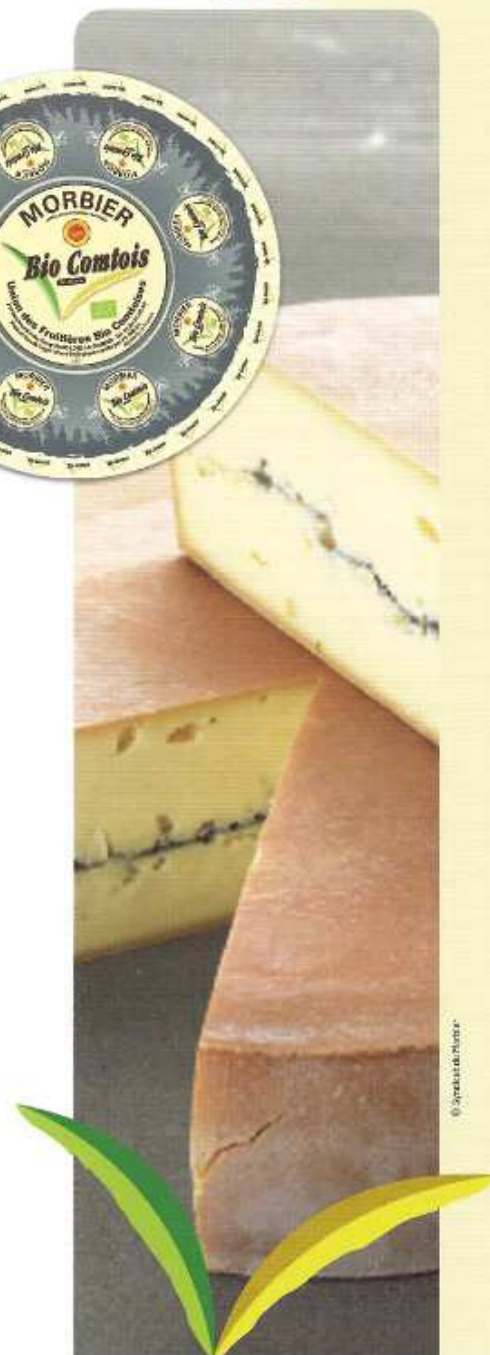
Type de support : planches en bois d'épicéa.
Durée d'affinage (durée légale minimum pour l'AOP) : 45 jours en cave.
Opération pendant l'affinage : frottage des meules.

- **Description**

Pâte et texture : fine et homogène de couleur ivoire à jaune pâle avec raie noire centrale.
Nuances aromatiques : lactique, fruits, épicées, végétales.

- **La conservation du fromage**

De 2 à 6 °C.
La mise à température ambiante au moins 15 minutes avant la dégustation permet l'expression optimale de tous les arômes du Morbier.



© Agence de France

Union des Fruitières Bio Comtoises

330, boulevard Jules-Ferry - 39000 Lons-le-Saunier - (0)3 84 43 32 60



Produits issus de l'Agriculture biologique - certifiés par FR-BIO-01

Union des Fruitières Bio Comtoises



Comté Bio AOP

Comté « Prestige »

- **L'origine du lait**

L'AOP exige que le lait soit ramassé quotidiennement et soit le fruit de 2 traites consécutives. La zone de collecte d'une fruitière à Comté ne peut s'étendre au delà de 25 km. Ce lait, pour être transformé en Comté, ne peut rentrer que dans un atelier coopératif à Comté. Tous les producteurs de lait à Comté de l'UFBC sont 100 % bio sur leur exploitation.

- **Composition**

Lait de vache cru.
Race Montbéliarde ou Simmental française.

- **Infos physico-chimiques**

Extrait sec: minimum 62 g/100 g.
Humidité dans le Fromage Dégraissé: inférieur à 54 %.
Gras sur Sec: mini 45 g/100 g - maxi: 54 g/100 g.
Teneur en sel: minimum 0,6 g/100 g.

- **Infos nutritionnelles**

Lipides: 32 g pour 100 g.
Protides: 27 g pour 100 g.
Minéraux et Vitamines: 2,5 g pour 100 g.
Glucides: traces.

- **Format**

Meule entière: environ 37 kg - poids variable.
1/4 de meule: 9 kg environ - poids variable.
Pointe de 12^e: environ 3 kg - poids variable.

- **Affinage**

Type de support: planches en bois d'épicéa.
Durée d'affinage (durée légale minimum pour l'AOP): 120 jours en cave.
Affinage Comté « Prestige »: supérieur à 15 mois.
Opération pendant l'affinage: frottage des meules au sel sans antiagglomérant.

- **Description**

Pâte et texture: souple de couleur ivoire à jaune.
Expression aromatique Comté « prestige »: animale, épicée.
Notre Comté prestige est un fromage minutieusement sélectionné pour ses qualités physico-chimiques et organoleptiques pour qu'il puisse continuer à s'améliorer sur une période plus longue.

- **La conservation du fromage**

De 2 à 6 °C.
La mise à température ambiante au moins 30 minutes avant la dégustation permet l'expression optimale de tous les arômes du Comté.



Union des Fruitières Bio Comtoises

330, boulevard Jules-Ferry - 39000 Lons-le-Saunier - (0)3 84 43 32 60



Produits issus de l'Agriculture biologique - certifiés par FR-BIO-01