

Le Paillet de Brebis

Warengruppenspezifische Angaben

Region.....	Montayral
Käsegruppe.....	Weichkäse
Fettgehaltsstufe.....	Rahmstufe
Fett i. Tr.....	50 %
Reifezeit.....	Mind. 8 Tage
Milchart.....	Schaf
Rohmilch.....	nein
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Labart.....	Kälberlab
Salzart.....	Meersalz
Art der Reifung.....	rindengereift
Rinde verzehrbar.....	ja
Rinde.....	Edelschimmel weiß, essbar



Produktspezifische Angaben

Artikelnummer.....	10335
VPE.....	1 x 1,2kg
Käseform.....	Ganzer Laib
GTIN (Stück).....	3760013202705
GTIN (VPE).....	93760013202708
Herkunft.....	Frankreich (FR)
Kontrrollstelle.....	FR-BIO-01 ECOCERT
Intrastat-Nr.....	04069084
Bio-Qualität.....	100% bio, EWG 834/2007 Norm, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

Nährwertangaben

Energie kJ / kcal.....	1095 kJ / 264 kcal
Fett.....	22 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	16 g
Kohlenhydrate.....	0,5 g
davon Zucker.....	0,5 g
Eiweiß.....	16 g
Salz.....	1,2 g

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Laktose, Milcheiweiß

Zutaten

SCHAFMILCH*, Meersalz, tierisches Lab, Milchsäurekulturen

enthält folgende allergene Zutaten: Milch
 * = Zutaten aus ökol. Landbau, ** = Zutaten aus biol.dynamischem Anbau
 Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack

Gleichmäßiger, sehr cremiger Teig mit zartem Schmelz und angenehm milder Säure.

Aussehen außen

Gleichmäßige Weißschimmelrinde die sich während der Reifung verfärben kann.

Aussehen innen

weißer Teig ohne Lochung

Geruch

frisch, mild-säuerlich, champignonartig

Konsistenz

cremig, weich, zart-schmelzend

Le Paillet de Brebis

Allgemeines

Die Heimat des Paillet de Brebis ist die Region Fumémois im Südwesten Frankreichs, wo sich der Lot und die Hochebene des Quercy begegnen. Mit dem Ziel, traditionelle Käsesorten zu fördern wurde die Käserei 1997 gegründet. Die Produktion findet in gekonnter Verbindung von traditioneller Rezeptur und dem „Savoir-faire“, dem Wissen über die Käseherstellung statt. Seine sahnige Textur wird von einem Strohalmkranz aus Kunststoff gehalten, daher auch der Name Paillet (=Stroh) de Brebis (=Schaf).

Besonderheiten

Ein Traum für Weichkäseliebhaber. Der frische, ultracremige Teig besitzt liebliche Schafmilchnoten und duftet nach frischen Champignons.

Herstellung

Der Käse wird aus pasteurisierter Schafmilch hergestellt. Einlaben und Ausdicken der Gallerte erfolgt im Verlauf von 2-3 Stunden. Der Käsebruch wird während des Molkeablaufs mehrmals gewendet, in Form gebracht und gesalzen. Die Reifezeit beträgt mind. 10 Tage.

Rezeptvorschlag

Durch seine cremige Textur eignet er sich hervorragend als Aufstrich auf frischem Brot. Damit seine Fische richtig zur Geltung kommt sollte dieser Käse gekühlt, wie ein Frischkäse, serviert werden.

Als passende Begleiter werden prickelnde Weißweine oder Champagner wärmstens empfohlen.

Verwendung

Durch seine cremige Textur eignet er sich hervorragend als Aufstrich auf frischem Brot. Damit seine Fische richtig zur Geltung kommt sollte dieser Käse gekühlt, wie ein Frischkäse, serviert werden.

Als passende Begleiter werden prickelnde Weißweine oder Champagner wärmstens empfohlen.

Sonstige Hinweise

Damit seine Säure geschmacklich auch gut zur Geltung kommt, sollte dieser Käse nicht wie sonst üblich bei Zimmertemperatur, sondern gekühlt serviert werden.