

## Pavé

Aussprache: ..... Pawee

### Warengruppenspezifische Angaben

Land..... Frankreich (FR)  
 Käsegruppe..... Weichkäse  
 Fettgehaltsstufe..... Rahmstufe  
 Fett i. Tr..... 56 %  
 Reifezeit Text..... mind. 11 Tage gereift  
 Milchart..... Kuh  
 Rohmilch..... nein  
 Wärmebehandlung..... pasteurisiert  
 Labart..... mikrobielles Lab  
 Salzzart..... Siedesalz  
 Art der Reifung..... schimmelgereift



### Produktspezifische Angaben

Artikelnummer..... 10815  
 VPE..... 3 x 1,2kg  
 Käseform..... Ganzer Laib  
 GTIN (Stück)..... 4046896108150  
 GTIN (VPE)..... 94046896108153  
 Herkunft..... Frankreich (FR)  
 Region..... Bourgogne  
 Kontrollstelle..... FR-BIO-01 | ECOCERT  
 Intrastat-Nr..... 04069084  
 Bio-Qualität..... 100% bio, EWG 834/2007 Norm,  
 agriculture biologique, EU Bio-Logo,  
 Französische Landwirtschaft

### Nährwertangaben

Energie kJ / kcal..... 1403 kJ / 338 kcal kJ  
 Fett..... 28 g  
 davon gesättigte Fettsäuren..... 21,5 g  
 Kohlenhydrate..... 1,8 g  
 davon Zucker..... <0,5 g  
 Eiweiß..... 19,8 g  
 Salz..... 1,4 g

### Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

### Zutaten

KUHMILCH\*, Siedesalz, Milchsäurekulturen,  
 Labaustauschstoff (mikrobielles Lab), Calciumchlorid

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

\* = Zutaten aus ökol. Landbau, \*\* = Zutaten aus  
 biol.dynamischem Anbau, \*\*\* = aus anerkannt ökologischer  
 Aquakultur, \*\*\*\* = aus Wildfang

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der  
 Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.  
 Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

### Sensorik, Beschaffenheit

#### Geschmack

Teig nach Champignon, Nuss und Sahne,  
 ausgewogene Balance von Süße und Säure

#### Aussehen außen

weiße, halbfeste Edelpilzrinde

#### Aussehen innen

elfenbeinfarbener Teig mit vereinzelter Bruchlochung

#### Geruch

Rinde nach Champignon und Sahne

#### Konsistenz

quarkig und schmelzig, je nach Reifestufe

## Pavé

### Allgemeines

Der Pavé wird in einer französischen Käserei, die im Jahr 1985 gegründet wurde, hergestellt. Spezialisiert auf feine Weichkäse-Kreationen liegt die Käserei malerisch in einem hügeligen Weideland unweit von Besançon in der Region Franche Comté.

### Besonderheiten

Pavé bedeutet übersetzt Pflasterstein. Sein Name bezieht sich auf die rechteckige Form, die sich besonders gut überall dort eignet, wo man Weichkäsescheiben benötigt, beispielsweise auf Brot, Baguette und zum Überbacken. Eine echte Bereicherung im Käsethekensortiment!

### Herstellung

Laut Käserei liegt das Geheimnis des cremig-zarten Pavé-Teiges in der Verarbeitung der tagesfrischen Biomilch sowie in der sorgfältigen Herstellung.

Hierbei spielen die Auswahl der Kulturen sowie viele Faktoren bei der Herstellung, wie beispielsweise das Formen des Bruches und die Art der Reifung, eine entscheidende Rolle.

Ein über 30-jähriges Käse-Know-how sind für die ausgezeichnete Qualität dieses Käses natürlich die allerbeste Grundvoraussetzung.

### Rezeptvorschlag

In den meisten Naturkostläden liegt die Brottheke genau neben der Käsetheke. Da gibt es köstliche Querverbindungen. Dass Käse und Brot so gut zusammen passen ist kein Wunder, denn beide haben eine lange Tradition und viele verführerische Sorten.

Pavé mit weißem Edelpilz geht beispielsweise genüssliche Liaisonen mit Baguette, Fruchtbrot, Nussbrot, Pumpernickel, Rosinenbrötchen und Weizenmischbrot ein.

Das Baguette ist sicherlich eine der beliebtesten Brotsorten der Welt. Mit seiner knusprigen Kruste und der weichen Krume passt es fantastisch zu Käse, auch als warme Variante:

Baguette mit Pavé und Erbeer-Salsa

2 Tassen gewürfelte Erdbeeren | 1 EL Honig | 1 EL Balsamico-Essig | gemahlener Pfeffer nach Geschmack | Prise Fleur de Sel nach Geschmack | 1 Baguette längs halbiert | Olivenöl in ausreichender Menge | 360g Pavé in Scheiben geschnitten | 2 EL fein gehackte Pistazien

Den Ofen auf 180°C vorheizen. Ein Backblech mit Pergamentpapier auslegen. In einer Schüssel Erdbeeren, Honig, Balsamico-Essig, Pfeffer und Fleur de Sel mischen. Die beiden Baguette-Hälften mit Olivenöl bestreichen, mit Pavé-Scheiben abdecken und mit dem Erdbeer-Salsa toppen. Backen Sie die belegten Baguette-Hälften für 10 bis 12 Minuten oder bis der Käse geschmolzen ist. Dann sofort mit Pistazien bestreuen und servieren.

Schmeckt großartig zu einem Schaumwein!