

# CHAVRÉ KRÄUTER D. PROVENCE

{Schawreh}

Ziegenweichkäse aus Belgien. Fein-säuerlich, frisch und vollmundig, mit ausgeprägter Kräuternote. Highlight auf jeder Käseplatte oder zu Salaten.

## Sensorik/Beschaffenheit

### Geschmack

frisch, mild-säuerlich mit angenehmen Ziegenmilcharomen, charakteristisch nach Kräutern der Provence

### Aussehen außen

weiche, weiße Edelschimmelrinde mit Kräutern der Provence

### Aussehen innen

weißer Teig mit dezenter Bruchlochung

### Geruch

frisch, mild-säuerlich, nach Kräutern der Provence

### Konsistenz

weich, vollmundig, mit zartem Schmelz



## Inhaltsstoffe

### Zutaten

ZIEGENMILCH\*, Steinsalz, Milchsäurekulturen, Labaustauschstoff, Edelschimmelpilzkulturen; Kräuter der Provence\* (0,5%) (Thymian\*, Rosmarin\*, Basilikum\*, Majoran\*, Bohnenkraut\*, Oregano\*) auf der Rinde

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

\* = Zutaten aus ökol. Landbau

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

### Nährwertangaben

Energie kj / kcal 1049 kj / 253 kcal, Fett 21 g, davon gesättigte Fettsäuren 14 g, Kohlenhydrate 1 g, davon Zucker 1 g, Eiweiß 15 g, Salz 2,2 g

### Allergiehinweise

enthalten: Milch, Laktose, Milcheiweiß  
Spuren möglich: Pfeffer

WARENGRUPPENSPEZIFISCHE ANGABEN		PRODUKTSPEZIFISCHE ANGABEN	
Land	Belgien (BE)	Artikelnummer	31461
Käsegruppe	Weichkäse	VPE	1 x 1,8kg
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe	Käseform	Ganzer Laib
Fett i. Tr.	mindestens 45 %	GTIN (Stück)	5425009790625
Reifezeit Text	Mind. 10 Tage	GTIN (VPE)	95425009790628
Milchart	Ziege	Herkunft	Belgien (BE)
Rohmilch	nein	Region	Flandern
Wärmebehandlung	pasteurisiert	Kontrollstelle	BE-BIO-02   BLIK
Labart	mikrobielles Lab	Bio-Qualität	EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft
Salzart	Steinsalz		
Art der Reifung	rindengereift		
Rinde	Edelschimmel weiß, essbar		

# CHAVRÉ KRÄUTER D. PROVENCE

## {Schawreh}

### Allgemeines

Dieser köstliche Chavré wird in Halen, einer belgischen Kleinstadt im Westen der Provinz Limburg, hergestellt. Die Käserei ist auf Ziegenkäse spezialisiert. Dass sich das Unternehmen mit der Verarbeitung von Ziegenmilch auskennt ist an der hervorragenden Qualität des Käses zu erkennen. Leicht könnte man den Chavré nämlich mit einem Ziegenweichkäse aus Frankreich verwechseln, dem er in nichts nachsteht.

### Herstellung

Die Bio-Ziegenmilch wird von Milchbauern aus Belgien bezogen. Die Dicklegung der Milch erfolgt hauptsächlich über eine Milchsäuregerinnung. Auf diese Weise wird der Käseteig quarkig, mit frischen Aromen in einem schmelzenden Teig. Chavré ist nicht nur optisch ein sehr schönes Produkt sondern überzeugt vor allem durch die Qualität und den besonderen Geschmack, der einen geschmacklich nach Südfrankreich versetzt.

### Besonderheiten

Ein Markenzeichen des Chavré sind seine besonderen Schmelzeigenschaften. Es ist typisch, dass er unter der Rinde relativ zügig eine annähernd flüssige Schmelzschicht bekommt und dass er weiterreift und die Edelpilze über die Kräuter wachsen. Aufgrund dieser Eigenschaften wird der Käse in einem Karton geliefert, damit seine Qualität erhalten bleibt. Das macht der Hersteller aus zwei Gründen: Erstens, die Rinde soll sich weiterentwickeln können, dazu benötigt der Käse Luft. Zweitens, eine anliegende Umverpackung könnte das Lösen der Rinde vom Käse begünstigen.

Deshalb sollte ein Chavré auch in der Käsetheke nicht komplett in Folie gewickelt werden. Am besten decken Sie die Schnittfläche nur mit einer Zellglasfolie ab und präsentieren ihn unter einer Käseglocke.

Bei einem sehr reifen Käse wächst der Schimmel nicht mehr. Dieses Stadium lässt sich ebenfalls an der braunen Verfärbung der Rinde erkennen. Sie ist ein Zeichen von Reifung und absolut unbedenklich.

### Inspirationen zum Genießen

Chavré kann kalt oder warm serviert werden. Überbacken ergibt er eine herzhaft Beilage zu grünem Salat. Geschmolzen passt er auf Nudeln oder Kartoffeln und wer ihn pur genießen möchte sollte zu einem traditionellen Baguette greifen.

Überbackener Ziegenkäse mit Honigsauce

Zutaten für 4 Portionen: 2 EL Pinienkerne | 2 große Äpfel | 4 Scheiben Chavré, ca. 1 cm dick geschnitten  
etwas Salat (z. B. Rucola) | 2 EL Honig | 1 EL Butter | ½ EL Balsamico

Den Ofen auf 225 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Pinienkerne unter Rühren in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Äpfel in vier große Scheiben mit ca. 1,5 cm Dicke schneiden. Das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelscheiben in eine gefettete, feuerfeste Form legen und jeweils eine Scheibe Käse obenauf legen.

Ca. 20 Minuten überbacken, bis der Käse schön goldgelb ist. Den Salat auf Portionstellern anrichten. Den überbackenen Käse auf den Salat setzen und mit den Pinienkernen bestreuen. Honig, Butter und Balsamico in die noch warme Auflaufform geben, verrühren und die Sauce über den Käse gießen und servieren.

Getränke: Schaumweine, Roséweine, Beaujolais, trockener, leicht pflanzlicher, fruchtiger Sauvignon wie zum Beispiel Sancerre, Pouilly-Fumé oder Entre-deux-Mers oder Weißburgunder, Chinon, Viognier, Vouvray und Haut Medoc.

Quelle Inhalte: Hersteller; Quelle Rezept: chefkoch.de