



Pavé des Cazelles - Schafmilch Quader

Herkunftsland	Frankreich
Region	Südostfrankreich, Nouvelle-Aquitaine
Marke	Gabriel Coulet
Produktart	Schnittkäse
Gewicht	ca. 1,1kg
Tierart	Schaf
Milchbehandlung	pasteurisiert
Reifezeit	ca. 5 Wochen
Artikelnummer	3652



Aussprache

Pahve deh Kadsäll

Mit einem ebenso köstlichen Geschmack wie der größere Tomme ist dieser Käse in Ziegelform aus reiner Schafs-Vollmilch eine handliche Alternative des Laibs für die Bedienungstheke. Er ist besonders praktisch zum Schneiden von Scheiben und wie ein Raclette-Käse ideal zum Überbacken.

Marken- & Gütesiegel

