

# Pavé de Méan

Fine pâte fraîche au lait cru de chèvre.  
Fresh soft cheese from goat milk

*Température de conservation idéale : 6°->9° C*

*D.L.C. : 50 jours*

*Poids: 240 gr*

*M.G. : 45 %*

*Best conservation temperature : 6°->9° C*

*D.L.C. : 50 days*

*Weight :240 gr*

*Fat: 45 %*

*Collage: par 6 pièces*

*Packaging : 8 pieces*



## Le Conseil de l'Affineur :

Fromage de chèvre fermier de nos ardennes, à saveur fine et minérale.

Fromage de l'Ardenne belge affiné de 2 à 3 semaines dans nos caves, afin de développer la minéralité de cet excellent chèvre cendré.

## Idée recette :

Ce petit fromage cendré se déguste crémeux ou légèrement sec, sur le plateau de fromages .



Lait cru de chèvre

Raw goat milk



## The word of the Cheese maker :

Goat cheese farmer of our Ardennes, with a fine and mineral flavour.

## Recipe 's idee :

Taste this small cheese creamy or slightly dry, on the cheese-board.

