



PARDOU

Affineur en Vallée d'Ossau

64440 LARUNS - Tél. 05 59 82 60 77 - Fax. 05 59 82 63 05
e.mail : fromagerie.pardou@orange.fr
www.fromagerie-pardou.com



Fromage des Pyrénées pur brebis **ARRIOU OSSAU-IRATY**

*Une découverte
séduisante !*

*Ces fromages sont élaborés dans les
Pyrénées-Atlantiques, avec le lait des brebis
de race locale.*

*Fromages fabriqués de décembre à juin
uniquement. Leur goût typique et généreux
ne s'oublie pas...*

*Ils bénéficient de l'AOP OSSAU-IRATY.
Le respect exigeant du cahier des charges
de l'AOP, assure une qualité permanente.*



INFORMATIONS & CONDITIONNEMENT

Catégorie	Lait de brebis
Fabrication	Pâte pressée non cuite
Matière première	Lait entier pasteurisé
Affinage	4 mois minimum
Finition	Croûte naturelle
Matière grasse	30% sur le poids total
Poids moyen	4,5 kg
Dimensions moyennes	Diamètre : 250 mm, Hauteur : 90 mm
Unité de vente	Colis de 2 fromages
Température de conservation	Comprise entre + 4° et + 8° centigrade.

la part belle du goût