



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 BRIQUE

*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.

Spécialement élaboré pour une découpe en tranches fines et régulières, la brique ARRIOU conserve l'intégralité de la saveur du fromage des Pyrénées.



INFORMATIONS & CONDITIONNEMENT

Catégorie	Lait de brebis
Fabrication	Pâte pressée non cuite
Matière première	Lait entier pasteurisé
Affinage	3 mois minimum
Finition	Croûte naturelle
Matière grasse sur poids total	33 %
Poids moyen	2,4 kg
Dimensions moyennes	Longueur : 270 mm, Hauteur : 70 mm, Largeur : 110 mm
Unité de vente	Colis de 2 fromages
Température de conservation	Comprise entre + 4° et + 8° centigrade.

la part belle du goût