



# 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 AU PIMENT D'ESPELETTE

*Une piquante découverte !*

*Ce fromage est élaboré dans les Pyrénées-Atlantiques, avec le lait des brebis de race locale.*

*Notre dernier né, au piment doux d'Espelette, apporte une saveur d'une réelle nouveauté.*

*Affiné dans nos caves souterraines, à Laruns, au cœur de la vallée d'Ossau, suivant la méthode traditionnelle béarnaise.*

*Son goût typique et généreux ne s'oublie pas...*



### 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 sur poids total	29 %
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 + 8° et + 12° centigrade.

*la part belle du goût*