



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 ♦ BLEU DE BREBIS

*Une nouvelle
saveur !*

C'est le dernier né de nos fromages des Pyrénées.

Comme ses grands frères il est fabriqué avec le meilleur lait de brebis des Pyrénées-Atlantiques.

Il ne ressemble à nul autre et sa saveur typique et généreuse ne s'oublie pas.

Alliant puissance et tendresse notre BLEU de BREBIS est la référence incontournable d'un bon plateau de fromage.

Découvrez-le vite !



INFORMATIONS & CONDITIONNEMENT

Catégorie	Bleu à l'étouffée
Fabrication	Pâte égouttée
Matière première	Lait de brebis thermisé
Affinage	3 mois - DLUO : 65 jours
Finition	Croûte naturelle
Matière grasse sur poids total	33 %
Poids moyen	3,2 kg
Dimensions moyennes	Diamètre : 200 mm, Hauteur : 70 mm
Unité de vente	Colis : 1 ou 2 fromages
Température de conservation	Comprise entre + 4° et + 8° centigrade.

la part belle du goût