



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 fermier au lait cru

PARDOU BREBIS

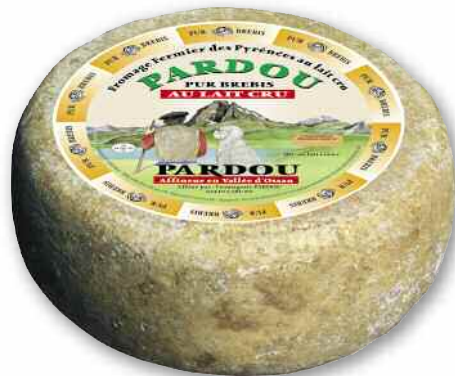
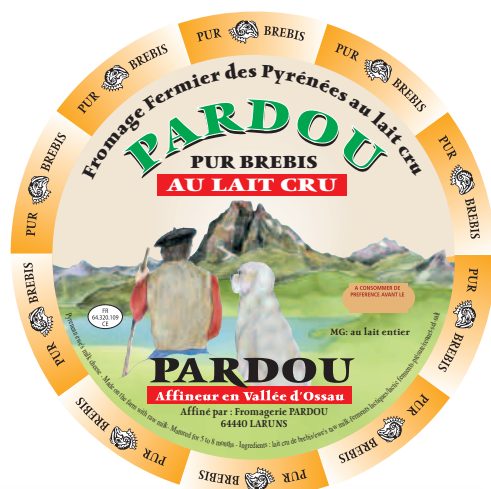
Une Qualité Rare !

Les bergers des 3 hautes vallées béarnaises : Ossau, Aspe et Barétous fabriquent ces fromages en montagne.

De leurs troupeaux de brebis béarnaises, ils traîront un lait précieux et naturel. Suivant une coutume ancestrale, ils fabriqueront soir et matin, chacun de leurs fromages, à nul autre pareil grâce aux fleurs de montagne qui leur apportent une saveur incomparable.

Dès le lendemain de leur fabrication, les fromages sont portés dans notre saloir pour être salés au sel de Salies de Béarn.

Ensuite, longuement affinés, frottés et retournés tous les deux jours sur les planches en sapin, ils atteindront leur entière maturité, dans nos caves souterraines, situées dans notre tunnel de montagne.



INFORMATIONS & CONDITIONNEMENT

Catégorie	Lait de Brebis
Fabrication	Pâte pressée non cuite
Matière première	Lait cru
Affinage	5 mois minimum
Finition	Croûte naturelle
Matière grasse sur poids total	Au lait entier
Poids moyen	5 kg
Dimensions moyennes	Diamètre : 250 mm, Hauteur : 90 à 110 mm
Unité de vente	Colis de 1 ou 2 fromages
Température de conservation	Comprise en + 4° et + 8° centigrade.

la part belle du goût