



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 SÉLECTION BREBIS

Unique dans la Succulence !

Fromage né du savoir faire ancestral des bergers béarnais, il est uniquement fabriqué en Vallée d'Ossau.

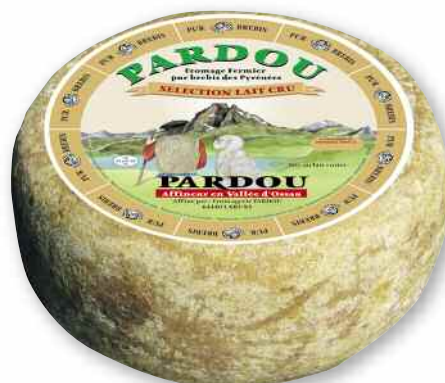
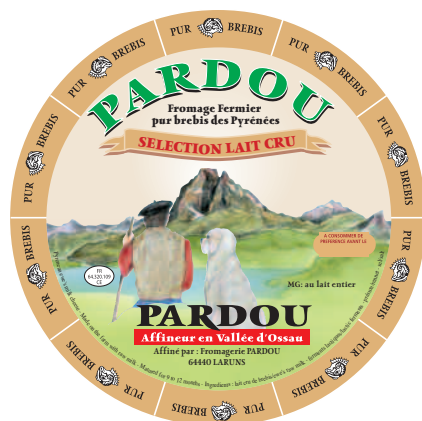
Salé au sel de Salies de Béarn, il est rigoureusement sélectionné avant de débiter son long affinage au cœur de notre tunnel de pierres, pour accéder lentement au sommet de la qualité.

L'alchimie entre la nature, la cave d'affinage et le savoir faire de l'affineur, dans la stricte application de la méthode béarnaise, donnera naissance à un fromage d'excellence.

Véritable concentré d'arômes et de saveurs, il allie force, finesse et profondeur en bouche.

Faites découvrir notre Sélection Montagne, fromage issu de la tradition du terroir béarnais.

Chaque tomme est unique.



INFORMATIONS & CONDITIONNEMENT

Catégorie	Lait de Brebis
Fabrication	Pâte pressée non cuite
Matière première	Lait cru
Affinage	9 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