



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 de mélange

PARDOU VACHE ♦ BREBIS

Un plaisir partagé !

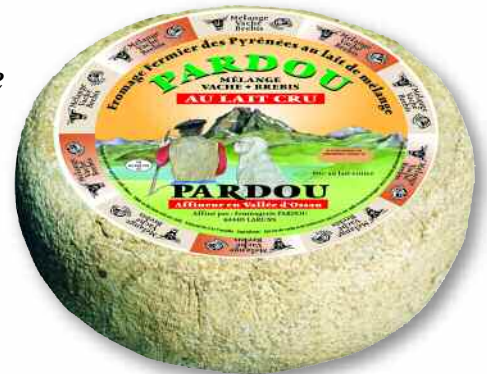
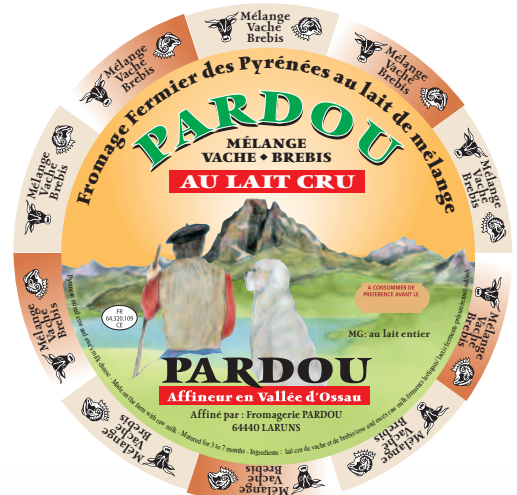
Lait de mélange vache-brebis

Fromage fermier fabriqué par le berger avec le lait de son troupeau, du mois de novembre au mois de septembre.

Rigoureusement sélectionné, il sera affiné sur des planches de bois, selon la tradition béarnaise, dans nos caves souterraines situées dans notre tunnel de montagne au cœur de la vallée d'Ossau.

Il répond strictement à la charte qualité des fromages fermiers PARDOU. Cet authentique fromage de montagne allie la force du Pur BREBIS au fruité du PUR VACHE.

Il s'intègre parfaitement dans notre gamme de fromages fermiers.



INFORMATIONS & CONDITIONNEMENT

Catégorie	Lait de mélange vache/brebis
Fabrication	Pâte pressée non cuite
Matière première	Lait cru
Affinage	3 mois minimum
Finition	Croûte naturelle
Matière grasse sur poids total	Au lait entier
Poids moyen	4,8 kg
Dimensions moyennes	Diamètre : 250 mm, Hauteur : 90 mm
Unité de vente	Colis de 1 ou 2 fromages
Température de conservation	Comprise en + 4° et + 8° centigrade.

la part belle du goût