



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

Fromages des Pyrénées PETITS ARRIOU

Une découverte, un coup de cœur !

Nos petits fromages sont tous fabriqués selon la tradition, avec des laits de la même provenance que ceux utilisés pour nos autres fabrications. Ils sont affinés dans notre tunnel de montagne en vallée d'Ossau.

La variété de goûts et la facilité de vente à la pièce, en font des champions "toutes catégories".



Chacun d'entre eux saura trouver

SON FIDÈLE PUBLIC de consommateurs avertis

INFORMATIONS & CONDITIONNEMENT

TYPE PRODUIT	ARRIOU BREBIS	ARRIOU CHÈVRE	ARRIOU VACHE	ARRIOU VACHE/BREBIS
Catégorie	Lait de brebis	Lait de chèvre	Lait de vache	Lait de mélange (50% Vache/50%Brebis)
Fabrication	Pâte pressée non cuite	Pâte non pressé (à égouttage spontané)	Pâte pressée non cuite	Pâte pressée non cuite
Matière première	Lait entier pasteurisé	Lait entier pasteurisé	Lait entier pasteurisé	Lait entier pasteurisé
Affinage	3 mois minimum	3 mois minimum	3 mois minimum	3 mois minimum
Finition	Croûte naturelle	Croûte naturelle	Croûte naturelle	Croûte naturelle
Matière grasse sur poids total	40 %	34 %	30 %	34 %
Poids moyen	0,6 kg	0,6 kg	0,75 kg	0,6 kg
Dimensions moyennes	Diamètre : 90 mm Hauteur : 70/90 mm	Diamètre : 100 mm Hauteur : 70 mm	Diamètre : 80/100 mm Hauteur : 70/90 mm	Diamètre : 90 mm Hauteur : 70/90 mm
Unité de vente	Colis de 8 fromages	Colis de 8 fromages	Colis de 8 fromages	Colis de 8 fromages

Température de conservation comprise entre + 4° et + 8° centigrade.

la part belle du goût