



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 DE CHÈVRE AU LAIT CRU DES PYRÉNÉES

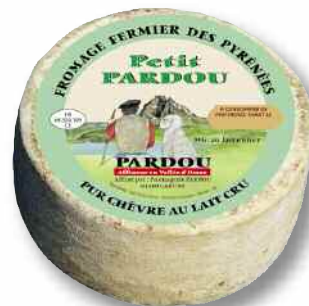
PETIT PARDOU CHÈVRE

Tout en délicatesse !

La tomlette de chèvre Petit Pardou est fabriquée en montagne selon la méthode traditionnelle béarnaise.

Cette tomlette est affinée sur des planches de bois, dans nos caves souterraines situées dans notre tunnel de montagne, au cœur de la vallée d'Ossau.

La finesse de son goût saura trouver un FIDÈLE PUBLIC de consommateurs avertis.



INFORMATIONS & CONDITIONNEMENT

Catégorie	Lait de chèvre
Fabrication	Pâte pressée non cuite
Matière première	Lait cru
Affinage	2 mois
Finition	Croûte naturelle
Matière grasse sur poids total	Au lait entier
Poids moyen	0,5 kg
Dimensions moyennes	Diamètre : 120 mm, Hauteur : 70 mm
Unité de vente	Colis de 6 fromages
Température de conservation	Comprise en + 4° et + 8° centigrade.

la part belle du goût