



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 des Pyrénées pur brebis

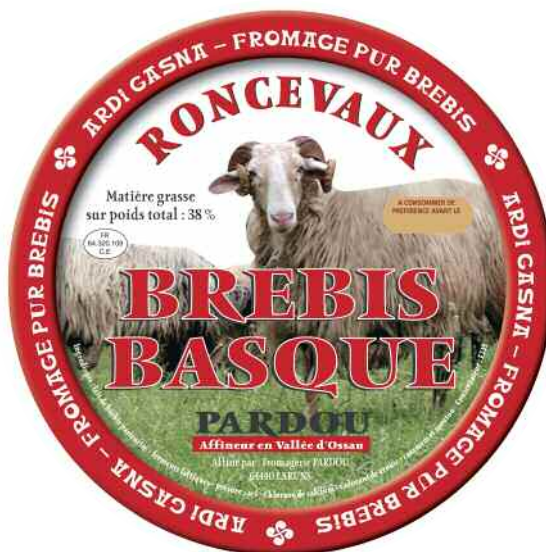
RONCEVAUX BREBIS BASQUE

*Typiquement
Basque !*

Véritable fromage Basque, il est fabriqué dans le respect de la méthode traditionnelle du Pays Basque.

Affinés pendant 4 mois au minimum dans notre tunnel de pierre au cœur de la vallée d'Ossau.

Avec ce fromage, à la consistance typique, découvrez la saveur d'un produit identitaire de la culture basque.



INFORMATIONS & CONDITIONNEMENT

Catégorie	Lait de brebis
Fabrication	Pâte pressée non cuite
Matière première	Lait entier pasteurisé
Affinage	Minimum 4 mois
Finition	Croûte naturelle
Matière grasse sur le poids total	38%
Poids moyen	2,5 kg
Dimensions moyennes	Diamètre : 190 mm, Hauteur : 80 à 100 mm
Unité de vente	Colis de 1 ou 2 fromages
Température de conservation	Comprise entre + 4° et + 8° centigrade.

la part belle du goût