



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 FERMIERS AU LAIT CRU DES PYRÉNÉES

Les tomettes PARDOU

Tout en délicatesse !

Nos tomettes sont fabriquées à la ferme, au cœur du pays Basque dans la pure tradition des bergers pyrénéens.

de l'affinage, selon la méthode béarnaise, conduit dans nos caves souterraines de la Vallée d'Ossau.

La finesse des arômes, issue de la richesse florale des montagnes basques, se révélera peu à peu au fil du temps

Avec les tomettes PARDOU au lait cru, vous dégustez un authentique morceau de nature.



INFORMATIONS & CONDITIONNEMENT

2 tailles pour les tomettes PARDOU : 500 gr et 1 kg.

TYPE PRODUIT	PARDOU BREBIS	PARDOU CHÈVRE	PARDOU CHÈVRE/BREBIS
Catégorie	Lait de brebis	Lait de chèvre	Lait de mélange (50% Chèvre/50%Brebis)
Fabrication	Pâte pressée non cuite	Pâte non pressé (à égouttage spontané)	Pâte pressée non cuite
Matière première	Lait cru entier	Lait cru entier	Lait cru entier
Affinage	3 mois mini (500 gr) , 4 mois mini (1 kg)	3 mois mini (500 gr) , 4 mois mini (1 kg)	3 mois mini (500 gr) , 4 mois mini (1 kg)
Finition	Croûte naturelle	Croûte naturelle	Croûte naturelle
Matière grasse sur poids total	Au lait entier	Au lait entier	Au lait entier
Poids moyen	Poids : 500 gr 1 kg	Poids : 500 gr 1 kg	Poids : 500 gr 1 kg
Dimensions moyennes	Diamètre : 80 mm 130 mm Hauteur : 80 mm 80 mm	Diamètre : 80 mm 130 mm Hauteur : 80 mm 80 mm	Diamètre : 80 mm 130 mm Hauteur : 80 mm 80 mm
Unité de vente	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