



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

TOURMALET

Un sommet de plaisir !

Fabriqué dans les Pyrénées-Atlantiques et affiné dans nos caves souterraines, à Laruns, au cœur de la vallée d'Ossau.

Sa fabrication et son affinage traditionnels en font une véritable merveille gustative toute en finesse et longueur en bouche.

Notre dernier né, *au piment doux d'Espelette*, à la pâte souple de couleur légèrement saumonée apporte une saveur d'une réelle nouveauté. *En dégustation, le fromage de brebis ressort en premier, puis vient l'arôme très caractéristique du piment d'Espelette et enfin un léger piquant en arrière-bouche.*

**Goûter le Tourmalet,
nature ou au piment, c'est l'adopter !**



INFORMATIONS & CONDITIONNEMENT

Catégorie	Lait de brebis
Fabrication	Pâte pressée non cuite
Matière première	Lait entier pasteurisé
Affinage	5 mois minimum
Finition	Croûte naturelle
Matière grasse sur poids total	30 %
Poids moyen	850 grammes
Dimensions moyennes	Diamètre : 100 mm, Hauteur : 100 mm
Unité de vente	Colis de 12 fromages
Température de conservation	Comprise en + 4° et + 8° centigrade.

la part belle du goût