



# 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 au lait de mélange**

**ARRIOU BREBIS ♦ CHÈVRE**

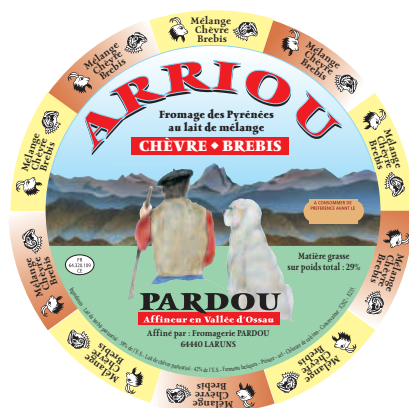
*Un nouveau  
raffinement !*

Lait de mélange brebis-chèvre

*Ce fromage fabriqué dans les Pyrénées-Atlantiques, apporte une réelle nouveauté au palais du consommateur.*

*Son goût élaboré et distingué est le fruit du mariage réussi de 2 grands laits.*

*Fabriqué du mois de février au mois de juin, il est affiné longuement sur des planches de bois, suivant la méthode traditionnelle béarnaise, dans nos caves souterraines situées dans notre tunnel, au cœur de la vallée d'Ossau.*



## INFORMATIONS & CONDITIONNEMENT

Catégorie	Lait de mélange brebis/chèvre
Fabrication	Pâte pressée non cuite
Matière première	Lait de brebis pasteurisé : 58% de l'E.S. Lait de chèvre pasteurisé : 42% de l'E.S.
Affinage	3 mois minimum
Finition	Croûte naturelle
Matière grasse	29% sur le poids total
Poids moyen	4,4 kg
Dimensions moyennes	Diamètre : 260 mm, Hauteur : 100 mm
Unité de vente	Colis de 1 ou 2 fromages
Température de conservation	Comprise en + 4° et + 8° centigrade.

*la part belle du goût*