



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 du Pays Basque au lait cru pur brebis

ETXOKA OSSAU-IRATY

*La force du
Pays Basque*

Véritable fromage au lait cru du Pays Basque,
il est toujours fabriqué de façon traditionnelle.

Sa réalisation nécessite une très grande habileté
tout autant qu'une bonne expérience.

Affiné pendant un minimum de 6 mois, ce fromage
typique se déguste, en tranches fines, accompagné de
confiture de cerise noire, spécialité du village d'Itxassou.

Il bénéficie de l'AOP PUR BREBIS
OSSAU-IRATY.

Le respect exigeant du cahier des
charges de l'AOP assure une qualité
permanente.



INFORMATIONS & CONDITIONNEMENT

Catégorie	Lait de brebis
Fabrication	Pâte pressée non cuite
Matière première	Lait cru
Affinage	Minimum 6 mois - DLUO : 90 jours
Finition	Croûte naturelle
Matière grasse sur le poids total	30%
Poids moyen	2,8 kg
Dimensions moyennes	Diamètre : 200 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