



# PARDOU

**Affineur en Vallée d'Ossau**

Fromagerie PARDOU ♦ 64440 LARUNS

Tél. 05 59 82 60 77 ♦ Fax. 05 59 82 63 05

**Fromage des Pyrénées pur brebis**

## ARRIOU OSSAU ♦ IRATY

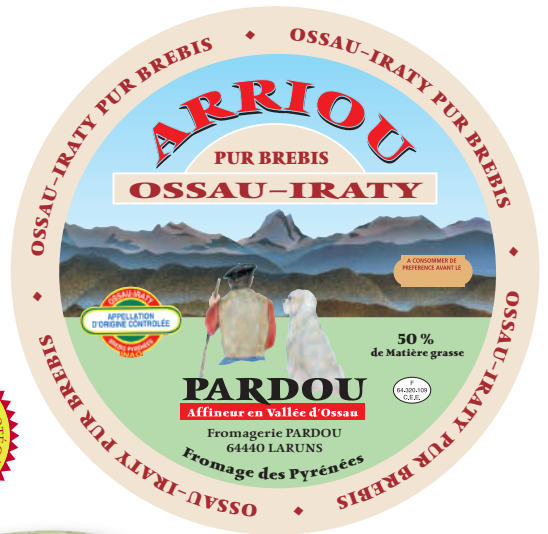
*Une découverte  
séduisante !*

*Ce fromage est élaboré dans les Pyrénées-Atlantiques, avec le lait des brebis de race locale.*

*Fromage fabriqué de décembre à juin uniquement. Son goût typique et généreux ne s'oublie pas...*

*Il bénéficie de l'AOC PUR BREBIS OSSAU-IRATY.*

*Le respect exigeant du cahier des charges de l'AOC, assure une qualité permanente.*



### INFORMATIONS & CONDITIONNEMENT

Catégorie	Lait de brebis
Fabrication	Pâte pressée non cuite
Matière première	Lait entier pasteurisé
Affinage	4 mois minimum
Finition	Croûte naturelle
Matière grasse sur poids total	29 %
Poids moyen	4,5 kg
Dimensions moyennes	Diamètre : 250 mm, Hauteur : 90 mm
Unité de vente	Colis de 2 fromages
Température de conservation	Comprise entre + 8° et + 12° centigrade.

*la part belle du goût*