



# 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 au lait de mélange

# ARRIOU BREBIS ♦ CHÈVRE

*Un nouveau raffinement !*

*Lait de mélange brebis-chèvre*

*Ce fromage fabriqué dans le piémont pyrénéen, 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 entier pasteurisé
Affinage	3 mois minimum
Finition	Croûte naturelle
Matière grasse sur poids total	32 %
Poids moyen	5 kg
Dimensions moyennes	Diamètre : 240 mm, Hauteur : 110 mm
Unité de vente	Colis de 2 fromages
Température de conservation	Comprise en + 8° et + 12° centigrade.

*la part belle du goût*