



PARDOU

Affineur en Vallée d'Ossau

Fromagerie PARDOU ♦ 64440 LARUNS

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

Fromage du Pays Basque pur brebis

ETXOKA OSSAU-IRATY

*La force du
Pays Basque!*

Fromage Fermier du Pays Basque, il est toujours fabriqué de façon artisanale, dans l'etxola (la grange) comme autrefois. 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 accompagné de confiture de cerise noire, spécialité du village d'Itxassou.

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 cru
Affinage	Minimum 6 mois - DLUO : 90 jours
Finition	Croûte naturelle
Matière grasse sur poids total	Au lait entier
Poids moyen	2,8 kg
Dimensions moyennes	Diamètre : 200 mm, Hauteur : 80 à 100 mm
Unité de vente	Colis de 2 fromages
Température de conservation	Comprise entre + 8° et + 12° centigrade.

la part belle du goût