



PARDOU

Affineur en Vallée d'Ossau

Fromagerie PARDOU ♦ 64440 LARUNS

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

Fromage fermier au lait cru de vache

PARDOU MONTAGNE

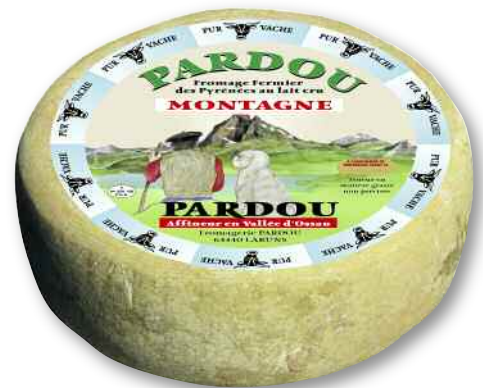
Une saveur subtile !

Ce fromage a une origine ancestrale. Il est fabriqué par le fermier avec le lait de son troupeau.

Fait en montagne tout le long de l'année, son goût et son arôme expriment toute la générosité des pâturages pyrénéens.

Dès le lendemain de leur fabrication, les fromages sont portés dans notre saloir pour être salés au sel de Salies de Béarn.

Ensuite, longuement affinés, essuyés, frottés et retournés tous les deux jours sur les planches en sapin, ils atteindront leur entière maturité, dans nos caves souterraines, situées dans notre tunnel de montagne.



INFORMATIONS & CONDITIONNEMENT

Catégorie	Lait de vache
Fabrication	Pâte pressée non cuite
Matière première	Lait cru
Affinage	3 mois minimum
Finition	Croûte naturelle
Matière grasse sur poids total	Au lait entier
Poids moyen	4,5 kg à 5,5 kg
Dimensions moyennes	Diamètre : 240 mm, Hauteur : 80 mm
Unité de vente	Colis de 1 ou 2 fromages
Température de conservation	Comprise en + 8° et + 12° centigrade.

la part belle du goût