



# PARDOU

Affineur en Vallée d'Ossau

Fromagerie PARDOU ♦ 64440 LARUNS

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

## Fromage pur vache

# RACLETTE PYRÉNEENNE

*A déguster  
entre amis !*

*Raclette au lait de vache élaboré  
dans les Pyrénées-Atlantiques.*

*Frottée à la main avec un mélange  
Jurançon-eau-sel au début de l'opération  
d'affinage, cette raclette acquiert ainsi  
une saveur particulière.*

*Affinée pendant 3 mois minimum  
dans notre tunnel de pierre, elle présente  
une réelle nouveauté pour les amateurs  
de raclette.*



### INFORMATIONS & CONDITIONNEMENT

Catégorie	Lait de vache
Fabrication	Pâte pressée non cuite
Matière première	Lait entier pasteurisé
Affinage	3 mois minimum
Finition	Croûte naturelle
Matière grasse sur poids total	27 %
Poids moyen	2,4 kg
Dimensions moyennes	Longueur : 270 mm, Hauteur : 70 mm, Largeur : 110 mm
Unité de vente	Colis de 2 fromages
Température de conservation	Comprise entre + 8° et + 12° centigrade.

*la part belle du goût*