



# PARDOU

**Affineur en Vallée d'Ossau**

Fromagerie PARDOU ♦ 64440 LARUNS

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

## Fromages des Pyrénées fermiers & artisanaux

### les PETITOUS

*Votre coup de cœur !*

*Nos petitous sont tous fabriqués selon la tradition, avec des laits de la même provenance que ceux utilisés pour nos autres fabrications.*

*La variété de goûts et la facilité de vente à la pièce, en font des champions "toutes catégories".*

*Chacun d'entre eux saura trouver "SON FIDÈLE PUBLIC" de consommateurs avertis.*



#### INFORMATIONS & CONDITIONNEMENT

TYPE PRODUIT ----->	ARRIOU LOU GRANDET	ARRIOU LOU PETIOT	ARRIOU VACHE
Catégorie	Lait de brebis	Lait de brebis	Lait de vache
Fabrication	Pâte pressée non cuite	Pâte pressée non cuite	Pâte égouttée
Matière première	Lait entier pasteurisé	Lait entier pasteurisé	Lait entier pasteurisé
Affinage	3 mois minimum	3 mois minimum	45 jours minimum
Finition	Croûte naturelle	Croûte naturelle	Croûte brûlée
Matière grasse sur poids total	33 %	33 %	29 %
Poids moyen	1 kg	0,6 kg	0,5 kg
Dimensions moyennes	Diamètre : 120 mm Hauteur : 100 mm	Diamètre : 90 mm Hauteur : 85 mm	Diamètre : 85 mm Hauteur : 90 mm
Unité de vente	Colis de 8 fromages	Colis de 14 fromages	Colis de 14 fromages
Température de conservation	Comprise entre + 8° et + 12° centigrade.	Comprise entre + 8° et + 12° centigrade.	Comprise entre + 8° et + 12° centigrade.

*la part belle du goût*