



# 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 chèvre

### Le PETIT PARDOU

*Votre coup de cœur !*

*Les PETIT PARDOU 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

Catégorie	Lait de chèvre
Fabrication	Pâte pressée non cuite
Matière première	Lait cru
Affinage	70 jours minimum
Finition	Croûte naturelle
Matière grasse sur poids total	Au lait entier
Poids moyen	0,8 kg
Dimensions moyennes	Diamètre : 120 mm, Hauteur : 70 mm
Unité de vente	Colis de 5 ou 10 fromages
Température de conservation	Comprise en + 8° et + 12° centigrade.

*la part belle du goût*