



PARDOU

Affineur en Vallée d'Ossau

Fromagerie PARDOU ♦ 64440 LARUNS

Tél. 0033 559 82 60 77 ♦ Fax. 0033 559 82 63 05

Queso de oveja de los Pirineos

PARDOU SÉLECTION MONTAGNE

¡ Un sabor único !

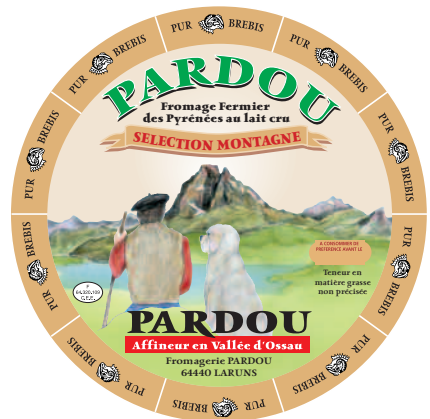
Nacido del «SAVOIR FAIRE» ancestral de los pastores bearneses, este queso está elaborado únicamente en el Valle de Ossau.

Salado con sal de Salies de Béarn, está seleccionado rigurosamente antes de empezar un curado, que dura mucho tiempo, en el corazón del túnel de montaña de piedra, para ser un queso de primera calidad

De la alquemia entre la naturaleza, la cueva de curado y el saber hacer del curador, se elabora un queso excepcional. Verdadero concentrado de sabor y aroma, se casan fuerza, fineza y bouquet en este queso

Haga descubrir nuestro queso Sélection Montagne, nacido de la tradición de la tierra de Béarn.

Cada queso es único.



INFORMACIONES & ACONDICIONAMIENTO

Categoría	Leche de oveja
Fabricación	Pasta prensada sin cocción
Materia prima	Leche cruda
Maduración	5 a 8 meses
Acabado	Corteza natural
Materia grasa sobre el peso total:	Leche entera
Peso medio	5 kg
Tamaño medio	Diámetro : 250 mm, Altura : 90 a 110 mm
Unidad de venta	Paquetes de 1 o 2 quesos
Temperatura de conservación	Entre +8° y +12° centígrados

la parte bella del gusto