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

RONCEVAUX

Afinado en el valle de Ossau.

Nuestra gama Roncevaux es disponible en 3 formatos para responder a las exigencias de sus clientes.

Afinados durante 3 meses en nuestro tunel de piedra en el corazon del valle de Ossau, les aplicamos las tecnicas tradicionales de afinado del Bearn.

INFORMACIONES & ACONDICIONAMIENTO

TYPE PRODUIT --------->	RONCEVAUX brique	RONCEVAUX 100 mm	RONCEVAUX 250 mm
Categoría	Leche de oveja	Leche de oveja	Leche de oveja
Fabricación	Pasta prensada sin cocción	Pasta prensada sin cocción	Pasta prensada sin cocción
Materia prima	Leche entera pasteurizada	Leche entera pasteurizada	Leche entera pasteurizada
Maduración	3 meses mínimo	3 meses mínimo	3 meses mínimo
Acabado	Corteza natural	Corteza natural	Corteza natural
Materia grasa sobre el peso total	30%	30%	30%
Peso medio	± 2,5 kg	aproximadamente 600 gramos	± 5 kg
Tamaño medio	longitud : 230 mm - largeur: 110 mm Altura : 90 mm	Diámetro : 100 mm Altura : 80 mm	Diámetro: 250 mm Altura : 90 mm
Unidad de venta	Paquetes de 4 quesos	Paquetes de 15 quesos	Paquetes de 2 quesos

Temperatura de conservación entre +8° y +12° centígrados.

la parte bella del gusto