

PARDOU

Affineur en Vallée d'Ossau

Fromagerie PARDOU • 64440 LARUNS Tél. 05 59 82 60 77 • Fax. 05 59 82 63 05

Fromage fermier au lait cru de chèvre PARDOU MONTAGNE

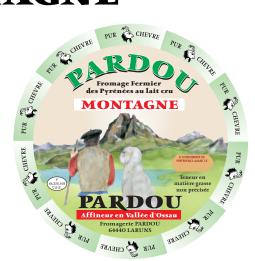
Caractère et délicatesse!

La tomme de chèvre de 2,5 kg environ, est fabriquée en montagne selon la méthode traditionnelle béarnaise.

Son caractère, la finesse de son goût, sa longueur en bouche et sa pâte blanche, souple et onctueuse, séduiront de nombreux amateurs.

Sa fabrication se déroule du mois de février au mois de septembre. Ce fromage est affiné sur des planches de bois, dans nos caves souterraines situées dans notre tunnel de montagne, au cœur de la vallée d'Ossau.

Une valeur sûre de votre gamme de fromages fermiers traditionnels.





INFORMATIONS & CONDITIONNEMENT

Catégorie Lait de chèvre Fabrication Pâte pressée non cuite Matière première Lait cru 3 mois minimum Affinage Finition Croûte naturelle Matière grasse sur poids total Au lait entier Poids moyen 2 kg à 2,5 kg Dimensions movennes Diamètre: 180 mm, Hauteur: 80 mm Unité de vente Colis de 1 ou 3 fromages Température de conservation Comprise en + 8° et + 12° centigrade.

la part belle du soût