



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
Affinage	3 mois minimum
Finition	Croûte naturelle
Matière grasse sur poids total	Au lait entier
Poids moyen	2 kg à 2,5 kg
Dimensions moyennes	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 goût