



PARDOU

Affineur en Vallée d'Ossau

Fromagerie PARDOU ♦ 64440 LARUNS

Tél. 05 59 82 60 77 ♦ Fax. 05 59 82 63 05

Fromage des Pyrénées pur brebis

RONCEVAUX

*Affiné en
Vallée d'Ossau*

Notre gamme de fromage de brebis Roncevaux est disponible en 3 formats pour répondre aux besoins de vos clients.

Affinés pendant 3 mois au minimum dans notre tunnel de pierre au cœur de la vallée d'Ossau, nous leurs appliquons les techniques traditionnelles d'affinage du Béarn.



INFORMATIONS & CONDITIONNEMENT

TYPE PRODUIT ----->	RONCEVAUX brique	RONCEVAUX 100 mm	RONCEVAUX 250 mm
Catégorie	Lait de brebis	Lait de brebis	Lait de brebis
Fabrication	Pâte pressée non cuite	Pâte pressée non cuite	Pâte pressée non cuite
Matière première	Lait entier pasteurisé	Lait entier pasteurisé	Lait entier pasteurisé
Affinage	3 mois minimum	3 mois minimum	3 mois minimum
Finition	Croûte naturelle	Croûte naturelle	Croûte naturelle
Matière grasse sur poids total	30 %	30 %	30 %
Poids moyen	± 2,5 kg	± 600 g	± 5 kg
Dimensions moyennes	Longueur: 230 mm - largeur: 110 mm Hauteur: 90 mm	Diamètre: 100 mm Hauteur: 80 mm	Diamètre: 250 mm Hauteur: 90 mm
Unité de vente	Colis de 4 fromages	Colis de 15 fromages	Colis de 2 fromages
Température de conservation	Comprise entre + 8° et + 12° centigrade.	Comprise entre + 8° et + 12° centigrade.	Comprise entre + 8° et + 12° centigrade.

la part belle du goût