



PARDOU

Affineur en Vallée d'Ossau

Fromagerie PARDOU ♦ 64440 LARUNS

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

Fromages des Pyrénées Brebis

TOURMALET

Une séduisante découverte !

Les PETIT TOURMALET sont tous fabriqués selon la tradition, avec des laits de la même provenance que ceux utilisés pour nos autres fabrications.

Fabriqués et affinés dans les Pyrénées Atlantiques, ils nécessitent savoir-faire et amour du fromage de pays pour atteindre leur pleine maturité.

Avec le TOURMALET au piment d'Espelette, spécialité de ce village du Pays Basque, découvrez la nouvelle saveur de ce produit typique.



INFORMATIONS & CONDITIONNEMENT

Catégorie	Lait de brebis
Fabrication	Pâte pressée non cuite
Matière première	Lait entier pasteurisé
Affinage	3 mois minimum
Finition	Croûte naturelle
Matière grasse sur poids total	29 %
Poids moyen	0,8 kg
Dimensions moyennes	Diamètre: 100 mm, Hauteur: 100 mm
Unité de vente	Colis de 1 à 6 fromages
Température de conservation	Comprise en + 8° et + 12° centigrade.

la part belle du goût