



Une solution adaptée à vos usages

Produit conforme au cahier des charges de l'appellation d'origine «Ossau-Iraty».



 **Fromage à pâte pressée non cuite**

 **Lait pasteurisé**

 **Brebis**

 **Affinage 120 jours minimum**
Conformément à la réglementation en vigueur

Fabriqué avec du lait pasteurisé, sa fabrication est uniquement saisonnière car les brebis ne donnent du lait que de novembre à juillet. Un affinage qui court sur 120 jours minimum, au cœur de la fromagerie de Lons, au pied des Pyrénées. Son affinage permet à l'Ossau-Iraty AOP de révéler tous ses arômes fruités et sa douceur. Ses fonctionnalités et son goût seront un gage de réussite pour la réalisation de vos recettes.

Ingrédients

Lait, pasteurisé de brebis (origine France), sel, ferments lactiques, présure..

À conserver au frais à +8°C maximum

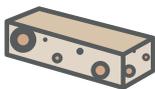
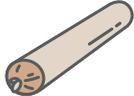
Caractéristiques organoleptiques

Aspect
Une croûte épaisse, de couleur jaune orangée.

Texture
Pâte ferme, blanche et lisse, très onctueuse, souple et fondante en bouche.

Goût
Doux et fruité.

Présentations

MEULES / BLOCS	RÂPÉS	LONGES	CUBES COSSETTES	TRANCHES	BOYAUX/OUTRES
					
					

 Présentations standards

 Présentations sur demande

Vos usages



Topping

Pizza • Plâts cuisinés
Crackers • Lasagnes



Tranchage

Sandwich • Burgers
Cordon bleu • Croque-monsieur



Assemblage

Plâts cuisinés
Salades • Sandwich
Burgers • Croque-monsieur



Mixing

Sauces • Soupes
Garnitures

Valeurs nutritionnelles

Critères physico-chimiques	Norme
Extrait sec total en %	≥ 58
Gras/ sec en %	≥ 50
Critères nutritionnels	Valeurs indicatives moyennes pour 100g de produit
Valeur énergétiques en KJ	1658
En Kcal	400
Matières grasses dont AGS en g	34 25
Glucides en g dont sucres en g	1,5 0,5
Protéines en g	22
Sel en g	1,70
Sodium en g	0,68
Calcium en mg	680
Valeurs nutritionnelles de référence : 800 mg	

Gamme « les Labellisés »

Découvrez tous les fromages labellisés de la gamme :

Emmental IGP Label Rouge, Gruyère IGP, Cantal AOP, Tomme des Pyrénées IGP, Ossau-Iraty AOP, Bleu d'Auvergne AOP, Fourme d'Ambert AOP, Saint-Nectaire AOP, Comté AOP, Roquefort AOP, Munster AOP, Brie de Meaux AOP, Beaufort AOP



Pour en savoir plus sur ce fromage ou pour des solutions sur-mesure, contactez le service commercial.