



 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.

Types de découpe

MEULES - BLOCS



RÂPÉS



LONGES



CUBES - COSSETTES



TRANCHES



BOYAUX - OUTRES



✓ Types de découpe standard

🔍 Types de découpe sur demande

✗ Types de découpe non disponibles

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

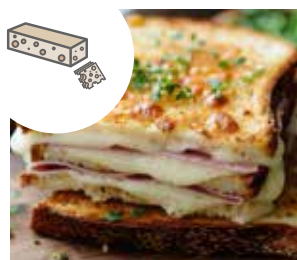


Vos usages



Topping

Pizzas • Plats cuisinés
Crackers • Lasagnes



Tranchage

Sandwichs • Cordons bleus
Burgers • Croque-monsieur



Assemblage

Plats cuisinés
Salades • Sandwichs
Burgers • Croque-monsieur



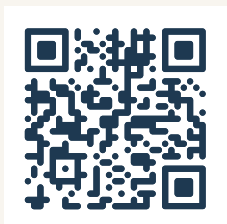
Mixing

Sauces • Soupes
Garnitures

Valeurs nutritionnelles

Critères physico-chimiques	Norme
Extrait sec total	≥ 58 %
Gras/ sec	≥ 50 %
Critères nutritionnels	Pour 100 g de produit
Valeur énergétiques	1 658 KJ 400 Kcal
Matières grasses dont AGS	34 g 25 g
Glucides dont sucres	1,5 g 0,5 g
Protéines	22 g
Sel Sodium	1,7 g 0,68 g
Calcium Valeurs nutritionnelles de référence : 800 mg	680 mg

Découvrez notre coopérative et 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

Besoin d'informations ? Contactez-nous : sf@sodiaal.fr | ☎ +33 (0)4 50 33 74 73

