

## 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 coeur 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.

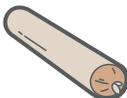
#### Texture

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

#### Goût

Doux et fruité.

### Découpes

MEULES / BLOCS	RÂPÉS	LONGES	CUBES / COSSETTES	TRANCHES	BOYAUX/OUTRES
					
					

 Découpes standards

 Découpes sur demande

## Vos usages



### Topping

Pizza • Plats cuisinés  
Crackers • Lasagnes



### Tranchage

Sandwich • Burger • Cordon bleu  
Croque-monsieur



### Assemblage

Plats cuisinés  
Salade • Sandwich  
Burger • 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
Valeurs énergétiques en kJ	1658
en kcal	400
Matières grasses	34
Dont AGS en g	25
Glucides en g	1,5
Dont sucres en g	0,5
Protéines en g	22
Sel en g	1,70
Sodium en g	0,68
Calcium en mg	680
Valeur nutritionnelle 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.**