



## P'tit Basque



### CARACTÉRISTIQUES

<b>Pâte</b>	Ferme
<b>Intensité</b>	Moyen
<b>Type de lait</b>	Brebis
<b>Traitement du lait</b>	Pasteurisé
<b>Pays</b>	France
<b>Région</b>	Aquitaine
<b>Détails</b>	Plusieurs départements
<b>Producteur</b>	Fromagerie Istara (Lactalis)
<b>M.G.</b>	25%
<b>Affinage minimum</b>	3 mois
<b>Famille</b>	Pâte pressée non cuite
<b>Mode de fabrication</b>	Industriel
<b>Particularités</b>	N/A

#### Aspect

Forme cylindrique (petite meule). Croûte couleur or, cirée, marquée de stries provenant des traces du moule. Pâte ferme avec de la souplesse et des petites ouvertures.

#### Goût

Arôme ovin, fruité et herbacé.

### ACCORDS

#### Vin blanc



**Fruité et vif**  
Sauvignon

#### Vin rouge



**Aromatique et souple**  
Merlot, Saint-Chinian

#### Bière



**Blonde Ronde**  
Abbaye blonde, Double

### PRODUITS SIMILAIRES

» Ossau-Iraty (laitier), A.O.P.