



P'tit Basque



CARACTÉRISTIQUES

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