

FERMIERS BASCO-BERNAIS

FROMAGES AU LAIT CRU DES PYRENEES



La coopérative des Fermiers Basco Béarnais réunit une cinquantaine de fermes, fortement attachées à une **tradition pastorale** vieille de plusieurs siècles. Perpétuer aujourd'hui ce savoir, propre aux bergers basques et béarnais, est la promesse d'une authenticité sauvegardée.

Le **lait cru de montagne**, la fabrication fermière, la **croûte naturelle** et un **affinage long** sont les garanties de qualité de ces fromages à pâte pressée non cuite.

Au cœur de notre gamme, l'unique AOP des Pyrénées, le célèbre **Ossau-Iraty**. Un fromage aux arômes subtils de noisette, ferme et équilibrée. A découvrir ou à redécouvrir...

FROMAGES FERMIERS AU LAIT CRU

BREBIS

VALLEE D'ASPE AOP OSSAU-IRATY *affinage 4 à 8 mois*
ESTIVE *affinage 4 à 8 mois*

4,5 kg

VACHE

VALLEE D'ASPE *affinage 3 à 5 mois*
LE SOMPORT *affinage 2 à 3 mois (existe aussi en tomette de 500g)*
2 tommes par colis / 12 tommettes par colis

4,5 kg

CHEVRE

VALLEE D'ASPE *affinage 3 à 5 mois*
TOMETTE PUR CHEVRE *affinage 2 à 3 mois*
2 tommes par colis / 12 tommettes par colis

2,5 kg
600 à 800 g

FROMAGE DE MELANGE

Mixte Fermier 50% Vache et 50% Brebis *affinage 3 à 5 mois*
Mixte Fermier 50% Brebis et 50% Chèvre *affinage 3 à 4 mois*
2 tommes par colis

4,5 kg
2,5 kg

FROMAGES ARTISANAUX AU LAIT CRU

BREBIS

VALLEE D'ASPE AOP OSSAU-IRATY *affinage 4 à 8 mois*
PUR BREBIS SELECTION *affinage 8 à 10 mois*
« LE LOU REY » *affinage 10 à 12 mois*
« LE BERGER BASQUE » *affinage 3 à 4 mois*
« L'ESCADUT » *affinage 3 à 4 mois*
« LE PITXUN » *affinage 2 à 3 mois*
« LA BASQUAISE » *affinage 4 à 6 mois (aussi au piment d'Espelette)*
2 tommes par colis / 12 tommettes par colis

4,5 kg
2,5 à 3 kg
750 g
350 à 450 g
750 g

DDM : 60 jours (90 jours pour l'Ossau Iraty, le Selection, le Berger Basque et le Lou Rey)