

OSSAU IRATY FERMIER



OSSAU IRATY FERMIER

Leche cruda de oveja.

Elaborado exclusivamente en las montañas del Bearn y el País Vasco francés. De pasta prensada y textura firme pero cremosa, posee un sabor suave y equilibrado con notas de frutos secos, hierba fresca y un toque láctico dulce. Tiene 14 meses de curación.

La versión Fermier indica que se produce a pequeña escala, directamente en la granja, con leche de un solo rebaño, ofreciendo una expresión más auténtica del territorio.

Código: 993

Formato: 4,5 kg