

# La Sélection

TRADITIONAL CHEESE  
By Xavier Thuret - MOF - Best French Craftsman



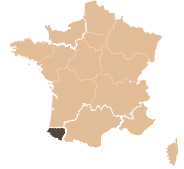
OSSAU-IRATY AOP  
OSSAU-IRATY PDO  
جبنة أوسو - إيراتي تسمية المنشأ المحمية



**Type de fromage :**  
fromage à pâte pressée  
non cuite au lait de brebis  
pasteurisé.

**Lieu de fabrication :**  
Pyrénées-Atlantiques

**Affinage :**  
minimum 6 mois



**Composition :** lait de brebis pasteurisé (origine : France), sel, présure animale, ferments lactiques. **Allergène :** lait.



**Type of cheese:**  
semi-hard cheese, made with  
pasteurised ewe's milk.

**Produced in:**  
Pyrénées-Atlantiques

**Matured:**  
minimum 6 months

**Ingredients:** pasteurised ewe's milk (origin: France), salt, starter cultures, animal rennet.  
**Allergen information:** milk.



**مدة النضج:**  
6 أشهر على الأقل

**منطقة الصنع:**  
بيرينيه أطلانتيك - فرنسا

**نوعية الجبن:**  
جبنة صلبة غير مطبوخة، مصنوعة من حليب الغنم المبستر.

**المكونات:** حليب غنم مبستر (المصدر: فرنسا)، ملح، منفحة حيوانية، خمائر لبنية. **المواد المثيرة للحساسية:** الحليب.

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G / NUTRITIONAL VALUES FOR 100G / القيم الغذائية لكل 100 غ / كج	
Énergie / Energy / الطاقة	1706 kJ / 412 kcal سعرة حرارية / كيلو جول
Matières grasses / Fat / الدهون dont acides gras saturés / of which saturates / من بينها أحماض دهنية مشبعة	35,5g / 35,5g / 25,2g / 25,2g
Glucides / Carbohydrates / كربوهيدرات dont sucres / of which sugars / من بينها سكريات	0,2g / 0,2g / 0,2g / 0,2g
Protéines / Protein / بروتينات	22,9g / 22,9g
Sel / Salt / ملح	1,8g / 1,8g

Humidité / Humidity / الرطوبة: 37% - Taux de matière grasse / FDM / نسبة الدسم في المادة الجافة / 50% / 50%



#### Conseil de conservation :

enlevez l'emballage sous-vide, conservez entre +2°C et +8°C. Sortir 30 minutes à température ambiante avant consommation.

#### Storage:

remove the vacuum packaging and keep refrigerated between +2°C and +8°C. Leave at room temperature for 30 minutes before serving.

#### شروط التخزين:

انزع التعبئة بتفريغ الهواء، تحفظ بين +2°C و +8°C. إخراجها 30 دقيقة في درجة حرارة الغرفة قبل استهلاكها.



#### Conseil de découpe :

commencez par le cœur en tranchant vos parts à partir de la pointe parallèlement au talon. À la moitié, découpez-le en éventail.

#### Cutting:

starting at the centre, slice each portion from the cut edge, parallel to the rind. When you reach the middle, cut the remainder in a fan shape from the centre of the cut edge.

#### نصائح التقطيع:

من الوسط بتقطيع كل جزء انطلاقاً من القمة بالتوازي مع دابرة الجبنة. عند النصف، قصها في شكل مروحة.



#### Conseil de l'expert :

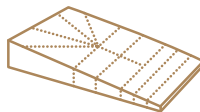
épatez les papilles de vos hôtes en associant l'Ossau-Iraty au confit de piment d'Espelette.

#### A tip from the expert:

set your guests' taste buds buzzing by pairing Ossau-Iraty with Espelette pepper confit.

#### نصائح الخبير:

أبهروا ضيوفكم بمزج جبنة أوسو - إيراتي بملبس الفلفل الحار المطبوخ.



pour plus d'informations /  
for further informations:

LaSelection.Lactalis-international.com