

BEÑAT FROMAGER, la richesse des terroirs

Le Sarment de Saint-Médard, le Fiancé des Pyrénées, le persillé basque de la ferme Bethia, le Thym tamarre, le Bruxa, l'Ardi Gasna, pur brebis du Pays basque,



l'Arditik, un camembert au lait cru de brebis de Gamarthe... En plein cœur des halles de Saint-Jean-de-Luz, le fromager Beñat offre un riche et surprenant éventail de fromages. Plus de 200 produits, essentiellement fermiers au lait cru. Et pour les faire connaître, le fromager, assisté par Marie-Annick et Laida,

propose toujours de goûter. Le comté et le beaufort sont d'alpage, affinés en cave 24 mois pour les plus jeunes.

« Je recherche toujours de nouveaux produits de qualité, fermiers ou artisanaux. Le Sarment de Saint-Médard a d'ailleurs été élaboré à ma demande par un producteur de fromage de chèvre près d'Orthez. »



Infos : Boulevard Victor Hugo, 64500 Saint-Jean-de-Luz ■ Tél. : 05-59-26-45-03 ■ www.benat-fromager.com ■