

# ONETIK

## PAYS BASQUE

### Information Presse

**La tradition fromagère réinventée**  
**La fromagerie ONETIK présente ses « pépites » au Salon du Fromage**  
**26-29 février 2012. Paris Porte de Versailles**

#### La tradition fromagère réinventée

Des laits uniques issus d'une terre d'exception, des croûtes peaufinées par le temps, des recettes ancestrales, une innovation permanente... Entrez dans l'univers de la fromagerie ONETIK et venez découvrir nos 6 « pépites » sur le stand 5.1 B15...

#### Découvrez les « pépites » d'ONETIK

**Le Grand Basque** Si le temps a le temps, nos laits de vache peuvent produire ce fromage à nul autre pareil. Une texture sèche, rugueuse mais dotée d'un goût aussi subtil que puissant... à l'image de son pays ! *Fromage de lait de vache pasteurisé, pâte pressée en tomes de 4kg et 8kg. Croûte naturelle et un affinage de 10-12 mois. Recette artisanale (visuel ci-dessous à gauche).*

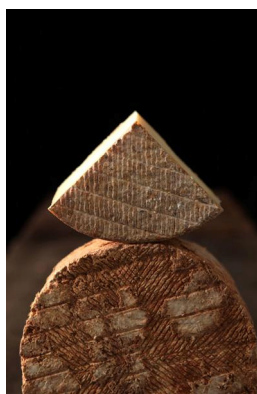
**Argui** La « lumière » en basque, comme sa texture complexe et savoureuse. La finesse de l'Ossau Iraty AOP concentrée dans une tomette, une exclusivité sur votre plateau ! *Fromage de lait de brebis pasteurisé, pâte pressée en tomette de 1 kg. Croûte naturelle et affinage de 2-3 mois.*

**Baïgura** Quand le lait cru des brebis Manech met vos papilles en fête, cela fleurit bon les forêts d'automne. Noisettes, sous-bois et fougères humides sont au rendez-vous. Un hommage au Baïgura, montagne mythique du Pays Basque ! *Fromage de lait cru de brebis, pâte pressée en tome de 3kg. Croûte naturelle et affinage de 5 mois. Recette artisanale (visuel ci-dessous au centre).*

**P'tit Espelette** Un lait de brebis marié au piment d'Espelette, le meilleur du Pays Basque... Douceur du piment, fondant du brebis pour une longueur de goût sans égal ! *Fromage de lait de brebis pasteurisé, pâte pressée en tomette de 1kg. Croûte naturelle et affinage de 2 mois. Recette artisanale.*

**Bleu des Basques** Ni pressé, ni égoutté mais persillé, un bleu dans la plus grande des traditions. Puissant, onctueux, riche, une exclusivité mondiale Onetik ! *Fromage de lait de brebis pasteurisé, pâte persillée en tomes de 3kg et 5kg. Croûte naturelle et affinage de 3 mois. Recette artisanale. Existe également en portion de 0,15kg (visuel ci-dessous à droite).*

**Chabrin** Une pâte blanche, fine, lisse, vierge... une texture ronde et parfaite, une finesse de goût dotée d'une élégance naturelle. La tome de chèvre dans toute sa splendeur ! *Fromage de lait de chèvre pasteurisé, pâte pressée en tome de 3kg. Croûte naturelle et affinage de 3 mois. Recette artisanale.*



## **A propos d'ONETIK**

ONETIK fabrique et commercialise une large gamme de fromages, des laits de brebis au lait de chèvre, en passant bien sûr par le lait de vache, déclinée en PPNC, pâte persillée, pâte filée sans oublier les fromages lactiques. Au final, ONETIK propose une offre de plus de 70 références ainsi que la gamme des fromages fermiers Saloirs de Lescun. Depuis janvier 2011, ONETIK est le distributeur exclusif pour la France de la gamme des fromages Solo Italia (14 références de fromages italiens haut de gamme dont 5 AOP). ONETIK est précurseur sur le marché des marques laitières régionales, constituant progressivement la gamme des « laits de pays ONETIK ». ONETIK est une entreprise indépendante employant 85 salariés et produisant près de 3.000 tonnes de fromages par an pour un chiffre d'affaires de 30 millions d'euros.

Contact : ONETIK. 64240 Macaye. France. Tél. : (33) 5 59 70 27 27. Email : [onetik@onetik.com](mailto:onetik@onetik.com)  
[www.onetik.com](http://www.onetik.com)

Contact Presse : Emmanuelle Pangaud. Tél. : (33) 5 59 31 97 03. Portable : (33) 6 68 06 99 21.  
Email : [vistapoint64@bbox.fr](mailto:vistapoint64@bbox.fr)

*Les visuels (copyright : Paul Martinez) sont disponibles en HD auprès de Vista Point.*