

Opération Fromage

L'OGEC envisage une commande de fromages directement chez un producteur du Jura.
 Merci de nous retourner votre **commande AVANT le mardi 13 mars 2018**
 accompagnée de son règlement (règlement à l'ordre de l'OGEC).

Le retrait des commandes se fera le samedi 24 mars 2018 au marché de printemps.

N'hésitez pas à partager, faites des commandes groupées ! Bon de commande disponible sur le site de l'école.



| | | Comté 12 mois | Morbier affiné | Tomme | Raclette | Total par Famille |
|-----------------|-----------|------------------|-------------------|----------|----------|----------------------|
| Prix Unitaire : | | 11€ | 10 € | 12 € | 10 € | |
| Nom & Prénom | Téléphone | Quantité | Quantité | Quantité | Quantité | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Comté 12 mois – environ 500 g 12 mois d'affinage pour ce Comté aux arômes bien développés. Sa pâte est à la fois ferme et souple. Fondant en bouche.

Morbier affiné – environ 500 g Pâte pressée non cuite. Affiné plusieurs mois dans nos caves. Arôme développé, long en bouche.

Tomme - environ 500g (sous vide) Fabriquée en altitude, dans les alpages jurassiens. D'un caractère plus affirmé que la tomme du Jura, on la reconnaît à sa croûte grise, et sa pâte légèrement aérée.

Raclette - environ 500g Fromage au lait cru, à pâte pressée, non cuite.

Opération Fromage

L'OGEC envisage une commande de fromages directement chez un producteur du Jura.
 Merci de nous retourner votre **commande AVANT le mardi 13 mars 2018**
 accompagnée de son règlement (règlement à l'ordre de l'OGEC).

Le retrait des commandes se fera le samedi 24 mars 2018 au marché de printemps.

N'hésitez pas à partager, faites des commandes groupées ! Bon de commande disponible sur le site de l'école.



| | | Comté 12 mois | Morbier affiné | Tomme | Raclette | Total par Famille |
|-----------------|-----------|------------------|-------------------|----------|----------|----------------------|
| Prix Unitaire : | | 11€ | 10 € | 12 € | 10 € | |
| Nom & Prénom | Téléphone | Quantité | Quantité | Quantité | Quantité | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Comté 12 mois – environ 500 g 12 mois d'affinage pour ce Comté aux arômes bien développés. Sa pâte est à la fois ferme et souple. Fondant en bouche.

Morbier affiné – environ 500 g Pâte pressée non cuite. Affiné plusieurs mois dans nos caves. Arôme développé, long en bouche.

Tomme - environ 500g (sous vide) Fabriquée en altitude, dans les alpages jurassiens. D'un caractère plus affirmé que la tomme du Jura, on la reconnaît à sa croûte grise, et sa pâte légèrement aérée.

Raclette - environ 500g Fromage au lait cru, à pâte pressée, non cuite.