

Opération Fromage

L'OGEC envisage une commande de fromages directement chez un producteur du Jura.

Merci de nous retourner votre **commande AVANT le mardi 14 mai 2019** accompagnée de son règlement (règlement à l'ordre de l'OGEC).

Le retrait des commandes se fera le samedi 25 mai au chant choral (11 h - 12 h).

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



		Comté 12 mois	Morbier affiné	Bleu de Gex	Total par Famille
Prix Unitaire :		11€	10 €	11 €	
Nom & Prénom	Téléphone	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. Idéal pour les amateurs de comté aux saveurs bien aromatisées

Morbier affiné – environ 500 g Pâte pressée non cuite. Affiné entre 45 et 60 jours dans nos caves. Arôme développé, long en bouche.

Bleu de Gex - environ 500g Fromage bénéficiant d'une AOC à pâte persillée pressée non cuite. L'arôme évoque le lait des riches pâturages du Jura. Son goût est unique. Délicieux en raclette, gratin, sur une salade avec des noix.

Opération Fromage

L'OGEC envisage une commande de fromages directement chez un producteur du Jura.

Merci de nous retourner votre **commande AVANT le mardi 14 mai 2019** accompagnée de son règlement (règlement à l'ordre de l'OGEC).

Le retrait des commandes se fera le samedi 25 mai au chant choral (11 h - 12 h).

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



		Comté 12 mois	Morbier affiné	Bleu de Gex	Total par Famille
Prix Unitaire :		11€	10 €	11 €	
Nom & Prénom	Téléphone	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. Idéal pour les amateurs de comté aux saveurs bien aromatisées

Morbier affiné – environ 500 g Pâte pressée non cuite. Affiné entre 45 et 60 jours dans nos caves. Arôme développé, long en bouche.

Bleu de Gex - environ 500g Fromage bénéficiant d'une AOC à pâte persillée pressée non cuite. L'arôme évoque le lait des riches pâturages du Jura. Son goût est unique. Délicieux en raclette, gratin, sur une salade avec des noix.