

Opération Fromage

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

Merci de nous retourner votre **commande AVANT le mardi 26 novembre 2019** accompagnée de son règlement (règlement à l'ordre de l'OGEC).

Le retrait des commandes se fera le samedi 7 décembre au marché de Noël (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	Raclette	Total par Famille
Prix Unitaire :		11€	10 €	10 €	
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.

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 26 novembre 2019** accompagnée de son règlement (règlement à l'ordre de l'OGEC).

Le retrait des commandes se fera le samedi 7 décembre au marché de Noël (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	Raclette	Total par Famille
Prix Unitaire :		11€	10 €	10 €	
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.

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