

Opération Fromage

L'OGEC envisage une commande de fromages directement chez un producteur du Jura.
 Merci de nous retourner votre **commande AVANT le mardi 24 mars 2020**
 accompagnée de son règlement (règlement à l'ordre de l'OGEC).

Le retrait des commandes se fera le samedi 4 avril au marché de printemps (10 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	Tomme	Total par Famille
Prix Unitaire :		11,50 €	10,50 €	12,50 €	
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.

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.

Opération Fromage

L'OGEC envisage une commande de fromages directement chez un producteur du Jura.
 Merci de nous retourner votre **commande AVANT le mardi 24 mars 2020**
 accompagnée de son règlement (règlement à l'ordre de l'OGEC).

Le retrait des commandes se fera le samedi 4 avril au marché de printemps (10 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	Tomme	Total par Famille
Prix Unitaire :		11,50 €	10,50 €	12,50 €	
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.

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.