

# Opération Fromage



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

Merci de déposer dans la boîte aux lettres de l'école votre commande accompagnée d'un **chèque** à l'ordre de l'OGEC **AVANT le mardi 26 mai 16h00**  
(Précisez sur l'enveloppe « Commande fromage ». Pour toutes questions : [ogec.saffre.comm@gmail.com](mailto:ogec.saffre.comm@gmail.com))

**Le retrait est prévu le samedi 6 juin à l'école (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.

\* sous réserve des conditions sanitaire en vigueur