

# Opération Fromage



L'OGEC envisage une commande de fromages directement chez des producteurs.  
 Merci de nous retourner votre **commande AVANT le lundi 15 mars 2021**  
 accompagnée de son règlement (règlement à l'ordre de l'OGEC).

*Le retrait des commandes se fera le samedi 27 mars au marché de printemps (9 h 30 - 12 h).*



|                 |           | <b>Comté<br/>12 mois<br/>500g</b> | <b>Morbier<br/>affiné<br/>500g</b> | <b>Tomme<br/>du Jura<br/>500g</b> | <b>Tomme au<br/>Fénugrec<br/>250g</b> | Total par<br>Famille |
|-----------------|-----------|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|----------------------|
| Prix Unitaire : |           | 11,50 €                           | 10,50 €                            | 12,50 €                           | 8,00 €                                |                      |
| 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. 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.

**Tomme au fénugrec** – Fromage thermisé au lait de vache aromatisé aux graines de fénugrec (plante herbacée de la famille des fabaceae) qui apportera un arôme de noix au produit.

**Tous les produits seront SOUS VIDE afin d'avoir une conservation d'environ 1 mois 1/2 (2 mois pour le comté)**

# Opération Fromage



L'OGEC envisage une commande de fromages directement chez des producteurs.  
 Merci de nous retourner votre **commande AVANT le lundi 15 mars 2021**  
 accompagnée de son règlement (règlement à l'ordre de l'OGEC).

*Le retrait des commandes se fera le samedi 27 mars au marché de printemps (9 h 30 - 12 h).*



|                 |           | <b>Comté<br/>12 mois<br/>500g</b> | <b>Morbier<br/>affiné<br/>500g</b> | <b>Tomme<br/>du Jura<br/>500g</b> | <b>Tomme au<br/>Fénugrec<br/>250g</b> | Total par<br>Famille |
|-----------------|-----------|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|----------------------|
| Prix Unitaire : |           | 11,50 €                           | 10,50 €                            | 12,50 €                           | 8,00 €                                |                      |
| 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. 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.

**Tomme au fénugrec** – Fromage thermisé au lait de vache aromatisé aux graines de fénugrec (plante herbacée de la famille des fabaceae) qui apportera un arôme de noix au produit.

**Tous les produits seront SOUS VIDE afin d'avoir une conservation d'environ 1 mois 1/2 (2 mois pour le comté)**