

# Vente de Fromages & Jus de pomme

L'OGEC envisage une **commande de fromages et de jus de pommes** directement chez des producteurs.

Merci de nous retourner votre **commande AVANT le vendredi 18 mars 2022 inclus** accompagnée de son règlement (règlement à l'ordre de l'OGEC).

*Le retrait des commandes se fera le samedi 02 avril au marché de printemps (9h - 12h).*



		<b>Comté 12 mois 500g</b>	<b>Morbier affiné 500g</b>	<b>Tomme du Jura 500g</b>	<b>Tomme au Fénugreac 250g</b>	Total par 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 fénugreac** – Fromage thermisé au lait de vache aromatisé aux graines de fenugrec (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)**



		<b>Jus de Pomme (la bouteille)</b>	<b>Jus de pomme (le carton de 6)</b>	<b>Jus de pomme pétillant (la bouteille)</b>	Total par Famille
Prix Unitaire :		4 €	20 €	5 €	
Nom & Prénom	Téléphone	Quantité	Quantité	Quantité	