



Vente de fromages

L'OGEC envisage une **commande de fromages** directement chez le producteur : Fruitière à Comté de Largillay dans le Jura

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



		Comté 12 mois 500g	Morbier affiné 500g	Raclette 500g	Tomme au Fenugrec 250g	Total par Famille
Prix Unitaire :		11,50 €	10,50 €	12,50 €	8 €	
Nom & Prénom	Téléphone	Quantité	Quantité	Quantité	Quantité	

Comté 12 mois : environ 500g, 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 500g, Pâte pressée non cuite. Affiné entre 45 et 60 jours dans les caves. Arôme développé, long en bouche.

Raclette : environ 500g, fromage au lait cru, à pâte pressée, non cuite

Tomme au Fenugrec : environ 250g, fromage thermisé au lait de vache aromatisé aux graines de fenugrec (plante herbacée de la famille des fabaceae) qui apporte 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)**

Le retrait des commandes se fera le samedi 03 décembre au marché de Noël
cours du Séquoia de 9h à 12h.

Les membres de l'OGEC