

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 10 MARS 2023 inclus** accompagnée de son règlement (à l'ordre de l'OGEC).



Prix Unitaire :

	Comté 12 mois 500g	Morbier affiné 500g	Bleu de Gex 500g	Tomme au Fenugrec 250g	Total par Famille
	12 €	11 €	12,50 €	8,50 €	
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.

Bleu de Gex – environ 500g, Fromage bénéficiant d'une AOC à pâte persillée pressée non cuite. L'arôme évoque le lait des riches pâturages du Jura. Délicieux en raclette, gratin, sur une salade avec des noix.

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 25 mars dans la cour de l'école lors du Marché de Printemps -> 9h - 12h.

Les membres de l'OGEC

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 10 MARS 2023 inclus** accompagnée de son règlement (à l'ordre de l'OGEC).



Prix Unitaire :

	Comté 12 mois 500g	Morbier affiné 500g	Bleu de Gex 500g	Tomme au Fenugrec 250g	Total par Famille
	12 €	11 €	12,50 €	8,50 €	
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.

Bleu de Gex - environ 500g, Fromage bénéficiant d'une AOC à pâte persillée pressée non cuite. L'arôme évoque le lait des riches pâturages du Jura. Délicieux en raclette, gratin, sur une salade avec des noix

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 25 mars dans la cour de l'école lors du Marché de Printemps -> 9h - 12h.

Les membres de l'OGEC