**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 24 novembre 2023 inclus**

accompagnée de son règlement (à l’ordre de l’OGEC).

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| https://www.lalibre.be/resizer/YHnMGTL7ixORnGQM2ZpaCWbobdU=/0x0:2394x1593/768x512/filters:quality(70):format(jpg)/cloudfront-eu-central-1.images.arcpublishing.com/ipmgroup/PJPKLF7VZJDSXBMZYLTRCQLFDY.jpg | **Comté****12 mois**500g | **Morbier affiné**500g | **Raclette**500g | **Tomme au****Fenugrec****250g** | Total par Famille |
| Prix Unitaire : | 11,50 € | 10,50 € | 10 € | 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 arome 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 vendredi soir 08 décembre au marché de Noël**

dans la cours de l’école à partir de 18h.

Les membres de l’OGEC

**OGEC** – Ecole St Joseph, 7 rue de l’avenir 44390 SAFFRE

ogec.saffre.comm@gmail.com

<https://ecole-stjoseph-saffre.fr/>

[ OGEC Saffré](https://www.facebook.com/OGECSaffre)

**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 24 novembre 2023 inclus**

accompagnée de son règlement (à l’ordre de l’OGEC).

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| https://www.lalibre.be/resizer/YHnMGTL7ixORnGQM2ZpaCWbobdU=/0x0:2394x1593/768x512/filters:quality(70):format(jpg)/cloudfront-eu-central-1.images.arcpublishing.com/ipmgroup/PJPKLF7VZJDSXBMZYLTRCQLFDY.jpg | **Comté****12 mois**500g | **Morbier affiné**500g | **Raclette**500g | **Tomme au****Fenugrec****250g** | Total par Famille |
| Prix Unitaire : | 11,50 € | 10,50 € | 10 € | 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 arome 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 vendredi soir 08 décembre au marché de Noël**

dans la cours de l’école à partir de 18h.

Les membres de l’OGEC

**OGEC** – Ecole St Joseph, 7 rue de l’avenir 44390 SAFFRE

ogec.saffre.comm@gmail.com

<https://ecole-stjoseph-saffre.fr/>

[ OGEC Saffré](https://www.facebook.com/OGECSaffre)