

Fromage du JURA

La Coop singulière propose différents produits de base Comté issus d'une fruitière Bio de Bonnetage, dans le Doubs. Ce village possède 2 fruitières dont celle de Cerneux-Monnot, située à 900 m d'altitude dans le hameau éponyme, est riche de 11 sociétaires spécialisés dans le bio depuis 1975. Installés dans ce chalet traditionnel depuis 26 ans, Denis et Edith Mazo y transforment en Comté les 2,5 M de litres de lait produits chaque année, et en confient l'affinage à la Maison Petite.

Tous les produits sont bio et seront préparés en morceaux de 500 g et le beurre sera préparé en plaquette de 250 g (vous pouvez commander plusieurs morceaux). Les fromages peuvent être conditionnés sous vide pour un coût de 0.50 € supplémentaire par morceaux individuels et peuvent être gardés au fond du frigo plus d'un mois.

Date limite de commande vendredi 15 février

Livraison mercredi 27 février lors de la permanence de la Coop de 17 à 19 h.
Le port est inclus sous réserve d'avoir un minimum de 100 kg de commande.
Le règlement se fera le jour de la livraison, par chèque.

Comté bio au lait cru (12/13 mois d'affinage)	(16 €/kg) - 8 € les 500g
Morbier	(15 €/kg) - 7,50 € les 500g
Raclette	(14.80 €/kg) - 7,40 € les 500g
Bleu de Gex	(16.20 €/kg) - 8,10 € les 500g
Beurre	(8.40 €/kg) - 2.10 € les 250 g
Conditionnement sous vide	0.50 € supplémentaire par produit individuel
Cancoillotte nature	3.5 € le pot de 200gr
Cancoillotte à l'ail	3.5 € le pot de 200gr

Lien vers le bon de commande en ligne : <https://framaforms.org/commande-de-fromage-du-jura-1549120723>