

LES PRODUITS

Comté 12 mois

Croûte de couleur jaune dorée à brun, complexe par la grande variété d'arômes fruités et végétaux, saveur typée avec une longueur en bouche



Abondance Fruitier AOP "maison"

Fromage au lait cru de vache, pâte pressée cuite de 4 à 6 mois d'affinage.
Fabrication traditionnelle à La Fruitière de La Chapelle d'Abondance
Goût fruité texture souple très agréable en bouche.
Médaille de bronze Paris 2011.



Raclette lait cru nature

Fromage de garde fabriqué uniquement dans notre Fruitière au pied de la Pointe de Miribel.



Raclette fumée Le Brézain

La raclette fumée artisanale est un fromage très parfumé. Fumé avec du bois de Hêtre il dégage une forte odeur très plaisante qui rappelle les feux de cheminée des longues soirées d'hiver.



Fondue savoyarde aux trois fromages

Préparation "Maison" de fromage à fondue. Faite avec des fromages uniquement de Savoie, il faut compter entre 200 et 300grs par personne



Fondue suisse aux trois fromages

Préparation "maison" de fromage à fondue. Arrivée chez vous, vous n'avez plus qu'à ajouter le vin blanc et faire chauffer la préparation (gruyère suisse, vacherin fribourgeois, comté).



Reblochon

Reblochon fabriqué et affiné uniquement dans notre Fruitière (1913) au pied de la Pointe de Miribel.

Tomme de vache

Tomme fabriquée uniquement dans notre Fruitière (1913) au pied de la Pointe de Miribel. Elle pèse environ de 1.300 à 1.500kg.



Boule de neige

Fromage demi frais au lait cru de vache, croûte blanche soyeux, crémeux et doux.

Mozzarella

Fromage frais à pâte filée de saveur douce et acidulée, à base de lait de vache.



Saucissons (environ 200g)

Pour votre plus grand plaisir, nous vous proposons également les délicieux saucissons de Savoie.

Au choix : nature / fumé / beaufort / chèvre / noisettes / noix / cèpes / girolles / extra maigre / Myrtilles / âne / sanglier / génépi / herbes / chevreuil



BON DE COMMANDE

Date de retour pour les bons de commande : **lundi 05 novembre 2018.**

Date de livraison approximative : semaine du **19 novembre 2018.**

NOM et Prénom

Téléphone :

NOM et Prénom de l'élève et classe

Adresse :

Paiement : Espèces ou Chèque (à l'ordre de l'APE la Tirelire)

FROMAGES

Le fromage étant coupé manuellement, le poids peut varier à + ou - 10%

Réf.	Désignation	Poids	Prix en €	Qté	TOTAL en €
1	Comté fruité (12 mois)	500g	7,00		
2		1kg	14,00		
3	Abondance	500g	8,00		
4		1kg	16,00		
5	Raclette nature	1,4kg	17,00		
6	Raclette fumée (brezain)	1kg	18,00		
7	Fondue savoyarde	500g	10,00		
8		1kg	20,00		
9	Fondue suisse	500g	14,00		
10		1kg	28,00		
11	Reblochon	1 pièce	6,50		
12	Tomme de vache	1 pièce	20,00		
13		½ pièce	10,00		
14		¼ pièce	5,00		
15	Boule de neige	1 pièce	3,50		
16	Mozzarella	1 pièce	3,60		
TOTAL					

SAUCISSONS

Nature		Noix		Ane	
Fumé		Cèpes		Sanglier	
Beaufort		Girolles		Génépi	
Chèvre		Extra maigre		Herbes	
Noisettes		Myrtilles		Chevreuril	
Nombre TOTAL de saucissons				X 3,50 Euros l'unité	TOTAL

Conseil de stockage : les saucissons doivent être retirés de leur emballage plastique et peuvent être conservés au réfrigérateur dans un torchon.



AUTOMNE 2018



OPERATION FROMAGES ET SAUCISSONS DE SAVOIE

La Fruitière de la Chapelle d'Abondance fut créée en 1924. Cette fromagerie de montagne a été rénovée en 2008/2009. Ils sont situés au cœur de la Vallée d'Abondance, berceau du fromage qui porte son nom et de la vache de race Abondance. La fromagerie se situe au centre du village de la Chapelle d'Abondance.

Ils transforment une partie du lait des coopératives laitières du Pays de Gavot-Val d'Abondance. Cette structure artisanale fabrique tous les jours environ 2000 litres de lait de montagne de qualité nécessaire à la transformation du réputée fromage d'Abondance. Aussi, ils fabriquent et affinent dans cet atelier plusieurs appellations telles que l'Abondance AOP, la Tomme de Savoie IGP, la Raclette de Savoie IGP que nous vous proposons aujourd'hui de découvrir.

Responsable de l'action : Elodie SCHELL (06 24 39 63 38).

