



AUTOMNE 2020



OPERATION FROMAGES ET SAUCISSONS DE SAVOIE

La **Fruitière de la Chapelle d'Abondance** fut créée en 1924. Ils sont situés au cœur de la Vallée d'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 réputé 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.

*L'année 2020 a été bouleversée par la crise du COVID-19 qui a eu un impact important sur la fruitière : stocks importants non écoulés sur l'hiver dernier et donc pertes, grosse chaleur dans les alpages ce qui a entraîné une baisse de la production de lait, arrivée massive de touristes cet été qui ont dévalisé les fruitières, investissements importants pour les mises en conformité des structures et la qualité des produits. Toutes ces raisons, et d'autres encore, font que pour certains produits, les prix ont augmenté par rapport à l'année dernière. **Soutenons nos producteurs français !***

Comté 6 mois

Croûte de couleur jaune dorée à brun, complexe par la grande variété d'arômes fruités et végétaux.

Abondance Fruitier AOP « maison »

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

Raclette au lait cru nature

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

Raclette fumée

Raclette fumée artisanale très parfumée. Fumé avec du bois de hêtre, ce fromage 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 traditionnels uniquement de Savoie, il faut compter entre 200 et 300g / personne.

Fondue suisse aux trois fromages

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

Reblochon

Reblochon fabriqué et affiné uniquement dans notre Fruitière au pied de la Pointe de Miribel

Tomme de vache

Tomme fabriquée uniquement dans notre Fruitière, elle pèse environ 1,3 à 1,5 kg.



BON DE COMMANDE

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

Date de retour pour les bons de commande : **mardi 03 novembre 2020.**

Date de livraison approximative : **19 ou 20 novembre 2020.**

NOM et Prénom

Téléphone (important pour la livraison) :

NOM et Prénom de l'élève et classe

Adresse :

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

Réf.	Désignation	Poids	Prix en €	Qté	TOTAL en €
FROMAGES					
1	Comté fruité (06 mois)	500g	9,00		
2	Abondance	500g	9,50		
3		1kg	19,00		
4	Raclette nature	1,4kg	20,00		
5	Raclette fumée	1kg	18,50		
6	Fondue savoyarde	500g	11,50		
7		1kg	23,00		
8	Fondue suisse	500g	15,00		
9		1kg	30,00		
10	Reblochon	1 pièce	7,50		
11	Tomme de vache	1 pièce	23,00		
12		½ pièce	11,50		
13		¼ pièce	6,00		
14	Mont D'or	500g	10,00		
SAUCISSONS					
S1	Nature	200g	4,00		
S2	Fumé	200g	4,00		
S3	Beaufort	200g	4,00		
S4	Chèvre	200g	4,00		
S5	Noisettes	200g	4,00		
S6	Noix	200g	4,00		
S7	Cèpes	200g	4,00		
S8	Girolles	200g	4,00		
S9	Myrtilles	200g	4,00		
S10	Ane	200g	4,00		
S11	Sanglier	200g	4,00		
S12	Génépi	200g	4,00		
S13	Herbes	200g	4,00		
S14	Chevreuil	200g	4,00		
TOTAL GENERAL					

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

Responsables de l'action : Elodie SCHELL (06 24 39 63 38) et Aymeric LEFEBVRE (06 62 53 27 99)

ou ape.latirelire67@gmail.com