

VENTE SAINT NECTAIRE

commande

à transmettre au plus tard le 11/11 sur vos créneaux ou au cross, avec les règlements. Livraison prévue mi décembre



VENTE SAINT NECTAIRE

commande à transmettre au plus tard le 11/11 sur vos créneaux ou au cross, avec les règlements. Livraison prévue mi décembre

NOM adhérent PRENOM MAIL TELEPHONE

créneau à entourer

course marche jeune

NOM adhérent PRENOM MAIL TELEPHONE

créneau à entourer

course marche jeune

Saint Nectaire 28€ l'unité

quantité souhaitée

montant total

chèque à l'ordre du BL2A

quantité souhaitée

montant total

chèque à l'ordre du BL2A





VENTE PRODUITS D'AUVERGNE



Saint Nectaire Fermier

Fromage AOP produit aux confins du Puy-de-Dôme et du Cantal à partir de lait cru de vaches pâturant paisiblement entre 800m et 1500m d'altitude, il est préparé deux fois par jour immédiatement après la traite au sein des exploitations fermières. Affiné au minimum 28 jours en caves naturelles, il se pare d'une jolie robe à moisissures blanches à grises sur un fond marron orangé. Il se présente en tome complète de 1,6 à 1,8 Kg. Il se conserve environ un mois dans le bas du réfrigérateur ou dans un endroit frais à l'abri de la lumière. Il est aussi possible de le découper en portions et de les congeler.

ne pas jeter sur la voie publique

VENTE PRODUITS D'AUVERGNE



Saint Nectaire 28€ l'unité

Saint Nectaire Fermier

Fromage AOP produit aux confins du Puy-de-Dôme et du Cantal à partir de lait cru de vaches pâturant paisiblement entre 800m et 1500m d'altitude, il est préparé deux fois par jour immédiatement après la traite au sein des exploitations fermières. Affiné au minimum 28 jours en caves naturelles, il se pare d'une jolie robe à moisissures blanches à grises sur un fond marron orangé. Il se présente en tome complète de 1,6 à 1,8 Kg. Il se conserve environ un mois dans le bas du réfrigérateur ou dans un endroit frais à l'abri de la lumière. Il est aussi possible de le découper en portions et de les congeler.

ne pas jeter sur la voie publique