



L'Us Sens organise une vente des fromages de la Ferme Réveille tes sens

Nom :

Prénom :

Catégorie :

n° téléphone



Référence	Poids environ	Prix unitaire	quantité	total
1 -Tomme Bio Locale au lait cru	200 g	4.50 €		
2-Tomme Bio au Fenugrec au lait cru	200 g	4.50 €		
3- La Meule Ty Gan au lait cru affinée 4 mois	200 g	5.00 €		
4- Le Plaisir Bio Local au lait cru	200 g	4.50 €		
5- Le P'tit Gris au lait cru	375g	7.00 €		
6- Le ptit Rond Bio local au lait cru	400g	7.00 €		
7- Camembert Bio au lait cru	250g	4.00 €		
		Total		

Règlement :

Espèces

Chèque à l'ordre US SENS

Livraison prévue mi-avril

Bon de commande à nous retourner au plus tard le 31/03/2023 accompagné du règlement

Contact Laëtitia Letaconoux : 06.64.86.27.04

### Composition des fromages :

**P'tit Rond ( Type Reblochon )** : produit crémeux et fondant. Un petit goût de noisette, texture moelleuse. S'utilise aussi bien en cuisine, en salade, en apéro, en burger. Apprécié des enfants.

**Tomme Nature** : 2 mois d'affinage minimum, croûte fleurie

**Tomme Fenugrec** : 2 mois d'affinage minimum, croûte fleurie ... le fenugrec apporte un petit goût de noix. Fromage qui convient au plateau, en apéro, apporte de l'originalité

**Tomme plaisir (crouste lavée)** : 2 mois d'affinage minimum, aspect beurré, goût noisette, fondant

**P'tit Gris** : 5 semaines d'affinage, type St Neactaire

**La Meule Ty Gan** : 4 mois d'affinage minimum sur planche épiciée, fruité, pâte dure type comté, beaufort, plus elle est affinée plus elle a du goût

**Camembert** : camembert très doux, peut s'affirmer dans l'affinage. Le goût fermier est là mais subtil