

# L'Amicale vous propose des fromages fermiers d'Auvergne



## Saint Nectaire Fermier

Fromage AOP du Cantal et du Puy de Dôme, le Saint Nectaire fermier est fabriqué à partir de lait cru de vache provenant de la même ferme. A pâte pressée non cuite, il présente une croûte similaire sur les deux faces, à moisissures rases, une fois qu'il est affiné.



## Salers Fermier

Se rapprochant du Cantal, en plus parfumé, le Salers fermier est un fromage AOP fabriqué à partir de lait cru de vache provenant de la même ferme. Affiné pendant 3 mois, il procurera un goût unique et prononcé.



## Bleu d'Auvergne

Produit exclusivement au lait de vache, l'AOP Bleu d'Auvergne est un **fromage à pâte persillée**. Avec sa pâte de couleur blanche à ivoire, parsemée de moisissures bleu-vert (*Penicillium Roquefort*) et sa fine croûte fleurie pouvant présenter des reflets de la même teinte, le Bleu d'Auvergne se caractérise par son persillage régulier.



## Fourme d'Ambert

La Fourme d'Ambert est un fromage AOP français à pâte persillée, fabriqué au cœur de la région Auvergne-Rhône-Alpes entre 600 et 1 600 m d'altitude, en zone de montagne. Douce et onctueuse, c'est un incontournable du plateau de fromages et un allié de choix en cuisine.

**Ces denrées étant périssables, il faudra impérativement venir les chercher le jour prévu de la livraison ; sinon elles seront détruites.**

	Prix unitaire	Quantité	Total
Saint Nectaire Fermier 1,5 kg	25 €		€
Salers 1kg	23 €		€
Cantal 1kg	17,90 €		€
Bleu d'Auvergne 500 gr	10,50 €		€
Fourme d'Ambert 500 gr	10,50 €		€
Tomme Fraîche 1kg Pour cuisiner	15,60 €		
		<b>TOTAL</b>	€

NOM : ..... PRÉNOM : .....

SERVICE : ..... ÉTABLISSEMENT : .....

N° POSTE : ..... N° D'ADHÉRENT 2024 : .....

RETRAITE(E)S avec L'ADRESSE : .....

.....

**Paiement à la commande**

**Chèque à l'ordre de l'AMICALE DU CHRU DE TOURS**