

BON DE COMMANDE FROMAGE DE CHEVRE

Désignation	Prix	Conditionnement	Qte	Prix Total
Lou Païdolet (type cabécou)	3,00 €	Lot de 3 50 Gr env.		
Buche affinée	3,60 €	Unité 120 Gr env.		
Buche fraîche	3,60 €	Unité 180 Gr env.		
Crottin affiné	2,00 €	Unité 90 Gr env.		
Crottin frais	2,00 €	Unité 110 Gr env.		
Crottin affiné	5,00 €	Lot de 3 90 Gr env.		
Crottin frais	5,00 €	Lot de 3 110 Gr env.		
Crottin frais figes et noix toastées Nouveau	2,40 €	Unité 120 Gr env.		
Crottin frais à l'échalote	2,40 €	Unité 120 Gr env.		
Crottin frais au poivre	2,40 €	Unité 120 Gr env.		
Crottin frais au poivre vert	2,50 €	Unité 120 Gr env.		
Crottin frais au piment d'Espelette	2,50 €	Unité 120 Gr env.		
Assortiment 4 crottins <small>(sélectionner 4 crottins différents ci-dessus)</small>	9,00 €	Unité 420 Gr env.		
Cabreta (type "féta")	3,80 €	Unité 125 Gr env.		
Grande Cabreta (type "féta")	5,80 €	Unité 200 Gr env.		
Fromage blanc battu	4,20 €	Pot 400 Gr env.		
Fromage frais à tartiner nature	3,90 €	Pot 250 Gr env.		
Fromage frais ail et fines herbes	4,10 €	Pot 250 Gr env.		
Fromage frais figes et noix toastées Nouveau	4,30 €	Pot 250 Gr env.		
Fromage frais noix toastées Nouveau	4,10 €	Pot 250 Gr env.		
Douceur de chèvre Nouveau	3,00 €	Pot 200 Gr env.		
TOTAL				

Au lait cru entier, présure sans OGM, sel de Guérande issu de l'agriculture biologique.

Composition: Tous les produits entrants dans la fabrication de nos fromages sont issus de l'agriculture biologique et si possible locale.

Les fromages de GAEC DU PAIDOL ne sont pas certifiés AB : la production est trop faible au vue du coût de la certification. Par contre, le lait est certifié AB et livré à la laiterie "Lémance"

Nom:	
Prénom:	
Adresse:	
CP:	Ville:
Portable:	
Adresse Email:	
Mode de règlement:	
réglé le:	