



Proposition

Amap de Castelmaurou

FROMAGES FERMIERS BIO DE BREBIS AU LAIT CRU

Nous proposons aux Amapiens 2 colis au choix :

(1) Un colis de fromages composé de :

- 2 Balade (55g) : petit fromage lactique frais, parfois aromatisé aux herbes
- 1 Promenade (100g) ou 1 excursion (100g) – type crottin mi-affiné
- 1 Escapade (brique de 200g crémeuse)

} 10€



Balade



Excursion



Promenade



Escapade

Pour tous les fromages : Date de Durabilité Minimum (DDM) = 60 jours après fabrication soit environ 45 jours après la distribution

OU

(2) Un colis de produits frais composé de :

- 1 pot de Yaourt de 500g (DLC = 28 jours)
- 1 pot de Fromage blanc de 350g* (DLC = 10 jours)

DLC = Date Limite de Consommation

} 9€



ci-contre, notre yaourt qu'on appelle « Flanerie »

* le fromage blanc est un nouveau produit pour 2020, nous n'avons donc pas de photos à vous proposer pour l'instant.

Tourner SVP

En plus d'un de ces 2 colis, les Amapiens peuvent commander les produits suivants à l'unité, soit de manière contractuelle pour la saison 2020, soit de manière ponctuelle à chaque distribution :

- | | |
|--|--------|
| (3) Un pot de yaourt nature de 500g
<i>DLC = 28 jours</i> | 4,50€ |
| (4) Un pot de « Feta » à l'huile aromatisée aux herbes de 350g*
<i>DDM = 60 jours</i> | 7,00€ |
| (5) Un pot de Fromage blanc de 350g*
<i>DLC = 10 jours</i> | 5,00€ |
| (6) Une part de 250g de tommes de brebis (affinée entre 2 et 3 mois)
<i>DDM = 12 mois après fabrication</i> | 6,50€ |
| (7) Une part de 500g de tommes de brebis (affinée entre 2 et 3 mois)
<i>DDM = 12 mois après fabrication</i> | 13,00€ |



La Tomme qu'on appelle « La Grande Vadrouille »

* la « Feta » et le fromage blanc sont des nouveaux produits pour 2020, nous n'avons donc pas de photos à vous proposer pour l'instant.

NB : Pour les yaourts et le fromage blanc, on parle de Date Limite de Consommation (DLC) ; au-delà de cette date, le produit risque d'avoir perdu ses qualités organoleptiques et il y a un risque de développement de bactéries indésirables ; par sécurité, il vaut mieux éviter de le consommer au-delà de la date indiquée, surtout si on est une personne sensible (femme enceinte, enfant en bas âge, personnes âgées).

Pour les fromages, il s'agit d'une Date de Durabilité Minimum (DDM) qui garantit la qualité organoleptique du produit mais il n'y a aucun danger sanitaire à le consommer au-delà de cette date.

Ces dates sont calculées à partir du jour de fabrication.

Pour le fromage blanc, qui a une DLC courte (10 jours), je m'engage à apporter à l'Amap des pots pour lesquels il restera au moins 7 jours pour le consommer.