

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	26 €		€
Salers 1kg	24 €		€
Cantal 1kg	18,90 €		€
Bleu d'Auvergne 500 gr	11,50 €		€
Fourme d'Ambert 500 gr	11,50 €		€
Tomme Fraîche 1kg Pour cuisiner	15,90 €		
TOTAL			€

NOM : PRÉNOM :

SERVICE : ÉTABLISSEMENT :

N° POSTE : N° D'ADHÉRENT 2026 :

Paiement à la commande
Chèque à l'ordre de l'AMICALE DU CHRU DE TOURS

Clôture des commandes
vendredi 23 octobre 2026 pour une livraison le vendredi 30 octobre 2026
vendredi 27 novembre 2026 pour une livraison le vendredi 04 décembre 2026
pour tous les établissements