

Bon de commande TOME DES PYRENEES

Les Producteurs : Pascale MONTAUBAN, à ARBEOST, 65 Jean BAYLE, à LUQUET, 65 courriel :	l'Adhérent : Nom, Prénom : Adresse postale : e-mail : Téléphone :
--	--

L'Adhérent s'engage :

- à respecter la charte des Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne, à participer à la vie de l'association,
- à régler d'avance l'achat, selon les modalités du présent contrat.
- à venir récupérer les produits sur le lieu de distribution les jours convenus.

Les producteurs s'engagent :

- à respecter la charte des Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne.
- à livrer aux dates convenues à Marcheprime, Maison des Associations, 12 rue Jacques Blicck

CONSERVATION des fromages :

Les fromages se conservent très bien dans un endroit sec et frais, enveloppé dans du papier ou un grand tissu de coton. Il peut se former sur la tranche un peu de moisissure, ce qui est un phénomène normal et d'une parfaite innocuité, et il suffit de découper une fine tranche pour l'éliminer.

DISTRIBUTION : (voir calendrier des distributions)

PRODUITS	TOME ENTIERE	DEMI- TOME	QUART- TOME	TOTAL
TOME PUR BREBIS , 2 mois d'affinage : tome entière (environ 4kg), Producteur : Pascale MONTAUBAN Prix : 16€ le kilo				
TOME MIXTE VACHE/BREBIS , 2 mois d'affinage : tome entière (environ 4kg), Producteur : Pascale MONTAUBAN Prix : 13€ le kilo,				
TOME de VACHE , 2 mois d'affinage environ : tome entière (environ 5,100kg), Producteur : Jean BAYLE Prix : 7,90€ le kilo				
MONTANT TOTAL A PAYER :				

MODALITES DE REGLEMENT :

Chèque libellé à l'ordre des producteurs
 Ou espèces

Signature de l'Adhérent

Date :