



Commande Fromagerie

Nom :

Pour quelle date : ___ / ___ / _____



Vous venez d'acheter votre fromage, il est important que vous lisiez ces quelques lignes !



Ce fromage est de qualité artisanale. Il est confectionné à partir du lait cru et sans conservateur. Les moisissures qui peuvent apparaître sont normales compte tenu de cette matière vivante. Si un film coloré se forme à la surface du fromage, n'hésitez pas à le frotter avec un tissu propre Imprégné d'eau salée. Notez que les croûtes sont mangeables car elles ne reçoivent que de l'eau et du sel !

Idéalement, les produits se conservent au frigo à 7° ; n'interrompez pas la chaîne du froid. En cas de chaleur, il est conseillé de prévoir une glacière pour le transport.

Bonne dégustation !

Montagnard (saisonnier) Fromage pressé à pâte cuite de type Comté	18 €/kg
Pain Fromage pressé de type St Paulin	15 €/kg
Nature = l'Abbaye Aux Orties = l'Aulne Pain Italien	
<i>Vente du fromage en bloc, tranché ou râpé</i>	
Pavé Fromage égoutté à croûte lavée de type Münster	15 €/kg
Nature = Pavé Montagnard Aux Orties = Pavé d'Aulne Aux Epices italiennes = Pavé italien	
Type Féta (saisonnier) : Féta Montigny	2.5 €/150g
Roulades de fromage frais : Le Petit Roussel	2 €
Nature x 2 €	Oignor x 2 €
Aux 4 poivres x 2 €	Saveur du jardin x 2 €
Ail et fines herbes x 2 €	Aux échalotes x 2 €
Saveurs italiennes x 2 €	
Crottins : roulades affinées	2 €
Yaourts	0.30 €
Fraises x 0.30 €	
Abricots x 0.30 €	
Nature x 0.30 €	

Vous pouvez passer commande auprès de notre Maître Fromager ou venir au Bois Roussel,
rue de Marchienne, 32 6110 Montigny-le-Tilleul Tél 071 51 13 71

www.leboisroussel.be

Magasin ouvert

Le vendredi de 9h à 15h45

Merci

