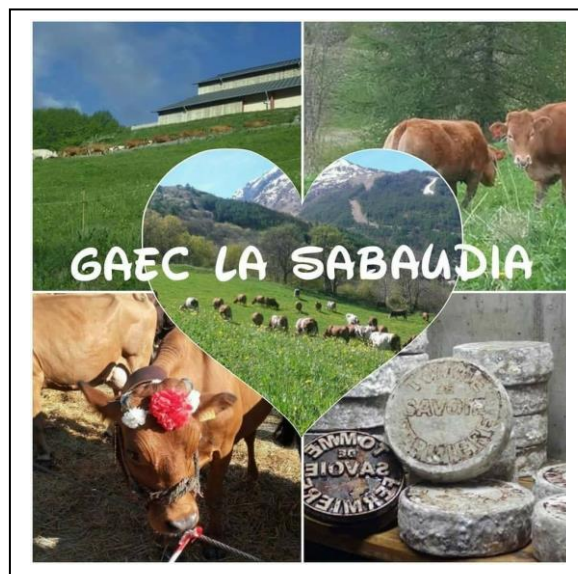


Ferme GAEC La SABAUDIA
Hameau "Les Granges"
73450 VALLOIRE
Tél : 06 70 27 10 31 (Mme)
06 46 87 16 97 (Mr)
Facebook GAEC la Sabaudia

ATTENTION

Commande de fromage

Jusqu'au 31/10/2026



Fromage à raclette fermière IGP (au lait cru) : **12 €/Kg** (1 Meule fait environ 5 à 7 KG)

Tomme de Savoie fermière IGP (au lait cru) : **12€/Kg** (1 tomme fait environ 1,5 à 2 KG)

Meule du Galibier 2025 pâte jaune pressée cuite 14 Mois d'affinage **18€/Kg**

Merci de commander au plus tôt pour la gestion des stocks.



BON DE COMMANDE

(A renvoyer par Email à pascal.raoux@orano.group)

Un Email de bonne réception vous sera transmis

Nom :

Prénom :

Téléphone :

Désignation	Prix/kg	0.500Kg	1Kg	Nbr de ¼ de meule	Nbr de ½ de meule	meule entière
Meule du Galibier 2025 14 mois d'affinage *	18€/Kg					
Tomme de Savoie fermière IGP 3 mois d'affinage	12€/Kg					
Tomme de Savoie fermière IGP 5 mois d'affinage*	12€/Kg					
Fromage raclette fermière IGP 3 mois d'affinage	12€/Kg					
Fromage raclette fermière IGP 5 mois d'affinage*	12€/Kg					

* La Meule du Galibier d'été est un fromage à pâte jaune pressée cuite réalisé avec du lait d'ALPAGE

* La Raclette et Tomme de Savoie IGP 5 mois d'affinage est réalisée avec du lait d'ALPAGE.
Sa Pâte est plus jaune et très goûteuse.

Date limite de commande le 31 Octobre 2026.

Livraison le Mardi 24 Novembre de 10h30 à 14h30, sortie nord du site
sur le parking du local Copsudatom. Le règlement se fera uniquement par
chèque (amener vos stylos)

L'ordre à **GAEC La SABAUDIA.**