Les Délices du Saucisson



Catalogue École, Asso, Club

Nous distribuons un assortiment de Fromage rigoureusement sélectionné. Chaque variété a sa propre identité, sa texture, son arôme, et raconte une histoire différente. C'est avec une profonde passion pour cet héritage gastronomique que nous avons sélectionné pour vous les fromages les plus authentiques et de la meilleure qualité. L'objectif est simple : vous proposer des fromages d'exception à des prix intéressants, afin que votre association puisse générer des bénéfices. Chaque achat effectué contribue ainsi à soutenir et à renforcer les actions de votre association.
Découvrez sans plus attendre notre sélection, et ensemble, faisons rimer gourmandise avec solidarité.



ABONDANCE LAITIÈRE

L'Abondance laitière est un fromage au lait cru issu de la vache et composé d'une pâte pressée (cuite). Egalement appelée Tomme d'Abondance, sa fabrication nous vient du département de Haute-Savoie, plus précisément d'une vallée du Chablais, où elle est reconnu fromage AOP.

250g : 8,05€ TTC

500g : 16,10€ TTC

BEAUFORT ÉTÉ

Le Beaufort d'été est un fromage AOP de montagne produit de juin à octobre en Savoie. A base de lait de cru de vache, sa croûte est assez tendre et moelleuse. Il a par ailleurs un talon concave caractéristique du cercle en hêtre utilisé pour le mouler.

250g : 14,60€ TTC



CANTAL FERMIER



Le Cantal fermier est un fromage AOP au lait cru de vache, à pâte pressée (non-cuite) avec une croûte parsemée de tâches rouges et orangées au fur et à mesure de son affinage. Notre fromagerie le vend affiné entre-deux, il aura un merveilleux parfum de noisette.

250g : 6,52€ TTC



COMTÉ 12 MOIS

Le Comté affiné 12 mois de Marcel PETITE est un des fromages AOP les plus appréciés de France. Produit traditionnellement dans le Doubs, il est à pâte pressée cuite et au lait cru de vache. Ce fromage de Franche-Comté est affiné dans des zones bien déterminées, sans quoi le label est refusé.

250g : 8,08€ TTC

500g : 16,16€ TTC

COMTÉ 18 MOIS



Le Comté affiné 18 mois de Marcel PETITE est un des fromages AOP les plus appréciés de France. Produit traditionnellement dans ce département, il est à pâte pressée cuite et au lait cru de vache. Ce fromage de Franche-Comté est affiné dans des zones bien déterminées, sans quoi le label est refusé.

250g : 10,36€ TTC

COMTÉ 24 MOIS



Le Comté affiné 24 mois de Marcel PETITE est un des fromages AOP les plus appréciés de France. Produit traditionnel dans ce département, il est à pâte pressée cuite et au lait cru de vache. Ce fromage de Franche-Comté est affiné dans des zones bien déterminées, sans quoi le label est refusé.

250g : 14,32€ TTC



EMMENTAL DOUBS

Un Emmental du Doubs est un fromage à pâte pressée, cuite, produit à partir du lait de vache. Plus moelleux et plus doux que celui de Savoie, il est de ce fait considéré comme le cousin du Gruyère et est l'un des fromages les plus consommé en France.

250g : 5,04€ TTC

TOMME DE CHÈVRE FERMIÈRE

La Tomme de chèvre fermière est un fromage caprin de la Vallée d'Aspe produit à partir de lait cru et qui va être affiné pendant 7 semaines. A pâte pressée non cuite, avec un goût unique, la notion fermière vient du fait que le lait utilisé pour sa conception ne vient que d'une seule et même ferme.

250g : 11,14€ TTC





GRUYÈRE IGP

Le Gruyère est un fromage possédant une IGP (Indication Géographique Protégée) et qui, sur le plan gustatif, se situe entre l'Emmental et le Comté. A pâte pressée (cuite) et à base de lait cru de vache, il est fermenté en chambre chaude ce qui lui confère des trous de petite taille.

250g : 7,63€ TTC



MIMOLETTE EXTRA VIEILLE

La Mimolette extra vieille, aussi connue sous le nom de "Boule de Lille" est un fromage au lait pasteurisé de vache, appartenant à la famille des fromages à pâte pressée non cuite ; sa couleur orange venant quant à elle d'un colorant naturel, le roucou (arbre aux fruits rouges).

250g : 11,38€ TTC

MORBIER FERMIER



Le Morbier fermier est un fromage AOP provenant du Jura, fabriqué à partir de lait cru de vache. A pâte pressée, non cuite, il se caractérise par une fine couche de cendre au milieu à la saveur douce et fruitée. La notion fermière signifie que le lait ne provient que d'une seule ferme.

250g : 7,42€ TTC

500g : 14,84€ TTC



PARMESAN

Fromage italien traditionnel, le Parmesan est fabriqué à partir de lait cru de vache. Produit AOP originaire de la région de Parme, il présente en bouche une saveur fruitée, une fois que le produit laitier a été affiné 24 mois.

250g : 10,88€ TTC



RACLETTE LAIT CRU

Notre fromage à raclette au lait cru de vache accompagnera parfaitement votre spécialité fromagère, une fois fondu et versé sur vos pommes de terre ou de la charcuterie. A pâte pressée non cuite, c'est un produit laitier de Savoie à la fois souple et au goût parfumé.

250g : 7,27€ TTC

500g : 14,54€ TTC

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. Chaque meule est différente car dépendante de l'alimentation présente dans les pâtures. Affiné pendant 3 mois, il procurera un goût unique et prononcé.

250g : 10,12€ TTC



REBLOCHON LAITIER

Fromage provenant de Savoie, le Reblochon laitier - également appelé fruitier - est identifiable par son étiquette rouge. C'est un fromage AOP au lait cru de vache, à pâte pressée non cuite. Ce produit laitier se pare d'une couleur jaune orangée, il est crémeux et a une odeur de noisette.

225g : 7,58€ TTC

450g : 15,16€ TTC



TÊTE DE MOINE

La Tête de moine est un fromage AOP d'origine Suisse, au lait cru de vache, à pâte pressée cuite et affiné 3 mois ; il fond dans la bouche mais possède par ailleurs un goût corsé. Contrairement aux idées reçues, il ne doit pas être coupé mais raclé en rosettes très fines.

250g : 13,64€ TTC

TOMME D'AUVERGNE



La Tomme d'Auvergne est un fromage au lait pasteurisé de vache, originaire de l'Allier, composé d'une pâte pressée non cuite. Se rapprochant de celle de Savoie, elle est très fondante en bouche avec un goût noisette qui ressortira une fois qu'elle sera affinée 1 mois minimum.

250g : 5,77€ TTC

500g : 11,54€ TTC



TOMME DE BREBIS CHÈVRE

La Tomme de brebis chèvre également connu sous le nom de Berrobi, est un fromage de caprinés appartenant à la famille des fromages à pâte pressée non cuite. Provenant des Pyrénées, ce produit laitier est fabriqué avec le lait pasteurisé des deux animaux, puis affiné pendant 2 mois et demi.

250g : 8,43€ TTC



TOMME DE BREBIS CORSE

La Tomme de brebis Corse est un fromage produit à partir du lait pasteurisé de l'animal et faisant partie des fromages à pâte pressée non cuite. Affiné pendant 3 mois minimum ce produit laitier pourra avoir un goût plus parfumé si l'affinage se prolonge jusqu'à 1 an.

250g : 11,07€ TTC

CAMEMBERT DE NORMANDIE



Le Camembert de Normandie - Bertrand - est un fromage au lait cru de vache, à pâte molle qui a la particularité d'être lisse, souple et de couleur blanche ; sa croûte fleurie est quant à elle blanche duvetée, voire brune à rougeâtre, si l'affinage est prolongé.

250g : 6,73€ TTC



Comment ça marche ?

1- Distribuez les bons de commande à vos membres ou aux élèves, pour qu'ils puissent les distribuer autour d'eux.

2- Ensuite, récupérez les bons de commande avec les règlements. Chèques à l'ordre de votre association. Vous encaissez directement les règlements !

3- Remplissez et envoyez-nous le tableau récapitulatif des produits commandés ainsi que le règlement de la facture.

4- Nous préparons nous-mêmes soigneusement chaque commande en les emballants séparément et nominativement.

5- Nous expédions sous 3 semaines dès réception de votre règlement.

6- Il ne vous reste plus qu'à distribuer les commandes aux personnes concernés, et le tour est joué !

Combien cela rapporte ?

✓ Si vous conservez les tarifs de revente conseillés et en fonction des catégories de produits vendus vous ferez environ 20% de bénéfice sur les ventes.



Expédition - Livraison

- ✓ Lorsque la commande est expédiée, elle vous sera livré le lendemain avant 13h.
- ✓ Nous passons par le transporteur Chronofresh pour garantir la fraicheur des produits durant le transport ainsi qu'une livraison rapide.
- ✓ De plus, nous attachons un soin tout particulier à l'emballage. Chaque commande est minutieusement confectionnée et emballée sous vide.
- ✓ Le minimum de commande est de 100€ TTC facturé à l'association et les frais de port sont offerts.



Contactez Anthony !

Tel : 06.46.85.01.14 - Mail : roux.anthony10@gmail.com