

## Fruitière du plateau de BELLHERBE (Haut Doubs)

Le Comté est un fromage au lait cru à pâte pressée cuite. Son terroir est le Massif du Jura, une région de moyenne montagne qui s'étend sur le Doubs, le Jura et l'Ain et quelques communes de Saône et Loire. Les vaches de races Montbéliarde et Simmental françaises sont les seules autorisées pour la production du lait à Comté. **Chaque jour, le Comté est élaboré artisanalement dans environ 140 fromageries de village, aussi appelées « fruitières »**. Particulièrement riche en protéines, calcium, phosphore, cuivre, zinc, vitamine A et B12 et source de vitamine B2, le Comté est un aliment précieux, dont les apports sont très utiles à l'équilibre alimentaire. Élaboré sans aucun additif ni colorant, contrôlé à chaque étape de sa fabrication, le Comté est un aliment sain et naturel.



### Offre spéciale

#### Quantité

FROMAGE A RACLETTE	13€/ kg	
COMTE DOUX	14€/ kg	
COMTE FRUITE	16.20€/ kg	
MORBIER	13.15€/kg	
CANCOILLOTTE 250G	4.40€	
MONT D'OR MNI (2pers)	8.50€	
MONT D'OR MOYEN (3pers)	10.90€	
BEURRE 250g	1.70€	



**COMMANDE AVANT LE 12/02/22**

**LIVRAISON AU STEIN LE 21/02/22**

**Paiement** : CB/CHQ/ESP

**NOM :**

**TEL :**

**\*sous vide 0 .40cts**

**#circuit court #produits locaux #environnement #locavore**

"Le Stein" par l'association du foyer de Steinbach - 28 grand Rue - 68700 STEINBACH - 03 69 54 08 07 - [www.lestein.fr](http://www.lestein.fr)