



CATALOGUE DES FROMAGES

FAITES LE PLEIN DE SOUVENIRS À LA BOUTIQUE DE LA MAISON DU FROMAGE ABONDANCE !
Facilitez vos achats en remplissant le bon de commande ci-joint,
nous nous ferons un plaisir de préparer votre commande.

 291, route de Sous le Pas, 74360 ABONDANCE

 04.50.73.06.34

 contact@maisondufromageabondance.fr

 leman-mountains-explore.com



CRAQUEZ POUR L'IRRÉSISTIBLE ABONDANCE AOP

RECONNAISSANCE : AOC depuis 1990 & AOP depuis 1996

POIDS : Entre 6 et 12 Kg (en moyenne 8-9 Kg)

AIRE D'APPELLATION : La partie montagnaise
de la Haute-Savoie

FORME : Cylindre plat avec talon concave

TYPE DE LAIT : Lait cru de vache

HAUTEUR : 7 à 8cm

VACHES : Abondance, Tarine et Montbéliarde

ASPECT DE LA PÂTE : Souple et fondante avec
quelques petites ouvertures

PÂTE : Pressée demi-cuite

COULEUR : Ivoire à jaune

PRODUCTION : Fermière et laitière

CROÛTE : Lavée et uniforme,
de couleur jaune à doré brun.

AFFINAGE : 100 jours minimum



ABONDANCE
UNE VALLÉE UNE VACHE UN FROMAGE



ABONDANCE AOP FERMIER

PRODUCTEUR : GAEC Le Pic de la Corne
Sous le Pas, Abondance

AFFINAGE : 4 mois

Affinage dans la coopérative d'affinage à l'arrière
de la Maison du Fromage Abondance

19€70/Kg



ABONDANCE AOP LAITIER

PRODUCTEUR : GAEC Combasseron
Villard sur Boège

AFFINAGE : 4 à 5 mois

Affinage dans la coopérative d'affinage à l'arrière
de la Maison du Fromage Abondance

18€90/Kg





LAISSEZ-VOUS TENTER PAR LES FROMAGES DE SAVOIE

L'ASSOCIATION DES FROMAGES TRADITIONNELS DES ALPES SAVOYARDES (AFTAip)

Depuis 1997, l'Association des Fromages Traditionnels des Alpes Savoyardes (AFTAip) regroupe les acteurs des filières des 8 Fromages de Savoie sous signe de qualité, filières elles-mêmes organisées autour de 6 syndicats interprofessionnels. Elle intervient dans les domaines du contrôle des signes officiels de qualité, dans l'accompagnement des producteurs et dans la protection et la promotion de ces 8 Fromages savoyards.



5 AOP

(Appellation d'Origine Protégée)



3 IGP

(Indication Géographique Protégée)

EMMENTAL DE SAVOIE IGP LAITIER

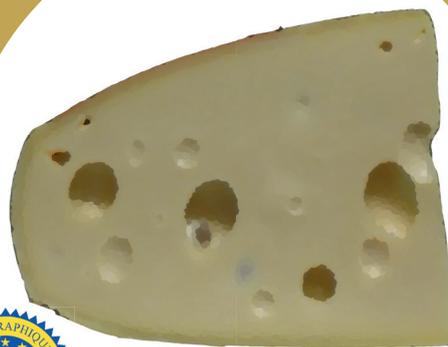
PRODUCTEUR : Coopérative Laitière
des Hauts de Savoie, Frangy

AFFINAGE : 75 jours

TYPE DE LAIT : Lait cru de vache

POIDS : De 72 à 80 Kg

21€40/Kg



BEAUFORT AOP

PRODUCTEUR : Coopérative Laitière du Beaufortain
Beaufort-sur-Doron

AFFINAGE : 5 mois minimum

TYPE DE LAIT : Lait cru de vache

POIDS : Entre 20 et 70 Kg, en moyenne 40 Kg

31€20/Kg



TOMME DE CHARMY FERMIERE

PRODUCTEUR : Grillet-Aubert Annie et Thierry,
Charmy l'Adroit, Abondance

AFFINAGE : 4 semaines minimum

TYPE DE LAIT : Lait cru de vache

POIDS : 500 grammes

17€60/Kg





TOME DES BAUGES AOP LAITIÈRE

PRODUCTEUR : Coopérative laitière
des Hauts de Savoie, Frangy

AFFINAGE : 5 semaines

TYPE DE LAIT : Lait cru de vache

POIDS : De 1,1kg à 1,4 Kg

23€10/Kg

TOMME DE SAVOIE IGP LAITIÈRE

PRODUCTEUR : Coopérative Laitière
des Hauts de Savoie, Frangy

AFFINAGE : 30 jours minimum

TYPE DE LAIT : Lait cru de vache

POIDS : De 1,2 à 2 Kg

19€45/Kg



TOMME FERMIÈRE

PRODUCTEUR : GAEC Combasseron
Villard sur Boège

AFFINAGE : Environ 2 mois

TYPE DE LAIT : Lait cru de vache

POIDS : De 1,2 à 2 Kg

18€50/Kg



REBLOCHON AOP FERMIER

PRODUCTEUR : GAEC Le Plane
Saint-André de Boège

AFFINAGE : 20 jours environ

TYPE DE LAIT : Lait cru de vache

POIDS : 450 À 550 grammes

9€90 pièce





PASSIONNEZ-VOUS POUR LES FROMAGES AU LAIT DE CHÈVRE OU DE BREBIS

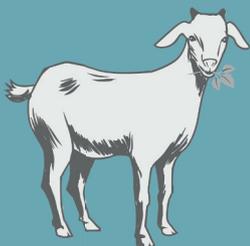
CHÈVRE

Plus de 6000 élevages composent la filière caprine française, faisant de la France le premier pays producteur de fromages de chèvre au monde. Plus de 130 000 tonnes de fromage de chèvre sont produites chaque année dont :

110 000 tonnes en fromageries coopératives ou industrielles
- environ 20 000 tonnes à la ferme par les producteurs fermiers

Le Chevrotin est l'unique fromage au lait de chèvre AOP des 8 Fromages Traditionnels des Alpes Savoyardes.

Source : Fédération Nationale des Éleveurs de Chèvres (fnec.fr)

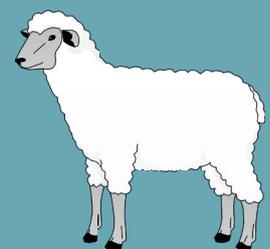


BREBIS

Une production historiquement localisée en zone de montagne, qui s'étend à l'ensemble du territoire

La filière lait de brebis compte plus de 8000 éleveuses et éleveurs de brebis laitières, répartis dans près de 4080 exploitations professionnelles en France. Un peu plus de 80% de ces élevages livrent leur lait à des transformateurs, privés ou coopératives, alors que les 20% restant transforment leur lait directement à la ferme. La particularité de l'élevage de brebis laitières est sa capacité à valoriser des espaces difficiles : en 2020, 91% du cheptel était situé en zone de montagne et haute montagne. La filière lait de brebis constitue ainsi un enjeu économique et social majeur pour les territoires qu'elle occupe.

Source : france-brebis-laitiere.fr



CHEVROTIN AOP FERMIER

PRODUCTEUR : Coopérative Laitière
des Hauts de Savoie, Frangy

AFFINAGE : 8 semaines

TYPE DE LAIT : Lait cru de chèvre

POIDS : 250 à 350 grammes

8€50 pièce



TOMME FONDANTE AU CHÈVRE LAITIÈRE

PRODUCTEUR : Coopérative Laitière
des Hauts de Savoie, Frangy

AFFINAGE : 4 semaines minimum

TYPE DE LAIT : Lait de vache pasteurisé et crème
de chèvre pasteurisée

POIDS : De 1,2 à 2 Kg

23€70/Kg



TOMME OU TOMMETTE DE CHÈVRE FERMIÈRE

PRODUCTEUR : Grillet-Aubert Annie et Thierry,
Charmy l'Adroit, Abondance

AFFINAGE : Environ 2 mois

TYPE DE LAIT : Lait cru de chèvre

POIDS : 500 grammes à 1,5 Kg

26€10/kg



**NOU
VEAU**

CHAMOISÉ FERMIER

PRODUCTEUR : EARL La Chamoisée,
Saint-Paul-en-Chablais

AFFINAGE : 3 mois

TYPE DE LAIT : Lait cru de chèvre

34€05/Kg

TOMME OU TOMMETTE DE BREBIS FERMIÈRE

PRODUCTEUR : Vittoz Sébastien, Alpage du Muret,
Col du Corbier, Bonnevaux

AFFINAGE : Environ 2 mois

TYPE DE LAIT : Lait cru de brebis

POIDS : 500 grammes à 1,5 Kg

32€40/Kg





FONDUE DE FROMAGE ? COMMANDEZ LA FONDUE SAVOYARDE !

MÉLANGE CLASSIQUE : ABONDANCE - BEAUFORT - EMMENTAL DE SAVOIE



Quantité par personnes : 200 grammes de fromage / Tarifs : voir prix individuels des fromages

PRÊT DE SERVICE À FONDUE (6 PERS.) SUR RÉSERVATION : CAUTION DE 60€





PARTAGEZ UN MOMENT CONVIVAL AUTOUR D'UNE RACLETTE

Quantité par personnes : 200 grammes de fromage / Tarifs : voir prix individuels des fromages

PRÊT D'APPAREILS À FONDUE (8 PERS.) SUR RÉSERVATION : CAUTION DE 60€

SELON DISPONIBILITÉ POSSIBILITÉ D'AJOUTER DES RACLETES AUX ÉPICES :
POIVRE - POIVRE VERT - AIL DES OURS



RACLETTE DE SAVOIE IGP LAITIÈRE

PRODUCTEUR : Coopérative Laitière
des Hauts de Savoie, Frangy

AFFINAGE : 8 semaines

TYPE DE LAIT : Lait cru de vache

POIDS : Environ 6kg

17€90/kg



RACLETTE FERMIÈRE

PRODUCTEUR : GAEC Combasseron
Villard sur Boège

AFFINAGE : 8 semaines

TYPE DE LAIT : Lait cru de vache

POIDS : Environ 6kg

18€50/kg



RACLETTE AU CHÈVRE LAITIÈRE

PRODUCTEUR : Coopérative Laitière
des Hauts de Savoie, Frangy

AFFINAGE : 8 semaines

TYPE DE LAIT : Lait pasteurisé de vache et
crème pasteurisé de chèvre

POIDS : Environ 6kg

24€/kg





BON DE COMMANDE

Souhaitez-vous que nous inscrivions sur les emballages (rayez la mention inutile)

Le nom de chaque fromage ? OUI NON

Le poids de chaque fromage ? OUI NON

Le prix de chaque produit ? OUI NON

Le nom de chaque personne ? OUI NON

Si oui, merci de nous communiquer la liste des noms.

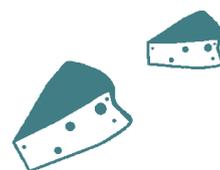
Autres : _____

COORDONNÉES

Nom - Prénom : _____

Téléphone : _____

E-mail : _____



DATE ET HEURE DU RETRAIT DE LA COMMANDE

Le _____ À _____ h _____

Attention : Nous ne livrons pas les commandes, merci de venir les récupérer directement à la Maison du Fromage Abondance aux heures d'ouvertures

REGLEMENT SUR PLACE

CB

CHEQUE

ESPÈCES

FACTURE À ADRESSER À :

Nom : _____

Adresse : _____

n° de SIRET : _____

