AMAP Les Hérens

Présentation des produits et des paniers

> LES PRODUITS PROPOSÉS

1 – Beurre cru (250g)
2 – Yaourt nature (125g)
3 – Fromage blanc (300g)
4 – Fromage frais ou crottin affiné (200 – 250g)
5 – Tomme
6 – Tommette
7 – Raclette
8 – Fromage des Pâtres (meule à pâte pressée mi-cuite)

> LES DISTRIBUTIONS

Pour cette seconde année, les distributions auront lieu toutes les 4 semaines le mardi, avec une première distribution le 22 janvier 2019 et une dernière distribution le 17 décembre 2019 soit **13 distributions** étalées sur une durée de **12 mois** *(les dates de distribution pourraient être modifiées en cas de force majeure).*

Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
22	19	19	16	14	11	9	6	3	1 29	26	17

> LES FORMULES PROPOSÉES

4 paniers vous sont proposés : 8€ / 14€ / 21€ / 28€
Vous découvrirez ci-après à quoi pourront correspondre les distributions en fonction du panier choisi.

A SAVOIR : En raison des saisons, de la quantité de lait et des périodes d'affinage, **tous les fromages ne seront pas disponibles à toutes les distributions.**
Nous distribuerons sur le même principe qu'un maraîcher, c'est-à-dire en fonction de notre production. C'est pourquoi, nous choisirons nous-mêmes une des formules indiquées ci-après à chaque distribution, ce sera donc à chaque fois un panier « surprise ». **Les formules ne seront pas répétitives d'une distribution à l'autre.**

Il vous est possible de **bénéficier d'un contrat sans** yaourt et/ou fromage blanc et/ou beurre et/ou fromage frais et/ou crottin. Dans ce cas, **merci de le spécifier au producteur.**

IMPORTANT : **Nous vous demandons de nous rapporter les pots et couvercles de yaourts et de fromages blancs, ils sont réutilisables et ne sont pas compris dans le prix.**

> LE CRÉDIT HÉRENS

Crédit Hérens : Vous avez la possibilité d'ouvrir une ligne de crédit : **« Crédit Hérens »** qui vous permet de prendre des **produits supplémentaires à chaque distribution** et **d'autres productions saisonnières de la Ferme des Pâtres** (diots, farce, chipolatas, merguez, charcuterie).
Les produits supplémentaires ou saisonniers seront **commandés par téléphone ou par e-mail directement au producteur.**

AMAP Les Hérens

Présentation des produits et des paniers

Panier à 8€	Panier à 14€
1/4 tomme + 1/2 beurre + 200g de raclette ou 1 tommette + 1/2 beurre + 1 fromage frais ou 4 yaourts + 1/2 beurre + 1 fromage blanc ou 1/4 tomme + 1 fromage blanc + 1 fromage frais ou 1 tommette + 4 yaourts + 1 fromage frais ou 1 crottin affiné + 1/2 beurre + 250g de fromage des Pâtres ou 4 yaourts + 1/4 de tomme + 200g de fromage des Pâtres	1/2 tomme + 1/2 beurre + 300g de raclette ou 1/2 tomme + 1/2 beurre + 2 fromages frais ou 4 yaourts + 1/2 beurre + 2 fromages blancs + 2 fromages frais ou 1/2 tomme + 1 fromage blanc + 2 fromages frais ou 2 tommettes + 8 yaourts + 1 fromage frais ou 1 crottin affiné + 1/2 beurre + 1 fromage blanc + 500g de fromage des Pâtres ou 6 yaourts + 1/2 tomme + 200g de fromage des Pâtres

Panier à 21€	Panier à 28€
1 tomme + 1/2 beurre + 250g de raclette ou 1 tomme + 1/2 beurre + 2 fromages frais ou 12 yaourts + 1/2 beurre + 3 fromages blancs + 2 fromages frais ou 1 tomme + 1 fromage blanc + 2 fromages frais ou 2 tommettes + 10 yaourts + 3 fromages frais ou 2 crottins affinés + 2 fromages blancs + 720g de fromage des Pâtres ou 6 yaourts + 1 tomme + 115g de fromage des Pâtres	1 tomme + 1/2 beurre + 700g de raclette ou 1 tomme + 2 beurres + 2 fromages frais ou 20 yaourts + 1/2 beurre + 3 fromages blancs + 2 fromages frais ou 1 tomme + 3 fromages blancs + 3 fromages frais ou 3 tommettes + 10 yaourts + 4 fromages frais ou 3 crottins affinés + 2 fromages blancs + 1kg de fromage des Pâtres ou 6 yaourts + 1 tomme + 550g de fromage des Pâtres

<u>Les temps de conservation des produits :</u>

- **Beurre cru, 5 jours au réfrigérateur**
  (il est conseillé de le congeler de suite pour une meilleure conservation)
- **Yaourt nature, 10 jours**
- **Fromage blanc, 8 jours**
- **Fromage frais nature, un mois au frigo**
  (il s'affinera, de frais à crémeux, mi-sec puis sec)
- **Fromage frais enrobé aux herbes, 1 semaine**
  (attention aux herbes, ce sont des herbes fraîches biologiques)
- **Fromages affinés, sans durée déterminée**
  (à conserver plutôt dans une cave afin qu'ils ne s'assèchent pas)