

Commande groupée de mangues et huiles pour l'AMAP « Les Choucas Gourmands »

LIVRAISON vendredi 2 octobre (à confirmer)
de 17H00 à 19H00 lors de la distribution des paniers.

Local de l'AMAP Les Choucas Gourmands
3 bis chemin des Bruyères - 88290 THIEFOSSE

Renseignements, questions :
pauline.gehin@wanadoo.fr ou 06 11 53 72 76



BON DE COMMANDE de MANGUES et HUILES

PRENOM - NOM de l'adhérent (e) :

Tél : Mobile :

Email :@

- ✓ Date limite de commande : **vendredi 25 septembre** accompagné du règlement en espèces ou par chèque libellé au nom de SAVEUR JARDIN :
 - à déposer dans la boîte aux lettres de l'AMAP (3b chemin des Bruyères – 88290 THIEFOSSE)
 - à remettre à l'un des responsables de distribution vendredi 11 ou 18 septembre
- ✓ Aucune commande ne sera validée sans réception du règlement
- ✓ Les chèques seront mis à l'encaissement dès le lendemain de la livraison
- ✓ Livraisons d'agrumes prévues en novembre, décembre, janvier et février

Commande organisée en partenariat avec SAVEUR JARDIN, AMAP basée à Mussig (67), en lien direct avec des producteurs BIO d'Alsace (huile colza et tournesol) et de Sicile (mangues, huile olive).

	Prix unitaire (en €)	Quantité (nombre cagette)	Total (en €)
MANGUES* (9,25 €/kg) - conditionnement en cagette de 4 kg			
Cagette de 4 kg (environ 12 fruits)	37 €		
Sachet de 2 kg (environ 6 fruits)	18.5 €		
HUILE D'OLIVE			
Bidon de 5 l (15 €/l)	75 €		
Bouteille de 75 cl (19,33 €/l)	14,50 €		
HUILE DE COLZA			
Bouteille de 75 cl (9,33 €/l)	7 €		
HUILE DE TOURNESOL			
Bouteille de 75 cl (9,33 €/l)	7 €		
		TOTAL A REGLER	€

* Précision de Saveur Jardin : Nous avons le plaisir de vous proposer un nouveau produit, la mangue bio de Sicile. Cette douceur nous a été suggérée l'année dernière par notre producteur d'avocats. Le parfum et le goût de ces fruits nous ayant conquis, c'est avec la certitude de ravir les gourmands que nous vous proposons ce morceau de soleil sicilien !

Comme l'avocat, la mangue est un fruit climactérique : la cueillette déclenche la phase de mûrissement du fruit, il est donc conseillé de laisser s'affiner les fruits les moins mûrs dans un endroit frais, et de déguster en premier les plus avancés !

Fait à le Signature de l'adhérent (e) :