



“Nutrire le persone vuol dire condividere emozioni”

(Hervé Mons, Meilleur Ouvrier de France)

NATALE 2018

Selezione “Tunnel de la Collonge”

*L’eccellenza casearia stagionata nel Tunnel ferroviario della Collonge, naturalmente ideale per la maturazione delle paste pressate: dal **Comté** 20 mesi, al **Gabietou** latte misto vaccino e caprino, prodotto esclusivo della Maison Mons, alla delicatezza del **Coeur de Savoie** fino alla intensità dell’**Etivaz alpage**, dalla vicina Svizzera. Per palati raffinati e per ricercatori di esperienze gustative indimenticabili*

Selezione “Boite 5 formaggi”

*Scelti direttamente da Hervé Mons per permettere agli amanti dei formaggi francesi di spaziare dall’eleganza dello **Pouligny**, caprino fine e setoso, al **Delice de Saint Cyr** a latte vaccino, generoso, denso e goloso, alla pasta pressata del **Bethmal vache**, delicato e leggero che accontenta tutti i gusti, al **Bleu de causses** alternativa a latte vaccino del Roquefort, fondente e cremoso, fino al **Pyrenées brebis** pasta pressata ovina dolce e vellutato*

Selezione “Boite Chèvre – I caprini”

*Unici e inimitabili, ciascuno caratterizzato da note distintive, per chi non si accontenta e vuole sorprendersi ad ogni singolo assaggio, un viaggio degustativo nelle regioni del Centro (**Auzanne, Selles sur couffy**), del Poitou Charentes (**Bonde de Poitou, Ovalie cendrée, Chabichou**) e della Provenza/Alpi/Costa azzurra (**Banon**)*

Selezione “Swissmathier”

*Un panorama della produzione casearia svizzera oltre gli schemi dei grandi classici: la **Tomme aux herbes** che ricorda i pascoli estivi, il **BergKaese**, speziato ed aromatizzato, una via di mezzo tra l’Alpenzeller e il Gruyere, il **Vully** classico, che ben rappresenta il Territorio e la sua tradizione, per finire con il **Kirsch-Chas**, una fusione tra Svizzera e Francia, formaggio e acquavite, gli aromi del Kirsch artigianale che si fondono alla cremosità del formaggio. Per chi vuole scoprire una Svizzera “creativa”*



“Nutrire le persone vuol dire condividere emozioni”
(Hervé Mons, Meilleur Ouvrier de France)

PREZZI E CONDIZIONI DI CONSEGNA

Selezione “Tunnel de la Collonge”	1,6kg	- € 60
Selezione “Boite 5 formaggi”	1kg	- € 46
Selezione “Boite Chèvre – I caprini”	1kg	- € 48
Selezione “Swissmathier”	1kg	- € 37

PRENOTAZIONI ENTRO GIOVEDÌ 6 DICEMBRE 2018

CONSEGNA: serata Onaf del 17 dicembre 2018

Pagamento in contanti alla consegna

Contatti:

Michela Bianco Prevot

mbiancoprevot@gmail.com

cell 338 6719725

Referente MonS per l'Italia

