

Objectif 1 tonne de fromage au noix pour l'abbaye d'Échourgnac, livré avant Pâques !

écrit par Côme Besse | 31 mars 2022



Dans sa démarche de « faire, vivre et construire ensemble », la fromagerie de l'abbaye d'Échourgnac s'associe exceptionnellement avec Divine Box pour vendre son fromage emblématique frotté à la liqueur de noix. L'objectif est de vendre 1 tonne grâce à la puissance des réseaux, avec une livraison garantie avant Pâques ! Toutes les infos et précommandes [ici](https://divinebox.fr/operation-fromage-abbaye-echourgnac/) : <https://divinebox.fr/operation-fromage-abbaye-echourgnac/>

Tiens, si vous ne connaissiez pas la superbe fromagerie de l'abbaye d'Échourgnac, retenez ces quelques dates :

- 1868 : des moines du Port-du-Salut arrivent à Échourgnac et fondent la fromagerie dans la foulée
- 1923 : les sœurs arrivent sur place, et perpétuent le savoir-faire des frères (et leur recette originelle de 1868 !)
- 1999 : sœur Jeanne d'Arc affine le premier fromage affiné au vin de noix du Périgord
- 2020 : un jeune couple s'associe avec les sœurs pour la gestion des charges économiques. Notamment, ils ont à cœur de partager des projets qui ont du sens avec des acteurs comme leur commune locale, des associations en faveur du bien commun, des producteurs locaux et... ☐ Divine Box !
- aujourd'hui : 13 sœurs et 10 employés y travaillent tous les jours

Plus concrètement, pour cette « opération fromage » :

– les précommandes se feront du vendredi 1e au jeudi 7 avril à 23h59

- 4 lots sont disponibles (en quantité limitée), regroupant des fromages Échourgnac® :
- natures (≈ 850g / pièce)
- affinés au vin de noix (≈ 300g / pièce)
- de brebis (≈ 590g / pièce)
- la livraison se fera à domicile en 2-3 jours ouvrés par Chronofresh®

Vous pouvez aussi [partager l'opération sur WhatsApp](#) (message pré-généré, modifiable avant envoi)



Deux sœurs d'Echourgnac en train de frotter leur fromage au vin de noix du Périgord - ©Abbaye Echourgnac

Merci de tout coeur !