



**CONTRAT DE PARTENARIAT SOLIDAIRE AMAP EN JOUÉ
PRODUIT – MISO/KOJI de Touraine "SANGA"**

Producteur : Takayoshi HIRAI - 07 82 38 06 93
Thorigny
37250 VEIGNÉ
<http://biosanga.fr/>

Référent : Chantal COLLOT
06 22 85 68 34
collot.chantal@gmail.com

Adhérent Nom et Prénom.....
Adresse.....
Tél.....
Courriel.....

| Dates | KOME MISO Riz blanc 250g | MISO GENMAI Riz complet 250g | MISO AKA Rouge 250g | MISO INAKA Campagne 250g | MISO HIYOKO Pois chiches 250g | MISO HATCHO Soja 250g | TAMARI de pois chiches 250ml | TAMARI de soja 250ml | PRIX |
|----------|--------------------------------|------------------------------------|---------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|------------------------------------|----------------------------|------|
| Prix | 6,50€ | 7,50€ | 8,00€ | 7,00€ | 7,50€ | 8,90€ | 16,90€ | 17,90€ | |
| 05/10/18 | | | | | | | | | |
| 11/01/19 | | | | | | | | | |
| 12/04/19 | | | | | | | | | |
| 12/06/19 | | | | | | | | | |
| Nombre | | | | | | | | | |
| Total | | | | | | | | | |

Règlement par chèque à l'ordre de Takayoshi HIRAI à remettre au référent.
Possibilité de payer en plusieurs fois (noter la date au crayon au dos du chèque).

| | |
|---|--|
| <p>Je soussigné, Takayoshi HIRAI, producteur de MISO/KOJI, m'engage à :</p> <ul style="list-style-type: none"> fournir, aux dates convenues ci-dessus, les produits commandés par les Amapiens, être présent sur le lieu de distribution au moins une fois dans l'année, adhérer aux principes de l'AMAP EN JOUÉ. <p>Date et Signature</p> | <p>Je soussigné..... Adhérent de l'AMAP EN JOUÉ, m'engage à :</p> <ul style="list-style-type: none"> soutenir le producteur dans sa démarche pendant la durée du contrat, donner le règlement et le présent contrat rempli au référent de l'Amap dans le temps imparti, venir prendre mes produits ou les faire prendre par une personne de mon choix à chaque distribution, adhérer aux principes de l'AMAP EN JOUÉ. <p>Date et Signature</p> |
|---|--|

Explication des misos et tamaris :

Pour le miso ne pas le fermer hermétiquement. Pour les tamaris ils sont sans gluten.

KOME MISO sans gluten (à base de soja et riz blanc fermenté 1an)

GENMAI sans gluten (à base de soja et riz complet fermenté 1 an)

AKA sans gluten (à base de soja et riz fermenté 2ans)

INAKA miso de campagne (à base de soja, orge et riz fermenté 1an)

HIYOKO miso de pois chiche pour allergique au gluten et soja (pois chiche fermenté 1 an)

HATCHO (que des fèves de soja)

TAMARI DE SOJA : soja français bio, riz de Camargue bio, sel non raffiné de Guérande et Aspergillus oryzae. Très consistant et concentré. A conserver au frais.

TAMARI DE POIS CHICHES : pois chiches français bio, riz de Camargue bio, sel non raffiné de Guérande et Aspergillus oryzae. A conserver au frais.