

# Le Fromager

Les meilleurs fromages de nos régions




**LES 100 G**

**1€<sup>169</sup>**  
Soit 16,90 € le kg

**Comté A.O.P.**  
**Affinage 9 mois minimum<sup>MI</sup>**  
Au lait cru de vache.



**LES 100 g**

**1€<sup>19</sup>**  
Soit 11,90 € le kg

**Emmental<sup>MI</sup>**  
Au lait thermisé de vache, 37% M.G. dans le produit fini



**LES 100 g**

**1€<sup>99</sup>**  
Soit 19,90 € le kg

**Tomme chèvre brebis<sup>MI</sup>**  
Au lait pasteurisé de chèvre et brebis, 39,2% M.G. dans le produit fini.  
Existe aussi, à des prix différents, en tomme de brebis au piment d'Espelette au lait pasteurisé de brebis (36% M.G. dans le produit fini) ou en Ossau Iraty A.O.P. au lait pasteurisé de brebis.  
**Au rayon Fromage à la coupe**



**LES 100 g**

**1€<sup>19</sup>**  
Soit 11,90 € le kg

**Brie Le ROITELET<sup>MI</sup>**  
Au lait pasteurisé de vache, 31,8% M.G. dans le produit fini.   
Existe aussi, à un prix différent, en Brie de Meaux A.O.P. (au lait cru de vache).



**LES 100 g**

**1€<sup>19</sup>**  
Soit 11,90 € le kg

**Fourme d'Ambert A.O.P. "La Mémée"<sup>MI</sup>**  
Au lait pasteurisé de vache.  
Existe aussi, à un prix différent, en bleu d'Auvergne A.O.P. "La Mémée" ou en bleu des Causses A.O.P. "La Mémée". Ces fromages sont au lait pasteurisé de vache.



**LES 2 POUR**

Vendu seul  
**2€<sup>99</sup>**  
Le pot  
Le kg : 5,98 €  
Les 2 pour  
**5€**

**Fromage frais aux fraises ISIGNY STE MERE<sup>MI</sup>**  
Au lait pasteurisé de vache, 6% M.G. dans le produit fini.  
Le pot de 500 g.   
Existe aussi en fromage frais campagne, onctueux, à la framboise, aux pommes caramélisées, à la vanille ou à la pêche.  
Parachage possible.  
**Au rayon Fromage à la coupe**

Pour les magasins équipés d'un stand fromage à la coupe sauf : 29 St Martin des Champs et 95 Argenteuil

l'ORIGINE ESPAGNE l'ORIGINE FRANCE l'ÉLABORÉ EN FRANCE l'ÉLABORÉ EN ITALIE