

LE FROMAGER

ORIGINE  FRANCE



LES 100G

1€⁸⁹
Soit 18,90 € le kg

Comté A.O.P.;
Affinage 10 mois minimum.
Au lait cru de vache.

ORIGINE  FRANCE



Les 100 g

1€⁷⁹
Soit 17,90 € le kg

Tomme de Savoie I.G.P
FILIÈRE QUALITÉ CARREFOUR
Au lait cru de vache, 30% M.G. dans le produit fini.
Existe aussi à un prix différent en Abondance AOP FOC ou en Reblochon fermier AOP FOC. Ces fromages sont au lait cru de vache.

ORIGINE  ITALIE



2€⁵⁰
La pièce
Le kg : 20 €

Mozzarella di Bufala Bio A.O.P.
Au lait thermisé bio de bufflonne.
La pièce de 125 g.
Disponible également à un prix différent en mozzarella bio au lait pasteurisé bio de vache 17% M.G. dans le produit fini.
Au rayon Fromages à la coupe



ORIGINE  FRANCE



Les 100 g

1€⁵⁹
Soit 15,90 € le kg

Carré d'Aurillac
Au lait pasteurisé de vache, 25% M.G. dans le produit fini
Existe aussi en bleu de St-Flour (35% M.G. dans le produit fini) ou à un prix différent en St-Herbleu (38% M.G. dans le produit fini). Ces fromages sont au lait pasteurisé de vache.

ORIGINE  FRANCE



**30%
D'ÉCONOMIESSM
SUR LE 2^{ème}**
avec le 

Le cabecou du périgord
La barquette de 3, soit 105 g.
Au lait pasteurisé de chèvre, 22% M.G. dans le produit fini
Existe aussi en rond du Périgord 100 g (30% M.G. dans le produit fini) ou à un prix différent en picotin 160 g (22% M.G. dans le produit fini). Ces fromage sont au lait pasteurisé de chèvre. Panachage possible. La remise s'applique sur le moins cher.
Au rayon Fromages à la coupe