



**LES
100 G**

**1€
59**

Soit 15,90 € le kg

Morbier A.O.P.[®]
Affinage 45 jours minimum
Au lait cru de vache.



**-30%
SUR LE 2^{ème}**

Vendu seul

**4€
50**

La pièce
Le kg : 22,50 €

Le 2^{ème} produit

**3€
15**

Burrata à la truffe d'été 2%^{PM}

Au lait pasteurisé de vache, 27% M.G.
dans le produit fini. La pièce de 200 g.

Soit les 2 produits : 7,65 €

Soit le kg : 19,13 €

Disponible en Burrata Di Bufala au lait thermisé de Bufflonne 24% M.G. dans
le produit fini, en Burratina 2x125 g au lait thermisé de vache 19% M.G. dans
le produit fini ou en mozzarella Burrata 250 g au lait pasteurisé de vache.
Panachage possible.

Au rayon Fromage à la coupe



Les 100 g

**1€
69**

Soit 16,90 € le kg

Saint-Albray^{PM}

29% M.G. dans le
produit fini.
Existe aussi en Vieux
Pané (25% M.G. dans
le produit fini) ou en
Chaumes (25% M.G.
dans le produit fini).
Ces fromages sont
au lait pasteurisé de
vache.



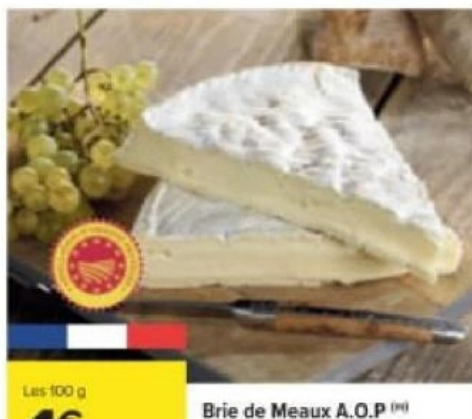
Les 100 g

**1€
99**

Soit 19,90 € le kg

Tome du cycliste^{PM}

Au lait pasteurisé de vache, 32% M.G.
dans le produit fini.



Les 100 g

**1€
59**

Soit 15,90 € le kg

Brie de Meaux A.O.P.^{PM}

Au lait cru de vache.

Existe aussi à un prix différent
en brie de Melun A. Collet A.O.P.

Ces fromages sont au lait cru de vache.



Les 100 g

**1€
99**

Soit 19,90 € le kg

Ossau Iraty affiné A.O.P.^{PM}

Disponible au même prix en tomme de
brebis au piment d'Espelette 36% M.G. dans
le produit fini ou en bleu des Basques
32,2% M.G. dans le produit fini.
Ces fromages sont au lait pasteurisé
de brebis.