

Le Fromager

Les meilleurs fromages de nos régions



LES 100G

1€
69

Soit 16,90 € le kg

Vieux Pané[®]

Au lait pasteurisé de vache, 25% M.G. dans le produit fini. Existe aussi en Chaumes (25% M.G. dans le produit fini) ou en Saint-Albray (29% M.G. dans le produit fini). Ces fromages sont au lait pasteurisé de vache.



Les 100 g

1€
19

Soit 11,90 € le kg

Fourme d'Ambert A.O.P.[®]

Au lait pasteurisé de vache. Existe aussi en bleu d'Auvergne A.O.P. au lait pasteurisé de vache à un prix différent.



Les 100 g

1€
69

Soit 16,90 € le kg

Morbier A.O.P.[®]

60 jours d'affinage minimum. Au lait cru de vache.



Les 100 g

1€
75

Soit 17,50 € le kg

Cantal Entre-Deux A.O.P.

FILIÈRE QUALITÉ CARREFOUR[®]

4 mois d'affinage minimum. Au lait cru de vache. Existe aussi en cantal vieux (12 mois d'affinage minimum) ou en salers à des prix différents. Ces fromages sont au lait cru de vache.

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



2€
90

La pièce
Le kg : 14,50 €

Neufchâtel A.O.P. Coeur de Bray[®]

La pièce de 200 g. Au lait cru de vache. Existe aussi en camembert de Normandie A.O.P. 250 g ou en petit camembert traditions de Normandie 150 g, 23% M.G. dans le produit fini à des prix différents. Ces fromages sont au lait cru de vache.

FABRIQUÉ EN
FRANCE

ORIGINE
COSTA RICA

ORIGINE
FRANCE

ORIGINE
GHANA
ET/OU
SELON APPROVISIONNEMENT

CÔTE D'IVOIRE

ET/OU

PÉROU

ET/OU

EQUATEUR