

Le Fromager

Les meilleurs fromages de nos régions



LES 100 G

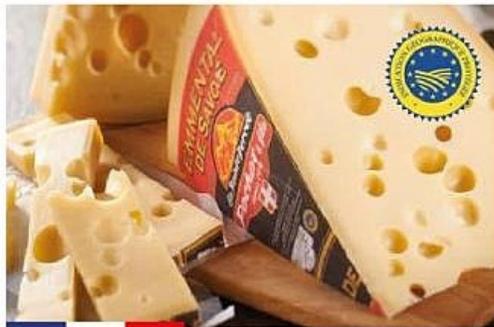
**1€
169**
Soit 16,90 € le kg

Chaumes⁽ⁿ⁾
25% M.G. dans le produit fini.
Disponible au même prix en Fol Epi 29% M.G. dans le produit fini, en Saint Albray 26% M.G. dans le produit fini ou en Vieux pané 25% M.G. dans le produit fini.
Tous ces fromages sont au lait pasteurisé de vache.



Les 100 g
**1€
119**
Soit 11,90 € le kg

Bleu d'Auvergne A.O.P.⁽ⁿ⁾
Au lait cru de vache.
Disponible au même prix en Fourme d'Ambert A.O.P., au lait pasteurisé de vache.



Les 100 g
**1€
159**
Soit 15,90 € le kg

**Emmental de Savoie I.G.P.
La Pointe Percée⁽ⁿ⁾**
31% M.G. dans le produit fini.
Disponible à un prix différent en Beaumont de Savoie 34% M.G. dans le produit fini ou en Beaufort A.O.P.
Ces fromages sont au lait cru de vache.



Les 100 g
**1€
169**
Soit 16,90 € le kg

**Tome des Bauges A.O.P.
REFLETS DE FRANCE⁽ⁿ⁾**
Au lait cru de vache.



Les 100 g
**1€
179**
Soit 17,90 € le kg

Saint-Nectaire fermier A.O.P.⁽ⁿ⁾
Au lait cru de vache.



Les 100 g
**1€
199**
Soit 19,90 € le kg

**Comté Fort des Rousses A.O.P.⁽ⁿ⁾
15 mois d'affinage.**
Au lait cru de vache.



Les 100 g
**1€
179**
Soit 17,90 € le kg

**Morbier A.O.P. Vieille Réserve
JEAN PERRIN⁽ⁿ⁾**
130 jours d'affinage environ.
Au lait cru de vache.