

# Le Fromager

## Les meilleurs fromages de nos régions



**LES 100 G**

**1€  
169**  
Soit 16,90 € le kg

**Chaumes<sup>(n)</sup>**  
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.<sup>(n)</sup>**  
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<sup>(n)</sup>**  
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<sup>(n)</sup>**  
Au lait cru de vache.



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

**Saint-Nectaire fermier A.O.P.<sup>(n)</sup>**  
Au lait cru de vache.



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

**Comté Fort des Rousses A.O.P.<sup>(n)</sup>  
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<sup>(n)</sup>**  
130 jours d'affinage environ.  
Au lait cru de vache.