

LE FROMAGER

ORIGINE
ITALIE



LA PIÈCE
125 G

**1€
190**

Le kg : 15,20 €

Mozzarella di bufala

La pièce de 125 g.
Au lait thermisé de bufflonne, 24% M.G. dans le produit fini.
Existe en différentes variétés à des prix différents.
Au rayon Fromages à la coupe



ORIGINE
FRANCE



Les 100 g

**1€
199**

Soit 19,90 € le kg

Bleu des Basques Brebis

Au lait pasteurisé de brebis, 32,2% M.G. dans le produit fini.
Existe aussi, à des prix différents, en Tomme des Pyrénées I.G.P. au lait pasteurisé de vache et brebis (32% M.G. dans le produit fini) ou en Tomme de brebis au piment d'Espelette au lait pasteurisé de brebis, (36% M.G. dans le produit fini).

ORIGINE
FRANCE



Les 100 g

**2€
25**

Soit 22,50 € le kg

Comté A.O.P. Jurafllore Fort des Rousses

15 mois d'affinage.
Au lait cru de vache.

ORIGINE
FRANCE



**4€
90**

La pièce
Le kg : 19,60 €

Camembert au barbecue et ses aromates

Au lait micro-filtré de vache, 21% M.G. dans le produit fini.
La pièce de 250 g.
Existe aussi, à des prix différents, en fondue de Saint-Nectaire laitier barbecue 280g (27% M.G. dans le produit fini) ou en Munster à partager chaud 220g (27% M.G. dans le produit fini). Ces fromages sont au lait pasteurisé de vache.

Au rayon Fromages à la coupe

ORIGINE
FRANCE



**-30%
SUR LE 2^{ÈME}**

Vendu seul

**4€
90**

La pièce

Le kg : 28,82 €

Le 2^{ème} produit :

**3€
43**

Petit Sainte Maure cendré

La pièce de 170 g.
25% M.G. dans le produit fini.
Soit les 2 produits : 8,33 €.
Soit le kg : 24,50 €
Existe aussi en Mothais (25% M.G. dans le produit fini). Ces fromages sont au lait pasteurisé de chèvre. Panachage possible.

Au rayon Fromages à la coupe