

Le Fromager

Les meilleurs fromages de nos régions



LES 100 G

**1€
149**

Soit 14,90 € le kg

**Comté trèfle A.O.P.
Affinage
6 mois minimum^(m)**
Au lait cru de vache.



Les 100 g
**1€
135**
Soit 13,50 € le kg

**Brie de Meaux
A.O.P.
REFLETS DE FRANCE^(m)**
Au lait cru de vache



Les 100 g
**1€
149**
Soit 14,90 € le kg

Bleu de pays Carré d'Aurillac^(m)
25% M.G. dans le produit fini
Existe aussi à des prix différents en tomme noire des Pyrénées I.G.P. 30% M.G. dans le produit fini ou en bleu de St-Flour 38% M.G. dans le produit fini. Ces fromages sont au lait pasteurisé de vache.



Les 100 g
**2€
19**
Soit 21,90 € le kg

Brebis à la purée de piment d'Espelette^(m)
Au lait pasteurisé de brebis, 38% M.G. dans le produit fini
Existe aussi à des prix différents en mixte chèvre brebis au lait pasteurisé de chèvre et brebis 36% M.G. dans le produit fini ou en mixte vache brebis au lait pasteurisé de vache et brebis 36% M.G. dans le produit fini.



LES 2 POUR

Vendu seul
**2€
55**
Le pot
Le kg : 5,10 €
Les 2 pour
**4€
90**

**Fromage frais onctueux
ISIGNY STE MERE^(m)**
Au lait pasteurisé de vache, 8 % M.G. dans le produit fini.
Le pot de 500 g.
Existe aussi en fromage frais campagne ou à un prix différent à la fraise, à la framboise, aux pommes caramélisées, à la vanille ou à la pêche.
Panachage possible. La remise s'applique sur le moins cher.
Au rayon Fromages à la coupe



LES 2 POUR

Vendu seul
**2€
55**
La barquette
Le kg : 21,25 €
Les 2 pour
**4€
50**
Le kg : 18,75 €

Dés apéritif basilic^(m)
29% M.G. dans le produit fini.
La barquette de 120 g.
Disponible à des prix et variétés différents.
Ces fromages sont au lait pasteurisé de vache et chèvre. Panachage possible.
La remise s'applique sur le moins cher.
Au rayon Fromages à la coupe

^(m)ORIGINE
ESPAGNE ET/OU **BELGIQUE** ET/OU **PAYS-BAS**
SELON APPROVISIONNEMENT.

^(m)ORIGINE
FRANCE

^(m)ORIGINE
NOUVELLE ZÉLANDE