

# SAVEURS OU TRADITIONS ?



## Plateau céramique 6 fromages<sup>(\*)</sup>

Composé de : bouchon au lait pasteurisé de chèvre, 27% M.G. dans le produit fini, provençal aux herbes au lait pasteurisé de chèvre, 20% M.G. dans le produit fini, palet au lait pasteurisé de chèvre, 27% M.G. dans le produit fini, saint félicien au lait thermisé de vache, 27% M.G. dans le produit fini, saint marcellin au lait thermisé de vache, 23% M.G. dans le produit fini.

Le plateau de 440 g.

Existe aussi, à un prix différent, en Plateau planche à pain 9 Fromages (672 g).  
Au rayon Fromage libre-service

**12€  
90**

Le plateau  
Le kg : 29,32 €



## Camembert de Normandie A.O.P. FILIERE QUALITE CARREFOUR<sup>(\*)</sup>

Au lait cru de vache.

La pièce de 250 g.

Existe aussi, à un prix différent, en Livarot A.O.P. FILIERE QUALITE CARREFOUR.  
Au rayon Fromage libre-service

**4€  
50**

La pièce  
Le kg : 18 €



**-50%  
SUR LE 2<sup>ÈME</sup>**

Vendu seul

**4€  
90**  
La pièce

Le 2<sup>ÈME</sup> produit

**2€  
45**

## Cheddar A.O.P.<sup>(\*)</sup>

La pièce de 200 g.   
Soit les 2 produits : 7,35 €

Existe aussi en Ford Farm cheesemakers cheddar with caramelized onion (200 g) ou Ford Farm cheesemakers cheddar with chilli and lime (200 g). Ces fromages sont au lait pasteurisé de vache, 33% M.G. dans le produit fini.



Les 100 g

**1€  
89**  
Soit 18,90 € le kg

## Gouda vieux A.O.P.<sup>(\*)</sup>

Existe aussi en Gouda au cumin vieux A.O.P. Ces fromages sont au lait pasteurisé de vache.

l'ORIGINE  
FRANCE

l'ORIGINE  
PAYS-BAS

l'ORIGINE  
ROYAUME UNI

l'ÉLABORÉ EN  
FRANCE

<sup>(\*)</sup> Pour les magasins équipés d'un rayon Fromage Coupe.