

ENVIE DE GOÛTER À TOUT !

**LES
100 G**

**1€
29**
Soit 12,90 € le kg

Tomme noire des Pyrénées I.G.P.^(M)
 30% M.G. dans le produit fini.
 Existe aussi, au même prix, en Cantal jeune A.O.P et, à un prix différent, en Bleu de Saint-Flour 38% M.G. dans le produit fini.
 Ces fromages sont au lait pasteurisé de vache.

**-30%
SUR LE 2^{ÈME}**

Vendu seul
**3€
50**
 La pièce
 Le kg : 17,50 €
 Le 2^{ème} produit
**2€
45**

Mozzarella di Bufala Campana A.O.P.^(M)
 La pièce de 200 g.
Soit les 2 produits : 5,95 €
Soit le kg : 14,88 €
 Existe aussi, à des prix différents, en mozzarella di Bufala Campana AOP (125 g), en mozzarella di Bufala Campana AOP billes (200 g) ou en mozzarella di Bufala Campana AOP tresse (200 g). Ces fromages sont au lait pasteurisé de bufflonne.
 Panachage possible. La remise s'applique sur le moins cher des produits.
Au rayon Fromage libre-service

Les 100 g
**2€
15**
 Soit 21,50 € le kg

Comté A.O.P.^(M)
 Au lait cru de vache.
 Affinage 16 mois minimum.

Les 100g
**1€
49**
 Soit 14,90 € le kg

Morbier A.O.P. FILIÈRE QUALITÉ CARREFOUR^(M)
 Au lait cru de vache.
 Affinage 70 jours.

**5€
90**
 La barquette
 Le kg : 23,60 €

Sainte Maure de Touraine A.O.P.^(M)
 La pièce de 250 g. Existe aussi, au même prix, en Valençay A.O.P (220 g) et, à prix différent, en Chavignol fermier nature ou bleu A.O.P FQC (2 x 60 g soit 120 g).
 Ces fromages sont au lait cru de chèvre.
Au rayon Fromage libre-service

ÉLEVÉ EN NORVÈGE ET/OU ÉLEVÉ EN ÉQUATEUR SELON APPROVISIONNEMENT ET/OU NICARAGUA ET/OU HONDURAS ET/OU VENEZUELA