

# LE FROMAGER

Les meilleurs fromages  
de nos régions

DU MARDI 24 AU DIMANCHE 29 MARS



LES  
100G

1€  
69

Soit 16,90 € le kg

**Vieux Pané<sup>(a)(n)</sup>**  
25% M.G. dans le produit fini.  
Existe aussi en Chaumes  
(25% M.G. dans le produit fini)  
ou en Saint-Albray (29% M.G.  
dans le produit fini).  
Tous ces fromages sont au  
lait pasteurisé de vache.



Les 100 g

1€  
55

Soit 15,50 € le kg

**Comté A.O.P.  
REFLETS DE FRANCE<sup>(a)(n)</sup>**  
12 mois d'affinage.  
Au lait cru de vache.



Les 100 g

1€  
89

Soit 18,90 € le kg

**Tomme de montagne  
La Pointe Percée<sup>(a)(n)</sup>**  
31% M.G. dans le produit fini.  
Existe aussi, à des prix différents,  
en Tomme gourmande à l'ail  
des ours ou en Tomme  
gourmande à la truffe  
(29% M.G. dans le produit fini).  
Tous ces fromages sont  
au lait pasteurisé de vache.



Les 100 g

2€  
09

Soit 20,90 € le kg

**Bleu des Basques  
Brebis<sup>(a)(n)</sup>**  
Au lait pasteurisé de brebis,  
32% M.G. dans le produit fini  
Existe aussi, à des prix différents,  
en Tomme vache brebis au lait  
pasteurisé de vache et brebis  
(32,9% M.G.) ou en Tomme de  
brebis au piment d'Espelette au  
lait pasteurisé de brebis. (36%  
M.G.).



4€  
90

La pièce  
Le kg : 19,60 €

**Camembert de  
Normandie A.O.P.  
JORT<sup>(n)</sup>**  
Au lait cru de vache.  
La pièce de 250 g.  
Existe aussi, à un prix différent,  
en Camembert affiné au  
calvados 250 g  
(au lait micro-filtré de vache -  
22 % M.G. dans le produit fini).  
**Au rayon Fromage libre-  
service**

<sup>(a)</sup> Pour les magasins équipés d'un rayon Fromage Coupe sauf 70-Jussey.

<sup>(n)</sup> ORIGINE  
ESPAGNE ET/OU PORTUGAL ET/OU PÉROU ET/OU MAROC  
ET/OU AFRIQUE DU SUD ET/OU ISRAËL SELON APPROVISIONNEMENT