

LE FROMAGER

Les meilleurs fromages
de nos régions

DU MARDI 30 SEPTEMBRE AU DIMANCHE 5 OCTOBRE



LES 100 G

1€₄₉
Soit 14,90 € le kg

Tomme de montagne^{(2)(m)}
Au lait cru de vache.
29% M.G. dans le produit fini.
Existe aussi, à un prix différent, en Tomme du Chatelard (au lait pasteurisé de vache - 30% M.G. dans le produit fini).



Les 100 g

2€₀₉
Soit 20,90 € le kg

Comté A.O.P.^{(2)(m)}
18 mois d'affinage.
Au lait cru de vache.



Les 100 g

1€₈₉
Soit 18,90 € le kg

Saint-Nectaire fermier A.O.P. affiné sur paille^{(2)(m)}
Au lait cru de vache.
Existe aussi, à un prix différent, en Saint-Nectaire A.O.P. fermier sélection fromager.



4€₉₀
La pièce
Le kg : 19,60 €

Camembert de Normandie A.O.P. JORT^(m)
Au lait cru de vache.
La pièce de 250 g. 
Existe aussi, à des prix différents, en Neufchatel A.O.P. 200 g (au lait cru de vache) ou, 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



Les 100 g

1€₂₉
Soit 12,90 € le kg

Gorgonzola A.O.P.⁽²⁾⁽ⁿ⁾
Au lait pasteurisé de vache.
Existe aussi, à un prix différent, en Gorgonzola Mascarpone (36% de M.G. dans le produit fini).

⁽²⁾ Pour les magasins équipés d'un rayon Fromage Coupe.

^(m)ORIGINE  FRANCE

⁽ⁿ⁾ORIGINE ITALIE

^(o)ÉLABORÉ EN BELGIQUE

^(p)ÉLABORÉ EN FRANCE