

Fromager

DU 1ER AU 6 DÉCEMBRE

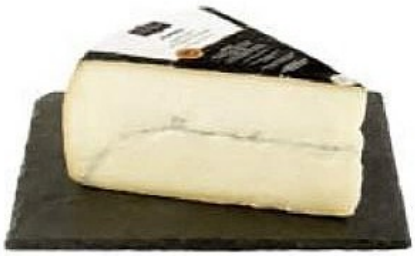
Sélection MONOPRIX

Le Brézain, dont le nom fait référence à la braise et à un clin d'œil à la Bretagne (Breizh), est un fromage artisanal affiné pendant 6 à 8 semaines. Il est lentement fumé au feu de bois de hêtre durant près de 30 heures, ce qui lui confère une croûte brun-orangé caractéristique, marquée de six rayons plus clairs. Sa pâte ivoire, souple et fondante, dévoile en bouche une douceur lactée et crémeuse, sublimée par des notes boisées et fruitées bien équilibrées. Avec sa texture idéale à faire chauffer, il se déguste aussi bien froid que fondu.



1€69
LES 100 G

Brézain fumé au feu de bois
Fromage au lait pasteurisé de vache
26% de mat. gr. sur produit fini
16€90 le kg
ORIGINE PUY-DE-DÔME



1€95
LES 100 G

Morbier A.O.P.
60 jours d'affinage
"Monoprix Gourmet"
Fromage au lait cru de vache
19€50 le kg
ORIGINE FRANCHE-COMTÉ



3€70
LA PIÈCE

Feuille de chèvre artisanale
La pièce de 120 g
Fromage au lait cru de chèvre
20% de mat. gr. sur produit fini
30€83 le kg
ORIGINE QUERCY



2€75
LES 100 G

Appenzeller extra 6 mois
Fromage au lait cru et thermisé de vache à pâte pressée cuite
32% de mat. gr. sur produit fini
27€50 le kg
ORIGINE SUISSE



1€99
LES 100 G

Comté 12 mois A.O.P.
"Monoprix Gourmet"
Fromage au lait cru de vache
19€90 le kg
ORIGINE FRANCHE-COMTÉ

PRODUITS DISPONIBLES DANS LES MAGASINS DISPOSANT D'UN RAYON FROMAGE À LA COUPE