

Fromager

DU 7 AU 13 DÉCEMBRE

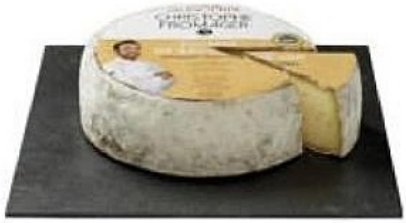
Sélection MONOPRIX

Le brie d'Isigny aux truffes est un fromage à pâte molle et à croûte fleurie, lentement égoutté afin de développer toute sa finesse. Sa croûte blanche et veloutée renferme une pâte au cœur moelleux et crémeux, sublimée par l'alliance de la crème d'Isigny A.O.P. et de généreuses truffes noires. Affiné plusieurs semaines dans nos caves et soigneusement sélectionné par notre Maître Fromager, il offre un mariage harmonieux de saveurs et une dégustation raffinée, idéale pour les tables les plus prestigieuses.



3€39
LES 100 G

Brie crème à la truffe noire 3% aromatisée
Fromage au lait pasteurisé de vache
31% de mat. gr. sur produit fini
33€90 le kg
ORIGINE NORMANDIE



1€79
LES 100 G

Tomme de Savoie I.G.P. "Christophe Fromager"
Fromage au lait cru de vache
17€90 le kg
ORIGINE HAUTE-SAVOIE



4€
LA PIÈCE

Selles-sur-Cher A.O.P. "Monoprix Gourmet"
La pièce de 150 g
Fromage au lait cru de chèvre
26€67 le kg
ORIGINE CENTRE



2€59
LES 100 G

P'tit Basque
Fromage au lait pasteurisé de brebis
36% de mat. gr. sur produit fini
25€90 le kg
ORIGINE PYRÉNÉES-ATLANTIQUES



2€39
LES 100 G

Emmental suisse A.O.P.
Fromage au lait cru de vache
23€90 le kg
ORIGINE SUISSE

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