

Fromager

DU 3 AU 8 FÉVRIER

Sélection MONOPRIX

Les Comtés Juraflor Fort des Rousses offrent une qualité exceptionnelle, reconnue par une Médaille d'Or obtenue chaque année au Concours Général Agricole de Paris depuis 13 ans. Ils bénéficient d'un affinage dans les somptueuses caves voûtées en pierre du Fort des Rousses, ancien fort militaire reconverti depuis près de 30 ans en caves d'affinage. À la dégustation, ce Comté Juraflor Fort des Rousses affiné 30 mois révèle une belle puissance en bouche, avec des saveurs délicieusement torréfiées. Sa texture est ferme, marquée par une cristallisation importante caractéristique des Comtés de longue garde, tout en conservant une surprenante solubilité en bouche. Un fromage raffiné destiné aux gastronomes en quête de saveurs d'exception.



2€69
LES 100 G



**Comté A.O.P. affiné 30 mois
Fort des Rousses**
Fromage au lait cru de vache à pâte
pressée cuite
26€90 le kg

ORIGINE
FRANCHE-COMTÉ



13€50
LA PIÈCE



**Mont d'or A.O.P. moyen
"Ecureuil"**
La pièce de 680 g
19€85 le kg

ORIGINE
FRANCHE-COMTÉ



1€79
LES 100 G



**Morbier A.O.P. Juraflor
100 jours**
Fromage au lait cru de vache
17€90 le kg

ORIGINE
FRANCHE-COMTÉ



2€29
LES 100 G



**Comté A.O.P. affiné 18 mois
Juraflor**
Fromage au lait cru de vache à pâte
pressée
22€90 le kg

ORIGINE
FRANCHE-COMTÉ



1€65
LES 100 G



Bleu de Gex A.O.P.
Fromage au lait cru de vache
16€50 le kg

ORIGINE
FRANCHE-COMTÉ