

# Fromager

DU 3 AU 8 FÉVRIER

## sélection MONOPRIX

Les Comtés Jurafloré 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 reconvertis depuis près de 30 ans en caves d'affinage. À la dégustation, ce Comté Jurafloré 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. Jurafloré  
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  
Jurafloré

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

