

Fromager

DU 3 AU 8 MARS

Sélection MONOPRIX

Ce fromage qui porte le nom d'un bourg de l'Aube fait le bonheur des amateurs de pâte molle et onctueuse. Fabriqué avec du lait entier de vache, il est obtenu par coagulation lente avant d'être moulé puis égoutté naturellement. Il est salé au sel sec puis mis à sécher avant de rejoindre les caves d'affinage. Après quatorze jours, le Chaource se dote d'une croûte lisse et fleurie de moisissures blanches et dégage un arôme évoquant celui de la crème et des champignons frais.



6€
LA PIÈCE



Chaource fermier A.O.P.
La pièce de 250 g
Fromage au lait cru de vache
24€ le kg

ORIGINE
CHAMPAGNE-ARDENNE



1€89
LES 100 G



Emmental de Savoie I.O.P. "Monoprix Gourmet"
Fromage au lait cru de vache
18€90 le kg

ORIGINE
HAUTE-SAVOIE



1€45
LES 100 G



Fourme d'Ambert A.O.P. "Monoprix Gourmet"
Fromage au lait pasteurisé de vache
14€50 le kg

ORIGINE
PUY-DE-DÔME



2€05
LES 100 G



Saint Nectaire fermier A.O.P. "Monoprix Gourmet"
Fromage au lait cru de vache
20€50 le kg

ORIGINE
ZONE A.O.P.



3€90
LA PIÈCE



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

ORIGINE
CENTRE