

Fromager

DU 16 AU 22 MARS

Sélection MONOPRIX

Le reblochon fermier est fabriqué à la main par les agriculteurs deux par jour après chaque traite; le lait cru et entier transformé est encore chaud. Il est issu exclusivement de leur propre troupeau.

Le reblochon fermier est un fromage d'appellation d'origine issu de fermes du massif des Aravis en Haute Savoie.

Le printemps est une période idéale pour consommer le reblochon fermier en plateau, il est savoureux car les vaches profitent de l'herbe riche et parfumée de cette période de l'année.



2€19
LES 100 G



Reblochon fermier A.O.P. "Christophe Fromager"
Fromage au lait cru de vache
21€90 le kg

ORIGINE
SAVOIE



5€50
LA PIÈCE



Chabichou A.O.P.
Fromage au lait cru de chèvre
36€67 le kg

ORIGINE
DEUX-SÈVRES



2€39
LES 100 G

Tomme de chèvre-brebis
Pâte au laits brebis chèvre pasteurisés
39% de mat. gr.
23€90 le kg

ORIGINE
PYRÉNÉES-ATLANTIQUE/
PYRÉNÉES-ORIENTALES



2€99
LES 100 G

Gouda fermier à la truffe d'été 1,6%
Fromage au lait thermisé de vache
30% de mat. gr.
29€90 le kg

ORIGINE
PAYS-BAS



1€79
LES 100 G



Gruyère français I.G.P.
Fromage au lait cru de vache
17€90 le kg

ORIGINE
RHÔNE-ALPES