

Fromager

DU 11 AU 17 MAI

Sélection MONOPRIX

Le Valençay se caractérise par sa forme de pyramide tronquée et une croûte cendrée. L'histoire raconte que le Valençay était au départ un fromage de forme pyramidale élancée. Afin que ceux qu'il offrit à Napoléon ne lui rappellent pas sa défaite en Egypte, Talleyrand, résidant au Château de Valençay, les fit décapiter. Fabriqué à partir de lait cru et entier, le Valençay, une fois démoulé, est salé et cendré au charbon de bois. Il peut être dégusté à compter du 11^{ème} jour d'affinage.



5€90
LA PIÈCE



Valençay A.O.P.
"Monoprix Gourmet"
La pièce de 220 g
Fromage au lait cru de chèvre
26€82 le kg

ORIGINE
CENTRE



1€85
LES 100 G



Brie de Meaux A.O.P.
"Christophe Fromager"
Fromage au lait cru de vache
18€50 le kg

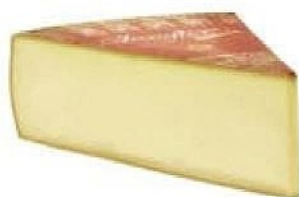
ORIGINE
MEUSE



3€09
LES 100 G

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

ORIGINE
PAYS-BAS



1€89
LES 100 G



Comté A.O.P. 6 mois
"Marcel Petite"
Fromage au lait cru de vache
18€90 le kg

ORIGINE
FRANCHE-COMTÉ



2€59
LES 100 G

Etorcki
Fromage au lait pasteurisé de brebis
33% de mat. gr. sur produit fini
25€90 le kg

ORIGINE
PYRÉNÉES-ATLANTIQUES