

Fromager

DU 12 AU 18 OCTOBRE

Sélection MONOPRIX

La Bouyquette du Ségala est un fromage artisanal français à pâte crémeuse, fabriqué à partir de lait cru de chèvre. Ce fromage est apprécié pour sa texture crémeuse et ses arômes lactiques aux notes légèrement caprines. La fabrication de la Bouyquette du Ségala commence par la collecte du lait cru de chèvre, qui est ensuite coagulé lentement à l'aide d'une fermentation lactique. Le caillé est ensuite moulé à la main dans des carrés de lin, ce qui donne à chaque fromage sa forme allongée distinctive, marquée par les plis du tissu. Les fromages sont laissés à égoutter pendant au moins 24 heures avant d'être transférés dans des chambres de maturation. Chaque fromage est décoré d'un brin de romarin sur le dessus. La Bouyquette peut être consommée jeune, lorsque l'intérieur est semi-mou et légèrement crayeux, et la saveur est relativement douce avec des nuances délicates de romarin et de thym.



5€50
LA PIÈCE

Bouyquette du Ségala
La pièce de 150 g
Fromage au lait cru de chèvre
17% de mat. gr. sur produit fini
36€67 le kg

ORIGINE
TARN



2€59
LES 100 G

P'tit Basque
Fromage au lait pasteurisé de brebis
36% de mat. gr. sur produit fini
25€90 le kg

ORIGINE
PYRÉNÉES-ATLANTIQUES



1€35
LES 100 G



Gouda jeune au cumin I.G.P.
Fromage au lait pasteurisé
de vache
13€50 le kg

ORIGINE
PAYS-BAS



1€69
LES 100 G



Cantal entre-deux A.O.P.
"Monoprix Gourmet"
Fromage au lait cru de vache
16€90 le kg

ORIGINE
ZONE A.O.P.



2€45
LES 100 G



Comté A.O.P. Récital
affinage 18 mois
Fromage au lait cru de vache
à pâte pressée cuite
24€50 le kg

ORIGINE
FRANCHE-COMTÉ