

Fromager

DU 7 AU 12 OCTOBRE

Sélection MONOPRIX

Reconnaisable grâce à sa couleur bleu, sa forme tronconique et sa paille de céréale qui le traverse de part en part, il faut en moyenne 2,5 litres de lait pour produire un Sainte-Maure de Touraine.

Durant l'affinage d'au moins 10 jours, sa fine croûte se couvre progressivement d'un fin duvet plissé cendré, bleuté voire gris-blanc. Quand il est jeune, sa coupe est franche et lisse, sa texture onctueuse et fondante et son goût est acidulé et noisetté. Plus est affiné, plus sa texture devient sèche et cassante et plus son goût caprin est prononcé.



6€50
LA PIÈCE



Sainte-Maure de Touraine A.O.P. "Christophe Fromager"

La pièce de 250 g

Fromage au lait cru de chèvre

26€ le kg

ORIGINE
CENTRE



1€49

LES 100 G



Gouda vieux A.O.P.

Fromage au lait pasteurisé de vache

14€90 le kg

ORIGINE
PAYS-BAS



1€55

LES 100 G



Brie de Meaux A.O.P. "Monoprix Gourmet"

Fromage au lait cru de vache

15€50 le kg

ORIGINE
MEUSE



2€35

LES 100 G



Comté A.O.P. affiné 18 mois Jurafore

Fromage au lait cru de vache à pâte pressée

23€50 le kg

ORIGINE
FRANCHE-COMTÉ



2€09

LES 100 G



Ossau-Iraty A.O.P. "Monoprix Gourmet"

Fromage au lait cru de brebis

20€90 le kg

ORIGINE
PYRÉNÉES-ATLANTIQUE OU ZONE
A.O.P.