

# Fromager

DU 13 AU 19 OCTOBRE

## Sélection MONOPRIX

Le Saint-Nectaire Fermier Excellence de Dischamp est un fromage A.O.P. d'exception, fabriqué de façon artisanale dans une zone unique des montagnes auvergnates. Il se distingue par son affinage prolongé sur paille de seigle, offrant une texture fondante et une croûte couleur terre battue. Sa pâte souple révèle des arômes harmonieux de noisette, de beurre et de sous-bois. Grâce à un suivi rigoureux des fermiers et à des soins experts, Dischamp garantit une qualité constante, idéale pour les amateurs de produits fermiers rares et authentiques. Un plaisir gastronomique à savourer nature ou avec un bon vin rouge.



**2€15**  
LES 100 G



**Saint Nectaire Fermier A.O.P. "Excellence"**  
Fromage au lait cru de vache  
21€50 le kg

ORIGINE  
AUVERGNE



**8€**  
LA PIÈCE



**Epoisses Berthaut A.O.P.**  
La pièce de 250 g  
Fromage au lait pasteurisé de vache  
32€ le kg

ORIGINE  
BOURGOGNE



**5€50**  
LA PIÈCE

**Bouygnette du Ségala**  
La pièce de 150 g  
Fromage au lait cru de chèvre  
17% de mat. gr.  
36€67 le kg

ORIGINE  
TARN



**2€39**  
LES 100 G



**Abondance fermier A.O.P.**  
Fromage au lait cru de vache  
23€90 le kg

ORIGINE  
HAUTE-SAVOIE



**2€09**  
LES 100 G



**Roquefort A.O.P. "Papillon"**  
Fromage au lait cru de brebis  
20€90 le kg

ORIGINE  
AVEYRON