

Fromager

DU 9 AU 14 SEPTEMBRE

Sélection MONOPRIX

Les fromages Kaltbach sont affinés dans une grotte de grès naturelle, dotée de conditions exceptionnelles. Notre art de l'affinage vit des conditions climatiques idéales qui règnent dans la grotte et du savoir-faire unique du maître affineur Kaltbach. Seules les meilleures meules y sont acceptées et soigneusement affinées pendant de longs mois. Leur caractère doit s'affiner dans le calme et être traité avec soin. Certaines deviennent « noires » naturellement. L'exceptionnel climat de la grotte de grès naturelle de Kaltbach : hygrométrie constante à 95%, température de 11° toute l'année et bénéficie d'une microflore unique qui sublime l'affinage.



2€35
LES 100 G

Kaltbach onctueux et corsé
Fromage au lait pasteurisé de vache
34% de mat. gr.
23€50 le kg

ORIGINE
SUISSE



1€59
LES 100 G

Tomme crayeuse
Fromage au lait pasteurisé de vache
24% de mat. gr.
15€90 le kg

ORIGINE
VENDÉE



1€79
LES 100 G

Emmental de Savoie I.G.P.
"Monoprix Gourmet"
Fromage au lait cru de vache
à pâte pressée cuite
17€90 le kg

ORIGINE
HAUTE-SAVOIE



2€19
LES 100 G

Bethmale de chèvre
Fromage au lait pasteurisé de chèvre
27% de mat. gr.
21€90 le kg

ORIGINE
ARIÈGE

3€60

LA PIÈCE

Selles-sur-Cher A.O.P.
"Monoprix Gourmet"
La pièce de 150 g
Fromage au lait cru de chèvre
24€ le kg

ORIGINE
CENTRE



3€09

LES 100 G

Manchego A.O.P.
Pâte pressée cuite au lait de brebis
30€90 le kg

ORIGINE
ESPAGNE

