

Fromager

DU 14 AU 19 JUILLET

Sélection **MONOPRIX**

La Meule des Alpes s'inspire des grands fromages de montagne, traditionnellement conçus pour valoriser le lait des alpages et se conserver longtemps.

Elle est produite par la coopérative du Fart de Thônes, qui réunit des éleveurs des Aravis engagés dans la préservation des savoir-faire fromagers. Elle bénéficie d'un affinage lent de 14 mois en Savoie, dans des caves aux conditions optimales. Cet affinage lui confère une texture fondante et des arômes intenses, fruités et légèrement torréfiés, révélant toute la richesse du terroir alpin.



2€35
LES 100 G

Meule des Alpes réserve
Fromage au lait cru de vache
34% de mat. gr. sur produit fini
23€50 le kg

ORIGINE
SAVOIE &
HAUTE-SAVOIE



2€15
LES 100 G

Roquefort A.O.P. "Papillon"
Fromage au lait cru de brebis
21€50 le kg

ORIGINE
AVEYRON



3€59
LES 100 G

Parmigiano reggiano 24 mois A.O.P.
Fromage au lait cru de vache
35€90 le kg

ORIGINE
ITALIE



3€90
LA PIÈCE

Selles-sur-Cher A.O.P. "Monoprix Gourmet"
La pièce de 150 g
Fromage au lait cru de chèvre
26€ le kg

ORIGINE
CENTRE



3€39
LES 100 G

Tomme de chèvre à la truffe d'été 3% "Monoprix Gourmet"
Fromage au lait pasteurisé
de chèvre
28% de mat. gr. sur produit fini
33€90 le kg

ORIGINE
FRANCE

