

Fromager

DU 20 AU 26 JUILLET

Sélection MONOPRIX

Une mimolette française affinée dans des caves en Normandie, fabriquée à partir du lait de producteurs normands.

Un affinage traditionnel de 16 mois minimum et une croûte naturelle sans conservateur. Consommez à l'apéritif, en en-cas ou en fin de repas sur un plateau de fromage.



2€35
LES 100 G



**Mimolette extra vieille affinage
18 mois minimum
"Monoprix Gourmet"**
Fromage au lait de vache pasteurisé
29% de mat. gr. sur produit fini
23€50 le kg

ORIGINE
MANCHE



5€90
LES 100 G

P'tit Basque
Fromage au lait pasteurisé de brebis
36% de mat. gr. sur produit fini
59€ le kg

ORIGINE
PYRÉNÉES-ATLANTIQUES



2€59
LES 100 G



**Valençay A.O.P.
"Monoprix Gourmet"**
La pièce de 220 g
Fromage au lait cru de chèvre
25€90 le kg

ORIGINE
CENTRE



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€89
LES 100 G



**Comté A.O.P. fruité 7 mois
minimum "Juraflore"**
Fromage au lait cru de vache
à pâte pressée cuite
18€90 le kg

ORIGINE
FRANCHE-COMTÉ