

Fromager

DU 15 AU 20 JUILLET

Sélection **MONOPRIX**

La Tomme de Savoie I.G.P. est le plus ancien des fromages de Savoie au lait cru de vache.

Elle possède une croûte grise, tachetée et fleurie, parfois tourmentée. Sa pâte blanche à jaune présente une texture à la fois ferme et souple.

Si elle a des légères ouvertures, c'est un signe de bon déroulement des étapes de fabrication. Selon le degré d'affinage, elle peut développer un goût doux à puissant.



1€60
LES 100 G



Tomme de Savoie I.G.P.
Rives du Fier
Fromage au lait cru de vache
16€ le kg

ORIGINE
HAUTE-SAVOIE



3€19
LES 100 G



Beaufort d'été A.O.P.
"Monoprix Gourmet"
Fromage au lait cru de vache
à pâte pressée cuite
31€90 le kg

ORIGINE
SAVOIE



1€69
LES 100 G

Rochebaron
Pâte persillée lait pasteurisé de vache
30% de mat. gr.
16€90 le kg

ORIGINE
AUVERGNE



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



3€
LA PIÈCE



Saint-Félicien
"Monoprix Gourmet"
La pièce de 180 g
Fromage au lait thermisé de vache
27% de mat. gr.
16€67 le kg

ORIGINE
FRANCE