

# Fromager

DU 23 AU 1<sup>ER</sup> MARS

## sélection MONOPRIX

Affinés dans une grotte de grès naturelle dotée de conditions exceptionnelles, nos fromages tirent leur caractère des conditions climatiques idéales qui y règnent 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 s'affine dans le calme et elles sont traitées avec le plus grand soin. Certaines deviennent naturellement "noires". L'exceptionnel climat de la grotte de grès naturelle de Kaltbach repose sur une hygrométrie constante de 95%, une température de 11 °C toute l'année et 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€79**  
LES 100 G



**Gros mont d'or A.O.P.**  
**Spécial coupe**  
Fromage au lait cru de vache  
17€90 le kg

ORIGINE  
FRANCHE-COMTÉ

**2€15**  
LES 100 G



**Pur brebis au piment d'Espelette**  
Fromage au lait pasteurisé de brebis  
38% de mat. gr.  
21€50 le kg

ORIGINE  
PYRÉNÉES-ATLANTIQUES  
PYRÉNÉES-ORIENTALES



**5€50**  
LA PIÈCE



**Le mottet "Christophe Fromager"**  
La pièce de 180 g  
Fromage au lait cru de chèvre  
26% de mat. gr.  
30€56 le kg

ORIGINE  
DEUX-SÈVRES

**1€65**  
LES 100 G



**Cantal entre-deux A.O.P.**  
**"Monoprix Gourmet"**  
Fromage au lait cru de vache  
16€50 le kg

ORIGINE  
ZONE A.O.P.