

# Fromager

DU 17 AU 22 JUIN

## Sélection MONOPRIX

Sous sa croûte légèrement orangée, le Pont-l'Évêque révèle une pâte blonde, souple et moelleuse. Typé sans être fort au palais, le Pont-l'Évêque Marie Harel offre une saveur subtile, avec un léger goût de noisette et de beurre. Ses arômes doux et crémeux évoluent vers des saveurs plus intenses au fil de l'affinage. Fabriqué en Normandie, il est synonyme de qualité et d'authenticité. Élaboré à partir de lait cru - un lait n'ayant subi aucun traitement thermique - il conserve toute sa flore naturelle, garantissant un goût riche en arômes et pleinement authentique.



**7€**  
LA PIÈCE



**Pont-l'Évêque A.O.P.**  
Fromage au lait cru de vache  
17€50 le kg

ORIGINE  
NORMANDIE



**2€45**  
LES 100 G

**Appenzeller extra 6 mois**  
Fromage au lait cru et thermisé  
de vache à pâte pressée cuite  
32% de mat. gr.  
24€50 le kg

ORIGINE  
SUISSE



**1€49**  
LES 100 G



**Cantal Entre deux A.O.P.**  
"Monoprix Gourmet"  
Fromage au lait cru de vache  
14€90 le kg

ORIGINE  
ZONE A.O.P.

**1€99**

LES 100 G

**Roquefort A.O.P. "Papillon"**  
Fromage au lait cru de brebis  
19€90 le kg

ORIGINE  
AVEYRON



**7€**  
LA PIÈCE

**Rouelle cendrée**  
La pièce de 250 g  
Fromage au lait cru de chèvre  
46% de mat. gr.  
28€ le kg

ORIGINE  
TARN