

# Fromager

DU 17 AU 22 NOVEMBRE

## sélection MONOPRIX

L'Ossau-Iraty Christophe Fromager est un fromage A.O.P. au lait cru de brebis, emblématique du Pays-Basque.
Issu d'un savoir-faire ancestral et des pâturages pyrénéens, il offre une pâte souple et fondante.
Ses arômes doux et légèrement noisettés s'intensifient après 5 mois d'affinage.
Il se déguste en plateau, avec de la confiture de cerises noires ou en cuisine.



**2€69**
**LES 100 G**

**Ossau-Iraty A.O.P.**
**"Christophe Fromager"**
**Fromage au lait cru de brebis**
**26€90 le kg**
ORIGINE
PYRÉNÉES-ATLANTIQUES



**11€90**
**LA PIÈCE**

**Mont d'Or A.O.P.**
**"Christophe Fromager"**
**Fromage au lait cru de vache**
**24€79 le kg**
ORIGINE
FRANCHE-COMTÉ



**1€99**
**LES 100 G**

**Comté A.O.P. 18 mois affinage minimum**
**Fromage au lait cru de vache**
**19€90 le kg**
ORIGINE
FRANCHE-COMTÉ




**6€50**
**LA PIÈCE**

**Sainte-Maure de Touraine A.O.P.**
**"Monoprix Gourmet"**
**La pièce de 250 g**
**Fromage au lait cru de chèvre**
**26€ le kg**
ORIGINE
CENTRE



**1€75**
**LES 100 G**

**Brie de Meaux A.O.P.**
**"Monoprix Gourmet"**
**Fromage au lait cru de vache**
**17€50 le kg**
ORIGINE
MEUSE

PRODUITS DISPONIBLES DANS LES MAGASINS DISPOSANT D'UN RAYON FROMAGE À LA COUPE