

Fromager

DU 23 AU 29 NOVEMBRE

Sélection MONOPRIX

Après 24 heures d'égouttage, la Bouyguette du Ségala, fromage artisanal au lait cru de chèvre, est façonnée à la main dans un linge de lin qui lui imprime ses plis caractéristiques. Sa pâte crémeuse aux arômes lactiques et caprins, délicatement parfumée au romarin, lui confère une saveur douce et raffinée. Ornée d'un brin de romarin, elle sublime les plateaux de fromages et ravit les connaisseurs.



5€50
LA PIÈCE

Bouyguette du Ségala
La pièce de 150 g
Fromage au lait cru de chèvre
17% de mat. gr. sur produit fini
36€67 le kg
ORIGINE
TARN



1€69
LES 100 G

Gorgonzola mascarpone Gran Riserva
Fromage à pâte persillée au lait pasteurisé de vache
39% de mat. gr. sur produit fini
16€90 le kg
ORIGINE
ITALIE



1€95
LES 100 G

Beaumont de Savoie Vieille réserve
Fromage au lait cru de vache à pâte pressée cuite
34% de mat.gr. sur produit fini
19€50 le kg
ORIGINE
HAUTE-SAVOIE



1€75
LES 100 G

Reblochon laitier A.O.P.
Pâte pressée non cuite lait cru de vache
17€50 le kg
ORIGINE
SAVOIE



1€69
LES 100 G

Gouda vieux A.O.P.
Fromage au lait pasteurisé de vache
16€90 le kg
ORIGINE
PAYS-BAS

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