

Fromager

DU 18 AU 23 NOVEMBRE

Sélection MONOPRIX

Un fromage A.O.P. au lait cru de vache, fabriqué traditionnellement dans une petite fromagerie située sur la colline du Mont d'Or, en Franche-Comté. À consommer chaud (en le réchauffant environ 30 minutes au four, puis à savourer avec des pommes de terre et de la charcuterie), ou froid, comme fromage de plateau. Idéal pour un repas convivial, gourmand et simple à préparer.

RECOMMANDÉ PAR
MONOPRIX
CHRISTOPHE FROMAGER



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€69
LES 100 G



Reblochon laitier A.O.P.
Pâte pressée non cuite
lait cru de vache
16€90 le kg

ORIGINE
SAVOIE



2€09
LES 100 G



Mimolette extra vieille
affinage 18 mois minimum
"Monoprix Gourmet"
Fromage au lait de vache pasteurisé
29% de mat. gr.
20€90 le kg

ORIGINE
MANCHE



6€
LA PIÈCE



Sainte-Maure de Touraine A.O.P.
"Monoprix Gourmet"
La pièce de 250 g
Fromage au lait cru de chèvre
24€ le kg

ORIGINE
CENTRE



2€35
LES 100 G

Etorki
Fromage au lait pasteurisé de brebis
33% de mat. gr. sur produit fini
23€50 le kg

ORIGINE
PYRÉNÉES ATLANTIQUE