

Fromager

DU 19 AU 24 MAI

Sélection **MONOPRIX**

Le reblochon fermier A.O.P. "Au Cœur de nos Fermes" incarne l'authenticité et la tradition des fermes du massif des Aravis. Élaboré dans le respect des savoir-faire ancestraux, il est ensuite affiné avec soin dans les caves de la Maison Édouard Conus, fromager et affineur. Reconnaisable à sa pastille verte, gage de son caractère fermier, il se distingue ainsi du reblochon fruitier. Ce fromage, véritable reflet de l'excellence artisanale, séduira les amateurs en quête de saveurs authentiques et de qualité supérieure.

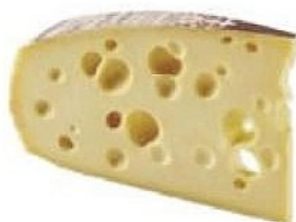


2€74
LES 100 G



Reblochon fermier A.O.P.
"Monoprix Gourmet"
Fromage au lait cru de vache
27€40 le kg

ORIGINE
SAVOIE



2€39
LES 100 G



Emmental de Savoie I.G.P.
Val de Fier
Fromage au lait cru de vache
23€90 le kg

ORIGINE
HAUTE-SAVOIE



2€05
LES 100 G



Gouda vieux A.O.P.
Fromage au lait pasteurisé
de vache
20€50 le kg

ORIGINE
PAYS-BAS



2€05
LES 100 G



Lingot de chèvre cendré
"Monoprix Gourmet"
Fromage au lait cru de chèvre
21% de mat. gr. sur produit fini
20€50 le kg

ORIGINE
INDRE



2€65
LES 100 G

Pur brebis au piment d'Espelette
Fromage au lait pasteurisé de brebis
38% de mat. gr. sur produit fini
26€50 le kg

ORIGINE
PYRÉNÉES-ATLANTIQUES/
PYRÉNÉES-ORIENTALES