

Fromager

DU 20 AU 25 JANVIER

sélection MONOPRIX

Le célèbre fromage à pâte pressée cuite est fabriqué depuis des siècles dans les alentours de la petite ville de Gruyères et produit dans les fromageries villageoises dans l'ouest de la Suisse selon la recette traditionnelle.

Le Gruyère A.O.P. Réserve qui est affiné minimum 12 mois présente une saveur fruitée de noisette soutenue par une note salée, ainsi que des grains de tyrosines qui apportent du croquant à la pâte. Un fromage d'exception qui surprendra par des arômes intenses, une pâte à la texture ferme et une croûte brunâtre.



2€79

LES 100 G

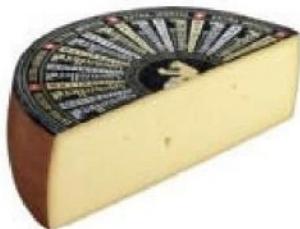


Gruyère Réserve A.O.P. 12 mois
Fromage au lait cru de vache
27€90 le kg

ORIGINE
SUISSE

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€59

LES 100 G



Raclette suisse "Le Paysan"
Fromage au lait pasteurisé de vache
28% de mat. gr.
15€90 le kg

ORIGINE
SUISSE

9€50

LA PIÈCE



Fondue helvète
La pièce de 400 g
Spécialité fromagère au lait pasteurisé de vache
33% de mat. gr.
23€75 le kg

ORIGINE
SUISSE

2€19

LES 100 G



Emmental suisse A.O.P.
Fromage au lait cru de vache
21€90 le kg

ORIGINE
SUISSE