

# Fromager

DU 21 AU 26 AVRIL

## Sélection MONOPRIX

Ossau-Iraty est un fromage traditionnel de brebis à croûte et de forme cylindrique qui a reçu une Appellation d'origine contrôlée (A.O.C.) en 1980, puis une Appellation d'origine protégée (A.O.P.) en 1996. Sa zone de production est à cheval entre le Béarn et le Pays basque français. L'Ossau-Iraty A.O.P. peut révéler divers arômes en fonction de l'affinage : notes de noisette, de beurre et parfois d'herbes, tout en développant une texture fondante ou plus ferme selon la durée dans le saloir. Ce fromage se marie bien avec la confiture de cerise noire ou la gelée de coing, mais aussi avec une salade verte bien fraîche et quelques noix.



**2€25**  
LES 100 G



**Ossau-Iraty A.O.P.**  
"Monoprix Gourmet"  
Fromage au lait cru de brebis  
22€50 le kg

ORIGINE  
PYRÉNÉES-ATLANTIQUES  
OU ZONE A.O.P.



**3€**  
LA PIÈCE



**Saint-félicien "Monoprix Gourmet"**  
La pièce de 180 g  
Fromage au lait thermisé de vache  
27% de mat. gr. sur produit fini  
16€67 le kg

ORIGINE  
FRANCE



**3€90**  
LA PIÈCE



**Selles-sur-Cher A.O.P.**  
"Monoprix Gourmet"  
La pièce de 150 g  
Fromage au lait cru de chèvre  
26€ le kg

ORIGINE  
CENTRE



**1€65**  
LES 100 G



**Cantal entre-deux A.O.P.**  
"Monoprix Gourmet"  
Fromage au lait cru de vache  
16€50 le kg

ORIGINE  
ZONE A.O.P.



**2€09**  
LES 100 G



**Comté 12 mois A.O.P.**  
"Monoprix Gourmet"  
Fromage au lait cru de vache  
20€90 le kg

ORIGINE  
FRANCHE-COMTÉ