

# Fromager

DU 27 AVRIL AU 3 MAI

## Sélection MONOPRIX

Fromage produit avec du lait collecté localement, fabriqué et affiné par la main de l'homme. Ce fromage a une croûte naturelle, un goût frais et subtil et une pâte onctueuse.

Il a un objectif d'affinage de 9 semaines minimum.

Il présente l'avantage de pouvoir se consommer à tous les moments de la journée et pas uniquement lors des repas. Coupé en dés, il agrémenterait parfaitement un apéritif.

Le consommer à température ambiante.

Il s'accompagne agréablement de vin blanc, de gelée de fruits ou de raisins.



**2€49**  
LES 100 G

**Bethmale de chèvre**  
Fromage au lait pasteurisé de chèvre  
27% de mat. gr. sur produit fini  
24€90 le kg

ORIGINE  
ARIÈGE



**5€50**  
LA PIÈCE

**Fleur de Ré affinée nature**  
La pièce de 150 g  
Lait thermisé de chèvre  
23% de mat.gr. sur produit fini  
36€67 le kg

ORIGINE  
DEUX-SÈVRES



**1€85**  
LES 100 G

**Tomme de Savoie I.G.P.**  
"Christophe Fromager"  
Fromage au lait cru de vache  
18€50 le kg

ORIGINE  
HAUTE-SAVOIE



**2€29**  
LES 100 G

**Emmental suisse A.O.P.**  
Fromage au lait cru de vache  
22€90 le kg

ORIGINE  
SUISSE



**2€35**  
LES 100 G

**Mimolette extra vieille affinage**  
18 mois minimum  
"Monoprix Gourmet"  
Fromage au lait de vache pasteurisé  
29% de mat. gr. sur produit fini  
23€50 le kg

ORIGINE  
MANCHE

