

Fromager

DU 22 AU 27 SEPTEMBRE

Sélection MONOPRIX

Le laguiole, parfois appelé fourme de Laguiole, est un fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache cru et entier. Provenant de troupeaux de race Aubrac ou Simmental française, il est fabriqué sur le plateau de l'Aubrac situé entre 800 et 1400 m d'altitude. Il doit son nom au bourg de Laguiole dans le département de l'Aveyron. Il fait l'objet d'une appellation d'origine contrôlée depuis 1961. Sa meilleure période de consommation s'étend de septembre à mars.



1€89

LES 100 G



Laguiole A.O.P.
Fromage au lait cru de vache
18€90 le kg

ORIGINE
ZONE A.O.P.



4€80

LA PIÈCE

La brique cendrée
La pièce de 190 g
Fromage au lait cru de chèvre
26% de mat. gr. sur produit fini
25€26 le kg

ORIGINE
DEUX-SÈVRES



1€95

LES 100 G

Beaumont de Savoie Vieille réserve
Fromage au lait cru de vache à pâte pressée cuite
34% de mat.gr. sur produit fini
19€50 le kg

ORIGINE
HAUTE-SAVOIE



2€25

LES 100 G



Saint Nectaire Fermier A.O.P. "Excellence"
Fromage au lait cru de vache
22€50 le kg

ORIGINE
AUVERGNE



2€69

LES 100 G

Etorki Réserve
Fromage au lait pasteurisé de brebis
33% de mat. gr. sur produit fini
26€90 le kg

ORIGINE
PYRÉNÉES-ATLANTIQUES