

Fromager

DU 28 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE

Sélection MONOPRIX

Le reblochon fermier est fabriqué à la main par les agriculteurs, deux fois par jour, après chaque traite. Le lait cru et entier transformé est encore chaud. Il est issu exclusivement de leur propre troupeau. Le reblochon fermier est un fromage d'appellation d'origine issu de fermes du massif des Aravis en Haute-Savoie. Le printemps est une période idéale pour le consommer en plateau, il est savoureux car les vaches profitent de l'herbe riche et parfumée de cette période de l'année.



2€25

LES 100 G



**Reblochon fermier A.O.P.
"Christophe Fromager"**
Fromage au lait cru de vache
22€50 le kg

ORIGINE
SAVOIE



1€89

LES 100 G



**Morbier 70 jours A.O.P.
"Christophe Fromager"**
Fromage au lait cru de vache
18€90 le kg

ORIGINE
FRANCHE-COMTE



5€90

LES 100 G



**Le Joyeu Blanc à la truffe 4,5%
aromatisé "Christophe Fromager"**
Fromage au lait cru de vache
39 % de mat gr sur produit fini
59€ le kg

ORIGINE
MEUSE



3€15

LES 100 G



**Comté A.O.P. 24 mois
"Christophe Fromager"**
Fromage au lait cru de vache
31€50 le kg

ORIGINE
FRANCHE-COMTE



5€50

LA PIÈCE



Le Mottet "Christophe Fromager"
La pièce de 180 g
Fromage au lait cru de chèvre
26% de mat. gr. sur produit fini
30€56 le kg

ORIGINE
DEUX-SÈVRES

PRODUITS DISPONIBLES DANS LES MAGASINS DISPOSANT D'UN RAYON FROMAGE À LA COUPE