

# Fromager

DU 23 AU 27 AVRIL

## Sélection MONOPRIX

L'Appenzeller est une des plus grandes spécialités fromagères de Suisse, c'est le fromage le plus corsé et est fabriqué depuis 700 ans à la main. La fabrication de l'Appenzeller est strictement limitée pour conserver ses spécificités ancestrales. Si les techniques ont évolué, le travail manuel prévaut toujours dans les 87 petites et moyennes fromageries villageoises que compte le pays de l'Appenzeller. Son goût unique est dû à sa recette : après une fabrication classique, le fromage est brossé 2 à 3 fois par semaine avec une saumure à base d'herbes, vin blanc et épices appelée « Sultz » (la recette toujours tenue secrète). L'Appenzeller Extra est affiné au minimum 6 mois, ce qui lui confère un goût racé et corsé.



**2€35**  
LES 100 G

**Appenzeller extra 6 mois**  
Fromage au lait cru et thermisé  
de vache à pâte pressée cuite  
32% de mat. gr.  
23€50 le kg

ORIGINE  
SUISSE



**1€29**  
LES 100 G

**Gouda jeune au cumin I.G.P.**  
Fromage au lait pasteurisé  
de vache  
12€90 le kg

ORIGINE  
PAYS-BAS



**2€29**  
LES 100 G

**Mimolette extra vieille**  
affinage 18 mois minimum  
"Monoprix Gourmet"  
Fromage au lait de vache pasteurisé  
29% de mat. gr.  
22€90 le kg

ORIGINE  
MANCHE



**1€75**  
LES 100 G

**Emmental de Savoie I.G.P.**  
"Monoprix Gourmet"  
Fromage au lait cru de vache  
à pâte pressée cuite  
17€50 le kg

ORIGINE  
HAUTE-SAVOIE



**3€50**  
LA PIÈCE

**Feuille de chèvre artisanale**  
La pièce de 120 g  
Fromage au lait cru de chèvre  
20% de mat. gr.  
29€17 le kg

ORIGINE  
QUERCY