

Fromager

DU 28 AVRIL AU 4 MAI

Sélection MONOPRIX

Ce fromage est fabriqué, affiné et expédié par la fromagerie FAUP sur son unique site situé en Ariège.

Il est fabriqué avec le lait de notre terroir, moulé manuellement, salé et affiné à la main. Ce fromage a une pâte souple, aérée et onctueuse, il a un goût de caractère.

Il peut se consommer en plats cuisinés, tel que la raclette, la tartiflette, la fondue ou dans les tourtes. Pour mieux l'apprécier, le consommer à température ambiante.

Pour l'accompagner, privilégiez un vin rouge.



1€69
LES 100 G

Bethmale de vache
Fromage au lait cru de vache
29% de mat. gr.
16€90 le kg
ORIGINE
ARIÈGE



2€49
LES 100 G

P'tit Basque
Fromage au lait pasteurisé de brebis
36% de mat. gr.
24€90 le kg
ORIGINE
PYRÉNÉES-
ATLANTIQUES



3€09
LES 100 G



Manchego A.O.P. affinage 12 mois
Pâte pressée cuite au lait de brebis
30€90 le kg
ORIGINE
ESPAGNE



5€
LA PIÈCE

Le Mottet cendré
"Christophe Fromager"
La pièce de 180 g
Fromage au lait cru de chèvre
26% de mat. gr.
27€78 le kg
ORIGINE
DEUX-SÈVRES



1€89
LES 100 G



Comté 12 mois A.O.P.
"Monoprix Gourmet"
Fromage au lait cru de vache à pâte
pressée cuite
18€90 le kg
ORIGINE
FRANCHE-COMTÉ