Fromager

DU 29 SEPTEMBRE AU 5 OCTOBRE

Sélection MONOPRIX

Le Valençay se caractérise par sa forme de pyramide tronquée et sa croûte cendrée. C'est un incontournable des plateaux de fromages. En bouche, sa pâte étonne par sa fermeté et sa souplesse. Ce fromage de chèvre peut être jeune (pâte onctueuse et texture fondante) ou plus affiné (arômes allant de la noix fraîche aux fruits secs).

5€50
LA PIÈCE

Valençay A.O.P.
"Monoprix Gourmet"
La pièce de 220 g
Fromage au lait cru de chèvre
25€ le kg

ORIGINE
CENTRE

2€45
LES 100 G

Appenzeller extra 6 mois
Fromage au lait cru et thermisé de vache à pâte pressée cuite
32% de mat. gr.
24€50 le kg

ORIGINE
SUISSE

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

1€99
LES 100 G

Tomme fermière à l 'ail des ours
Fromage au lait cru de vache
30% de mat. gr.
19€90 le kg

ORIGINE
DOUBS

MONOPRIX
CHRISTOPHE
FROMAGER

2€19
LES 100 G

Reblochon fermier A.O.P.
"Christophe Fromager"
Fromage au lait cru de vache
21€90 le kg

ORIGINE
SAVOIE