

Fromager

DU 24 AU 29 MARS

Sélection **MONOPRIX**

La Tomme de Savoie fermière "Monoprix Gourmet" est fabriquée à la ferme avec le lait d'un seul troupeau.

Elle est ensuite affinée 60 jours minimum à la fromagerie Édouard Conus, dans des caves semi-enterrées de conception traditionnelle, où elles sont régulièrement frottées et retournées par les mains expertes du chef de cave.

Doyenne des fromages de Savoie, elle est reconnaissable à sa croûte grise tachetée et fleurie.

Elle vous séduira par sa pâte tendre et parfumée ainsi que son goût franc aux arômes doux et fruités.



2€09
LES 100 G



Tomme de Savoie fermière I.G.P. "Monoprix Gourmet"
Fromage au lait cru de vache
20€90 le kg

ORIGINE
SAVOIE



1€99
LES 100 G

Beaumont de Savoie Vieille réserve
Fromage au lait cru de vache
à pâte pressée cuite
34% de mat. gr.
19€90 le kg

ORIGINE
HAUTE-SAVOIE



3€80
LA PIÈCE



Pouligny Saint Pierre A.O.P. "Monoprix Gourmet"
La pièce de 150 g
Fromage au lait cru de chèvre
25€33 le kg

ORIGINE
INDRE



2€35
LES 100 G



Mimolette extra vieille affinage 18 mois minimum "Monoprix Gourmet"
Fromage au lait de vache pasteurisé
29% de mat. gr.
23€50 le kg

ORIGINE
MANCHE



1€95
LES 100 G



Morbier A.O.P. 60 jours d'affinage "Monoprix Gourmet"
Fromage au lait cru de vache
19€50 le kg

ORIGINE
FRANCHE-COMTÉ