

Fromager

DU 30 MARS AU 6 AVRIL

Sélection MONOPRIX

Ce morbier, fabriqué et affiné dans notre fromagerie de la Haute Combe à Septfontaines (Doubs), a une texture légèrement ferme, mais qui conserve sa souplesse originelle.

Un affinage long de 150 jours donne à ce fromage d'exception tout son caractère, avec ses saveurs torréfiées, voire subtilement épicées qui séduiront les amateurs de fromages de tradition.

À sortir du réfrigérateur ½ heures avant la dégustation pour que le fromage puisse révéler toutes les nuances de ses arômes.



2€09
LES 100 G



Morbier A.O.P. 150 jours d'affinage
Fort des Rousses
Fromage au lait cru de vache
20€90 le kg

ORIGINE
FRANCHE-COMTÉ



1€69
LES 100 G



Brie de Meaux A.O.P.
"Monoprix Gourmet"
Fromage au lait cru de vache
16€90 le kg

ORIGINE
MEUSE



6€40
LA PIÈCE



Sainte-Maure de Touraine A.O.P.
"Monoprix Gourmet"
La pièce de 250 g
Fromage au lait cru de chèvre
25€60 le kg

ORIGINE
CENTRE

3€35
LES 100 G

Tomme de chèvre à la truffe d'été 3%
"Monoprix Gourmet"
Fromage au lait pasteurisé de chèvre
28% de mat. gr.
33€50 le kg

ORIGINE
FRANCE



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