

Fromager

DU 30 AOÛT AU 6 SEPTEMBRE

Sélection MONOPRIX

Fabriqué dans le respect des traditions à partir de lait cru et entier, l'Ossau-Iraty A.O.P., traditionnel fromage de brebis du Pays Basque et du Béarn, se présente sous la forme de tommes aux formes généreuses et à la croûte naturelle, dont la couleur peut varier du jaune orangé au gris en fonction de l'affinage.

Ce fromage fabriqué avec du lait de brebis, a une texture savoureuse. De plus, ce fromage possède une grande richesse aromatique avec des arômes de noisette et quelques notes animales plus corsées.



2€29

LES 100 G



Ossau-Iraty A.O.P.
"Monoprix Gourmet"
Fromage au lait cru de brebis
22€90 le kg

ORIGINE
PYRÉNÉES ATLANTIQUE
OU ZONE AOP



5€50

LA PIÈCE

Bouyguette du Ségala
La pièce de 150 g
Fromage au lait cru de chèvre
17% de mat gr sur produit fini
36€67 le kg

ORIGINE
TARN



3€85

LES 100 G

Gouda fermier à la truffe d'été
1,6%
Fromage au lait thermisé de vache
30% de mat. gr. sur produit fini
38€50 le kg

ORIGINE
PAYS-BAS



2€59

LES 100 G



Comté A.O.P. 14 mois
"Christophe Fromager"
Fromage au lait cru de vache
25€90 le kg

ORIGINE
FRANCHE-COMTÉ



1€75

LES 100 G



Brie de Meaux A.O.P.
"Monoprix Gourmet"
Fromage au lait cru de vache
17€50 le kg

ORIGINE
MEUSE