

# Fromager

DU 3 AU 9 AOÛT

## Sélection MONOPRIX

Familiale et indépendante la fromagerie Schmidhauser est spécialisée dans les fromages de Savoie. Découvrez notre Abondance A.O.P. Emblématique de notre région notre Abondance est fabriqué à partir de lait cru de vache dans un petit atelier de 2 personnes. Affiné 3 mois minimum dans nos caves, il développe une pâte souple et des arômes délicats de noisette et de fleur. Sa qualité remarquable et son goût authentique sont le reflet de son label A.O.P. Incontournable sur un plateau mais également en cuisine (râpé pour un gratin, une pizza ou en dés dans une salade).



**2€05**  
LES 100 G



**Abondance A.O.P.**  
Fromage au lait cru de vache  
20€50 le kg

ORIGINE  
HAUTE-SAVOIE



**1€75**  
LES 100 G



**Lingot de chèvre cendré**  
"Monoprix Gourmet"  
Fromage au lait cru de chèvre  
21% de mat. gr. sur produit fini  
17€50 le kg

ORIGINE  
INDRE



**1€49**  
LES 100 G



**Bleu d'Auvergne A.O.P.**  
"Monoprix Gourmet"  
Fromage au lait cru de vache  
14€90 le kg

ORIGINE  
ZONE A.O.P.



**2€15**  
LES 100 G



**Saint-nectaire fermier A.O.P.**  
"Monoprix Gourmet"  
Fromage au lait cru de vache  
21€50 le kg

ORIGINE  
ZONE A.O.P.



**1€89**  
LES 100 G

**Scamorza fumée liée**  
Fromage au lait pasteurisé  
de vache  
24% de mat. gr. sur produit fini  
18€90 le kg

ORIGINE  
U.E.