

Fromager

DU 6 AU 12 JUILLET

Sélection MONOPRIX

Fromage produit avec du lait collecté localement, fabriqué et affiné par la main de l'homme. Ce fromage a une croûte naturelle, un goût frais et subtil et une pâte onctueuse. Il a un objectif d'affinage de 9 semaines minimum. Il présente l'avantage de pouvoir se consommer à tous les moments de la journée et pas uniquement lors des repas. Coupé en dés, il agrémenté parfaitement un apéritif. Le consommer à température ambiante. Il s'accompagne agréablement de vin blanc, de gelée de fruits ou de raisins.



2€49
LES 100 G

Bethmale de chèvre
Fromage au lait pasteurisé de chèvre
27% de mat. gr. sur produit fini
24€90 le kg

ORIGINE
ARIÈGE



2€09
LES 100 G

Tomme fermière à l'ail des ours
Fromage au lait cru de vache
30% de mat. gr. sur produit fini
20€90 le kg

ORIGINE
DOUBS



2€35
LES 100 G

Tomme de brebis Lou Pérac
Fromage au lait pasteurisé de brebis
33% de mat. gr. sur produit fini
23€50 le kg

ORIGINE
AVEYRON



4€
LA PIÈCE



Poulligny-Saint-Pierre A.O.P.
"Monoprix Gourmet"
La pièce de 150 g
Fromage au lait cru de chèvre
26€67 le kg

ORIGINE
INDRE



1€85
LES 100 G



Emmental de Savoie I.G.P.
"Monoprix Gourmet"
Fromage au lait cru de vache
18€50 le kg

ORIGINE
HAUTE-SAVOIE