

RICHESSES DE NOTRE TERROIR !

De mai à octobre, période où les vaches sont dans les montagnes, c'est à ce moment-là que le Munster offrira ses meilleurs arômes. Fromage de caractère typique de la région Est, le Munster est lavé à la bière au cours de son affinage. Un goût puissant et une pâte crémeuse se développe.



LE KG
13,50€

MUNSTER AOP
MAISON DODIN
Au lait pasteurisé

ORIGINE **FRANCE**



LA PIÈCE DE 120 G

2,50€

PILATOU DE CHÈVRE
21% MG au lait pasteurisé de chèvre
Soit 20,84€ le kg

ORIGINE **FRANCE**



LA TRANCHE DE 200 G

2,95€

ROULÉ AIL ET FINES
HERBES
28% MG au lait pasteurisé
Soit 14,75 € le kg

ORIGINE **FRANCE**

LE KG

15,95€

TOMME DES PYRÉNÉES IGP
Croûte naturelle, au lait pasteurisé

ORIGINE **FRANCE**



LE KG
26,95€

TÊTE DE MOINE AOP
SUISSE
Au lait cru

ORIGINE **SUISSE**



Concerne les magasins disposant d'un rayon traditionnel. Rendez-vous à l'accueil de votre magasin ou sur le site www.supermarchesmatch.fr.

RETROUVEZ TOUS LES DÉTAILS DU PROGRAMME SUR WWW.MANGERBOUGER.FR