

DU 19 AVRIL
AU 28 MAI 2022

Fêtons LES VINS & FROMAGES DE PRINTEMPS

UNE SÉLECTION DE PRODUITS QUI ONT
LE CARACTÈRE DU TERROIR.

 L'ABUS D'ALCOOL
EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE

LE PETIT MONDE DES VINS BIO



Encore **minoritaire**, le vignoble biologique suscite un intérêt croissant car aujourd’hui on peut être bio, faire du bon vin et avoir les pieds sur terre !

Plus de 112 000 hectares :

c’est la surface qu’occupent les vignobles cultivés en agriculture biologique (certifié bio ou en conversion) par plus de 8 000 exploitations en France, **soit 14 % du vignoble français.**

La Gironde, l’Hérault, le Gard et le Vaucluse sont respectivement les principaux départements producteurs en nombre de viticulteurs et en surface conduite en bio.

Environ 40 % des vins bio français sont exportés.

La France, l’Italie et l’Espagne sont les 3 principaux pays producteurs de vins bio au monde.

QU'EST-CE QU'UN VIN BIO CHEZ BIOCOOP ?



Depuis 2012, le vin est certifié bio s'il respecte la réglementation européenne concernant la culture des vignes et la vinification **mais Biocoop va plus loin, notamment sur les sulfites.**

Antioxydants et antibactériens naturellement présents dans le vin, des sulfites sont ajoutés pour améliorer la conservation au risque de modifier le goût et de provoquer... des maux de tête !

Biocoop propose des vins contenant des taux de sulfites jusqu'à 2 fois inférieurs à la réglementation européenne.

Teneur en sulfites maximale autorisée (en mg/L) par type de vin :

Type de vin	Conventionnel	Bio UE	Demeter	Cahier des charges Biocoop
Rouge sec (sucres < 5g/L)	150	100 à 120	70	100 (90 à partir du millésime 2017)
Rouge (vin conventionnel, sucre > 5g/L - vin bio, sucre < 2g/L)	200	170	70	150
Blanc et Rosé sec (sucres < 2g/L)	200	150 à 170	90	120
Blanc et Rosé doux (sucres > 5g/L) (effervescent compris)	250	220	130	210
Moelleux / Liqueureux	300/400	270/370	200	250/360



ET POUR LES AMATEURS DE FROMAGES :



Rendez-vous en page 16

pour découvrir une sélection variée et savoureuse à base de lait de vache, brebis et chèvre.



Nos vins en quelques mots



Biodynamie : ensemble de pratiques viticoles répondant au cahier des charges bio et biodynamique afin de préserver la vie du sol et stimuler les capacités de défense de la plante.



Vin vegan : des intrants d'origine animale (blanc d'œuf, caséine de lait, miel, peau de poisson...) peuvent être utilisés pour clarifier le vin, c'est-à-dire pour éliminer les particules en suspension. Pour élaborer un vin vegan, ces intrants sont supprimés ou remplacés par des produits à base de protéines végétales (pois par exemple).



Sans sulfites ajoutés : aucun sulfite ajouté lors de l'élaboration du vin (de la culture de la vigne à sa conservation).

POUR + DE ZÉRO DÉCHET, DES VINS CONDITIONNÉS DANS DES BOUTEILLES APTES AU RÉEMPLOI



Le ré-emploi : consigne non monétarisée qui permet de réutiliser l'emballage pour conditionner un produit identique ou similaire au produit.

Retrouvez dans les pages ces indications pour vous guider



Caractéristiques gustatives



Température de dégustation



Garde



Accords mets et vins



Vins blancs



Biologique
depuis 1980



LANGUEDOC- ROUSSILLON

IGP PAYS D'OC BLANC LES TERRELLES 13° VIGNOBLES JACQUES FRELIN

Chardonnay



Frais et fruité



Poissons, coquilles saint-jacques, volaille, salade.



Déguster à 8°C



Prêt à boire

Vin rond, très aromatique aux notes de fruits jaunes. Bouche vive et ample. Jacques Frelin est spécialisé dans la production et le négoce de vins bio depuis plus de 35 ans. Les vins, certifiés bio par Ecocert, sont issus des principaux vignobles du sud de la France (Languedoc-Roussillon, Vallée du Rhône et Provence, Bordeaux et Gascogne).



4,99 € /75 cl
soit 6,65 € le litre



28,44 € le carton de 6
soit 6,32 € le litre

~~6,89 €~~ /75 cl
soit 9.19 € le litre

~~41,34 €~~ le carton de 6
soit 9.19€ le litre

**5% DE
REMISE**
pour 6
bouteilles
identiques





Vins blancs



Biologique
depuis 1987



Bouteille
apte au
réemploi !



LANGUEDOC- ROUSSILLON

IGP PAYS OC BLANC EMPREINTE 12.5° 75CL

Sauvignon blanc



Frais et fruité



Coquillage, poisson grillé,
cabillaud, lieu jaune, volaille,
fromage de chèvre



Déguster à 10-12°C



Prêt à boire

Bouche acidulée, sur la fraîcheur. Des arômes d'agrumes rehaussés de notes de buis. Le domaine Bassac est situé sur un terroir très riche et varié. En 2019, dans un souci de remise en question permanent, il a obtenu le label BeeFriendly qui pousse à remettre en question ses habitudes culturelles afin de respecter au maximum l'abeille.



~~6,14 € /75 cl~~
soit 7,33 € le litre



~~36,86 €~~ le carton de 6
soit 6,97 € le litre

~~6,14 € /75 cl~~
soit 8,19 € le litre

~~36,86 €~~ le carton de 6
soit 8,19 € le litre

5% DE
REMISE
pour 6
bouteilles
identiques



Biologique
depuis 2009



Bouteille
apte au
réemploi !



SUD-OUEST

VDF BLANC - MILLE ET UNE FLEURS - 11° 75CL

VIGNOBLE CATHERINE ET GUY CUISSET

Sauvignon, Sémillon



Frais et fruité



Apéritif, mets sucrés-salés,
des desserts. Munster,
Maroilles.



Déguster à 10-12°C



Prêt à boire

Teinte claire, nez aux notes de fruits exotiques et floral. Bouche souple, très légèrement sucrée que soutient une acidité maîtrisée dans un bel équilibre désaltérant. Pionniers des engrais verts, qui aident la vigne et la flore ! Depuis 4 ans : développement d'une nouvelle technique de taille alternative préservant la plante.



~~7,20 € /75 cl~~
soit 9.60 € le litre



~~43,20 €~~ le carton de 6
soit 9.60€ le litre

~~7,20 € /75 cl~~
soit 9.60 € le litre

~~43,20 €~~ le carton de 6
soit 9.60€ le litre



Vins blancs



Biologique
depuis plus
de 30 ans



VALLÉE DE LA LOIRE

AOC ANJOU CHENIN BLANC 13° 75CL

Chenin blanc



Frais et vif



Apéritif, poissons, fruits de mer. Fromages de chèvre.



Déguster à 8°C



Prêt à boire

Teinte jaune pâle. Nez à dominante de fleurs blanches. Bouche légèrement citronnée. Belle vivacité. 4e génération à s'occuper du domaine familial situé à Chalonnnes sur Loire! Elle est marquée par l'arrivée d'un nouveau chai. Fermentation lente basse température en cuve inox. Cette méthode favorise l'expression aromatique du cépage Chenin. Vendanges manuelles. 100% en bio sur 25 ha.



5,99 € /75 cl
soit 7,99 € le litre



34,14 € le carton de 6
soit 7,59 € le litre

~~7,31 € /75 cl~~
soit 9,75 € le litre

~~43,86 € le carton de 6~~
soit 9,75 € le litre

**5% DE
REMISE**
pour 6
bouteilles
identiques





Vins blancs



Biologique
depuis 1974



VALLÉE DE LA LOIRE

AOP MUSCADET BLANC BÊTES CURIEUSE 12° 75CL

Melon blanc



Frais et fruité



Fruits de mer, st nectaire,
tomme de Savoie, morbier,
cantal, la raclette



Déguster à 8°C



Prêt à boire

Nez or vert. Bouche poire, fruits blancs. Belle fraîcheur. En 1974 Jean Mourat créa le vignoble Marie du Fou en Vendée. Son fils Jérémie le rejoint en 1998 afin de pérenniser l'aventure. De la rencontre de Jérémie Mourat et de Jérémie Huchet va naître un partenariat en Muscadet où leur vision moderne et décomplexée du vin va se rejoindre pour créer "Les Bêtes Curieuses.". Un vrai vin de partage entre copains.



5,95 € /75 cl
soit 7,93 le litre



33,92 € le carton de 6
soit 7,54 € le litre

~~6,77 € /75 cl~~
soit 9,03 € le litre

~~40,62 €~~ le carton de 6
soit 9,03 € le litre

5% DE
REMISE
pour 6
bouteilles
identiques



Biologique
depuis 1974



AOP MUSCADET BLANC BÊTES CURIEUSE 12° BIB DE 3 LITRES



15,00 € / 3L
soit 5,00 € le litre

~~18,84 € /75 cl~~
soit 6.28 € le litre



Vins blancs



Biologique
depuis 2006



ITALIE - ABRUZZES

IGT CHARDONNAY SAUVIGNON BLC 12.5° 75CL

Chardonnay blanc, Sauvignon blanc



Frais et fruité



Apéritif, poissons, fruits de mer. Fromages de chèvre.



Déguster à 8°C



Prêt à boire

Couleur jaune paille brillante avec des reflets verdâtres. Complexité aromatique avec des arômes floraux et des notes de pampleousse, de fruit de la passion et de citronnelle. La douceur du Chardonnay et la fraîcheur du Sauvignon se rejoignent. Coopérative viticole fondée en 1964 dans la région des Abruzzes (province du Quietì). 830 ha à 95% en bio (dont 400 ha en biodynamie Demeter) et 5% en cours de conversion. En 2023, 100% du vignoble sera bio.



5,99 € /75 cl
soit 7,99 € le litre



34,14 € le carton de 6
soit 7,59 € le litre

~~6,84 €~~ /75 cl
soit 9.12 € le litre

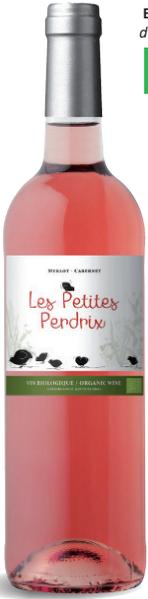
~~41,04 €~~ le carton de 6
soit 9.12 € le litre

5% DE
REMISE
pour 6
bouteilles
identiques





Vins rosés



Biologique
depuis 2009



SUD-OUEST

LES PETITES PERDRIX 2019 (VIN DE FRANCE) 12,5° - VIGNOBLE CATHERINE ET GUY CUISSET CHÂTEAU GRINOU

Merlot



Léger, frais et fruité



Apéritif, crudités, grillades,
risotto végétarien. Fromages
de chèvre, Roquefort.



Déguster à 8-10°C



Prêt à boire

Arômes de fruits rouges (fraise confite, framboise). Bouche ample et vineuse offrant une belle fraîcheur, finale longue. Guy Cuisset reprend en 1978 une partie des vignes de son oncle sur les vestiges d'un ancien monastère du XII^{ème} siècle. Il travaille aujourd'hui avec deux de ses fils, Julien et Gabriel. Le vignoble est certifié bio depuis 2009.



4,75 € /75 cl
soit 6,33 € le litre



27,08 € le carton de 6
soit 6,02 € le litre

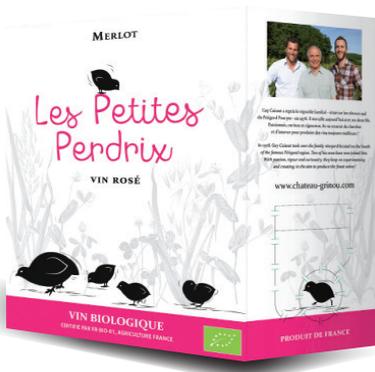
~~5,99 € /75 cl~~
soit 7,98 € le litre

~~35,96 €~~ le carton de 6
soit 7,98 € le litre

**5% DE
REMISE**
pour 6
bouteilles
identiques



Biologique
depuis 2009



LES PETITES PERDRIX 2019 (VIN DE FRANCE) - 12,5° BIB DE 3 LITRES



13,50 € / 3L
soit 4,50 € le litre

~~17,78 € /75 cl~~
soit 5,93 € le litre



Vins rosés



Biologique
depuis 1987



Bouteille
apte au
réemploi !



LANGUEDOC- ROUSSILLON

IGP PAYS OC ROSÉ EMPREINTE 12.5° 75CL

Cinsault noir, Grenache noir



Léger, frais et fruité



Pizza végétarienne, viandes blanches grillées, salade composée ou légumes grillés. Fromage de chèvre.



Déguster à 8-10°C



Prêt à boire

Belle robe pâle. Ce vin a un bel éclat sur les agrumes et les petits fruits rouges acidulés. Un rosé tonique et désaltérant ! Le domaine Bassac est un domaine situé à Puissalicon dans le Languedoc. Nous avons fait le choix de produire des vins biologique depuis 1987. Notre terroir est très riche et varié ce qui nous permet de laisser s'exprimer tout notre savoir faire. Le raisin est vendangé de nuit pour garder un maximum de fraîcheur et est pressé au petit matin sans perdre de temps et éviter toute oxydation.



5,50 € /75 cl
soit 7,33 € le litre



31,35 € le carton de 6
soit 6,97 € le litre

~~**5,75 € /75 cl**~~
soit 7,66 € le litre

~~**34,48 €**~~ le carton de 6
soit 7,66 € le litre





Vins rosés



ITALIE - ABRUZZES

IGT PINOT GRIGIO T. CHIETI ROSÉ 13° 75CL

Pinot Grigiot



Léger, frais et fruité



Entrées légères, poissons,
plats d'été, viandes.
Fromage doux.



Déguster à 8-10°C



Prêt à boire

Couleur cuivrée avec des reflets rosés liés au millésime et au stade de maturité des raisins. Bouquet intense, complexe et floral, avec des notes fruitées de baies rouges, comme la cerise et la cerise noire. Coopérative viticole fondée en 1964 dans la région des Abruzzes (province du Chieti). 830 ha à 95% en bio (dont 400 ha en biodynamie Demeter) et 5% en cours de conversion. En 2023, 100% du vignoble sera bio..



5,99 € /75 cl
soit 7,99 € le litre



34,14 € le carton de 6
soit 7,59 € le litre

~~6,89 € /75 cl~~
soit 9.19€ le litre

~~41,34 €~~ le carton de 6
soit 9.19 € le litre

**5% DE
REMISE**
pour 6
bouteilles
identiques



Biologique
depuis 2014



VALLÉE DE LA LOIRE

AOP CABERNET ANJOU 2020-2021 - 12°

DOMAINE DHOMMÉ

Cabernet-Franc, Cabernet Sauvignon



Léger, frais et fruité



Apéritif, grillades, salades
composées, charcuterie,
cuisine exotique, fromages
doux, desserts aux fruits.



Déguster à 8°C



Prêt à boire

Nez fruité aux nôtés de fruits rouges murs, la bouche associe agréablement fraîcheur et touche fruité. Clarisse et Xavier Dhommé représentent la 4ème génération à la tête de ce domaine de 25 ha. Le vignoble, dont l'âge moyen est de 30 ans, est certifié bio depuis le millésime 2014.



6,25 € /75 cl
soit 8,33 € le litre



35,63 € le carton de 6
soit 7,92 € le litre

~~7,31 € /75 cl~~
soit 9.75 € le litre

~~43,94 €~~ le carton de 6
soit 9.75 € le litre



Vins rosés



Biologique
depuis 1983



PROVENCE

AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE 2019-2020 ROC DES SEIGNEURS - 13° VIGNOBLES JACQUES FRELIN

Grenache, Cinsault, Syrah



Léger, frais et fruité



Plats méridionaux, grillades
d'été, cuisine méditerranéenne, sushis.



Déguster à 8°C



Prêt à boire

Robe rose pâle, nez vif aux notes de petits fruits noirs. Bouche fraîche sans excès et pleine de finesse. Jacques Frelin est spécialisé dans la production et le négoce de vins bio depuis plus de 35 ans. Les vins, certifiés bio par Ecocert, sont issus des principaux vignobles du sud de la France (Languedoc-Roussillon, Vallée du Rhône et Provence, Bordeaux et Gascogne).



7,75 € /75 cl
soit 10,33 € le litre



44,18 € le carton de 6
soit 9,82 € le litre

~~8,81 € /75 cl~~
soit 11,73 € le litre

~~52,86 €~~ le carton de 6
soit 11,73 € le litre





Vins rouges



Biologique
depuis 1983



LANGUEDOC-ROUSSILLON

IGP PAYS D'OC 2020-2021 LES TERRELLES - 13,5°
VIGNOBLES JACQUES FRELIN

Merlot



Ample et
gourmand



Viandes grillées ou en sauce.
Plateau de fromages.



Déguster à 16°C



Prêt à boire

Nez aux arômes de fruits noirs (cerise, pruneau), bouche gourmande et ample aux notes d'amandes grillées et de vanille. Jacques Frelin est spécialisé dans la production et le négoce de vins bio depuis plus de 30 ans. Les vins sont certifiés bio par Ecocert et sont issus des principaux vignobles du sud de la France (Languedoc-Roussillon, Vallée du Rhône et Provence, Bordeaux et Gascogne).



4,95 € /75 cl
soit 6,60€ le litre



28,22 € le carton de 6
soit 6,27 € le litre

~~6.06 € /75 cl~~
soit 8.08 € le litre

~~36.86 €~~ le carton de 6
soit 8.08 € le litre



Biologique



BORDEAUX

AOP BORDEAUX ROUGE 13,5° 75CL

Cabernet Sauvignon, Merlot noir



léger et porté
sur le fruit



Viandes rouges, blanches,
poissons. Fromage à pâte
dure.



Déguster à 18°C



Prêt à boire

Nez franc sans complexe. Bouche croquante de fruits rouges. Tanins fins et souples. Bel équilibre de l'ensemble. Situé au Sud de Sainte-Foye-La-Grande dans l'Entre-Deux-Mers, le domaine Côtes des Caris se transmet de père en fils de génération en génération. Guillaume Guichard est fier d'en incarner la quatrième, il a choisi de reprendre cette exploitation..



5,95 € /75 cl
soit 7,93 € le litre



33,92 € le carton de 6
soit 7,54 € le litre

~~7.18 € /75 cl~~
soit 9.57 € le litre

~~43.08 €~~ le carton de 6
soit 9.57 € le litre

5% DE
REMISE
pour 6
bouteilles
identiques





Vins rouges



Biologique



ITALIE

DOP NERO D'AVOLA SICILIA ROUGE 13.5° 75CL

Nérot d'Avola



charnu et aromatique



Charcuteries, entrées avec sauces tomates, viandes. Fromage doux.



Déguster à 16°C



Prêt à boire

Couleur rouge amarante aux reflets rubis. Arômes chaleureux de cerises mûres, de griottes et de prunes, de confiture à l'alcool avec une douce veine épicée dans laquelle domine la cannelle. Coopérative viticole fondée en 1964 dans la région des Abruzzes (province du Quietì). 830 ha à 95% en bio (dont 400 ha en biodynamie Demeter) et 5% en cours de conversion. En 2023, 100% du vignoble sera bio..



5,99 € /75 cl
soit 7,99 € le litre



34,14 € le carton de 6
soit 7,59 € le litre

~~6,93 €~~ /75 cl
soit 9.24 € le litre

~~41,58 €~~ le carton de 6
soit 9.24 € le litre





Vins rouges



Biologique
depuis 1985 et
biodynamique



BIODYVIN

LANGUEDOC-ROUSSILLON

IGP CÔTES CATALANES ROUGE 13° 75CL

Syrah noir, Grenache noir



Rod et
gourmand



Planche de charcuterie, vo-
lailles. Fromage à pâte dure.



Déguster à 16°C



Prêt à boire

Bouche agréablement fruitée (cassis, framboise, cerise) avec de légères notes d'épices. Vin rond et gourmand. Depuis 1895, au cœur du Roussillon à Rivesaltes, entre Pyrénées et méditerranée, la Maison Cazes compte 220 hectares de vignes travaillées en Bio et Biodynamie.



6,99 € /75 cl
soit 9,32 € le litre



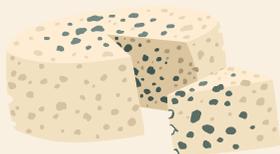
39,84 € le carton de 6
soit 8,85 € le litre

~~7,98 € /75 cl~~
soit 10,64 € le litre

~~47,88 €~~ le carton de 6
soit 10,64 € le litre



NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES



Pour constituer sa sélection de fromages, **Biocoop travaille en partenariat avec des éleveurs et transformateurs de lait sur la ferme, des groupements de producteurs ou encore des laiteries.**

Lait de vache, de brebis ou de chèvre, chaque fromage a son histoire et son caractère : à vous de les découvrir au gré de vos envies !



Fromages au lait de chèvre



CŒUR GOURMAND POIVRON ET PIMENT D'ESPELETTE

Au lait pasteurisé • 18 % MG

Dégustation : Fromage au goût fin, frais et acidulé avec une pointe d'acidité.

Fromage frais garni d'une préparation au poivron et piment d'Espelette pour une alliance surprenante et subtile. Fabriqué par un artisan fromager, le lait est collecté entre la Dordogne et la Charente.

PROMO

2,93 €
la pièce

~~3,45 €~~
la pièce



Sans
affinage

CŒUR GOURMAND POIVRON TOMATE ET BASILIC

Au lait pasteurisé • 18 % MG

Dégustation : Fromage à la texture fine et fraîche, fondant en bouche, saveur douce.

Fromage frais garni d'une préparation à la tomate et au basilic pour une alliance surprenante et subtile. Fabriqué par un artisan fromager, le lait est collecté entre la Dordogne et la Charente.

PROMO

2,93 €
la pièce

~~3,45 €~~
la pièce



À propos du producteur :
Produit par le Chêne Vert,
maître artisan depuis 2001
dans le Périgord vert.

BOUYGUETTE

Au lait cru • 16,9 % MG



Sans
affinage

Dégustation : Fromage à la texture fine et fraîche, fondant en bouche, arômes de caprins et d'herbes aromatiques.

Fromage à pâte molle de forme allongée et ornée d'une branche de romarin, symbole des garrigues, la Bouyquette est façonnée à la main dans un linge dont il garde la marque des plis.

4,55 €
la pièce



À propos du producteur : Produit par la Fromagerie Le Pic, entreprise familiale située dans le Tarn.

BLEU DE CHÈVRE

Au lait cru • 27,4 % MG



Affiné
30 jours

Dégustation : Fromage à pâte persillée, doux et sec en bouche.

Vieilli en cave, le bleu de chèvre est un fromage innovant adapté aux amateurs de pâte persillée. Le Vazereau est une fromagerie familiale qui fabrique des fromages de chèvre à partir de lait collecté directement dans leur ferme.

33,63 €
le kilo



À propos du producteur : Produit par la Fromagerie Le Vazereau, ferme et fromagerie en Indre-et-Loire depuis 1959.



Fromage au lait de brebis



PAVÉ DU LARZAC AU FÉNUGREC

Au lait thermisé • 21 % MG



Affiné de
6 à 15 jours

PROMO

4,13 €
la pièce

~~4,59 €~~
la pièce

Dégustation : Fromage à pâte lactique. Texture légère et fondante, goût fin et frais avec une pointe d'acidité, arômes de noix.

Ce fromage a été créé par la coopérative des Bergers du Larzac. Fruit de l'implication de 5 bergers du plateau du Larzac, cette coopérative a été créée pour mettre en œuvre une production responsable et respectueuse de l'environnement tout en développant la production laitière du plateau.



À propos du producteur : Produit par la coopérative Les Bergers du Larzac, 100% aveyronnaise.



Fromages au lait de vache



SAINT FÉLICIEN

Au lait thermisé • 24 % MG



Affinage :
5 jours
minimum

Dégustation : Fromage à pâte molle, texture fondante et crémeuse, goût franc et moyenne salé.

Grand frère du Saint-Marcellin, le Saint Félicien est plus gros, plus riche et plus crémeux. Il est élaboré par des fromagers de la coopérative indépendante Vercors Lait avec du lait de vache collecté sur le territoire du Parc Naturel Régional du Vercors. Il a obtenu l'IGP en 2013.



2,96 €
la pièce



À propos du producteur : Produit par la coopérative indépendante Vercors Lait, au coeur du massif du Vercors, en Isère.

TALEGGIO DOP

Au lait pasteurisé • 26 % MG

demeter



Affinage :
35 jours
(minimum)

Dégustation : Fromage à pâte molle, saveur douce, onctueuse et légèrement acidulé avec un arrière-goût truffé.

Fromage historiquement produit au nord de la Lombardie, on en trouve dès le X^{ème} siècle. Le Taleggio est fabriqué par une entreprise familiale engagée dans la construction de filières bio. Le lait provient d'une ferme en biodynamie située dans la province de Pavia.



18,49 €
le kilo

~~20,55 €~~
le kilo

PROMO



À propos du producteur : Produit par CasArrigoni, entreprise familiale située sur le territoire italien de Val Taleggio qui perpétue les productions typiques de fromages.

TOMMETTE DE LA CROIX LUCAS

Au lait thermisé • 30 % MG



Entre 5
et 6 semaines

Dégustation : Fromage à la texture onctueuse voire crémeuse, goût de noisette et de lait chaud.

La tommette de la croix Lucas vient d'une idée simple : proposer un fromage moelleux voire crémeux au bon goût de noisette. Idéal en plateau ou accompagné de charcuterie, il confectionné à partir de lait collecté auprès d'un seul producteur, à proximité de la fromagerie.



19,75 €
le kilo



À propos du producteur : Produit par Mons, fromager affineur dans la Loire (42)

BRIE DE MEAUX AOP

Au lait cru • 20 % MG



Affinage : entre
3 et 8 semaines

Dégustation : Fromage à pâte molle. Goût franc et généreux au délicat parfum de noisette.

Surnommé le «Roi des fromage» par Talleyrand, le brie est un fromage de plateau, idéal en cuisine dans des feuilletés ou en salades composées. **Il obtient son AOP en 1980.**

18,49 €
le kilo

~~20,55 €~~
le kilo

PROMO



À propos du producteur :

Confectionné par la fromagerie Meix, située en Lorraine, en association avec Biogam.

PROVOLONE

Au lait cru • 28 % MG



Affinage :
4 à 5 mois

Dégustation : Fromage à pâte filée, goût affirmé, rond, doux et légèrement piquant.

Le provolone tire son nom de « prova » qui désigne un fromage de forme ronde dans la langue campanienne. **Il est confectionné avec un mélange de lait issu de 3 races de vaches laitières ce qui lui confère son goût unique.** Il est lié par des ficelles et suspendu 8 à 10 en début d'affinage.



29,34 €
le kilo

À propos du producteur : produit par Querceta, ferme située dans la région italienne des Pouilles

COMTÉ AOP 20 MOIS

Au lait pasteurisé • 26 % MG



Affinage : entre
4 et 36 mois

Dégustation : Fromage à pâte pressée cuite. Texture légèrement ferme, saveurs torréfiées.

Fabriqué depuis le 13^{ème} siècle, fromage de plateau ou de cuisine, le comté est aujourd'hui le 1^{er} fromage d'appellation française. Les Fromageries Arnaud confectionnent du Comté en veillant à la défense des pratiques traditionnelles et respectueuses du travail.

27,73 €
le kilo



À propos du producteur :

Produit par les Fromageries Arnaud, 100% familiale et 100% jurassiennes.

Venez
DÉCOUVRIR
NOTRE SÉLECTION

DANS NOS QUATRE MAGASINS
DU 19 AVRIL
AU 28 MAI 2022

BIOCOOP CHOLET NORD

35 Avenue Edmond Michelet
49.300 CHOLET
02 41 70 74 14

BIOCOOP CHOLET SUD

12 Avenue de la Marne
49.300 CHOLET
02 41 64 37 80

BIOCOOP CHOLET OUEST

204 Avenue des Trois Provinces
49.300 CHOLET
02 41 70 08 70

BIOCOOP CHOLET SEVREMOINE

5 Rue Léonard de Vinci
49.450 Saint-André-de-la Marche
02 41 55 10 10

HORAIRES

Du lundi au samedi : 9h-19h

Boucheries-charcuteries-traiteurs
& poissonnerie : 9h-19h
fermé(s) le lundi

HORAIRES

Lundi : 15h-19h
Mardi, mercredi, jeudi :
9h30-13h / 15h-19h
vendredi & samedi : 9h30-19h

Quantités disponibles jusqu'à épuisement des stocks pendant la durée de l'opération,
sauf mention spécifique pour certains produits.

WWW.MANGERBOUGER.FR – POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS 5 FRUITS & LÉGUMES PAR JOUR.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération 

biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE

Retrouvez la liste
des magasins
Biocoop sur le site
www.biocoop.fr

Vous avez des questions sur Biocoop,
sur un produit ? Contactez le service clients au :

0 800 807 102  Service & appel
gratuits

Imprimé sur papier 100% recyclé. Création : Altavia Cosmic – Crédits photos : Patricia Robineau/ Biocoop, Bruno Panchèvre, DR, Shutterstock, Imprimé par Biocoop Cholet, 35 Avenue Edmond Michelet 49300 Cholet



Tous les papiers
se trient et
se recyclent