

DU 19 SEPTEMBRE AU 15 OCTOBRE 2022

ENTREZ DANS LA RONDE DES CAVES DE NOS RÉGIONS.



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

biocoop

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 ?



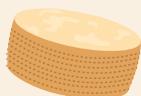
Depuis 2012, le vin est certifié bio s'il respecte la réglementation européenne concernant la culture des vignes et la vinification mais Biocoop va plus loin, notamment sur les sulfites.

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



LANGUEDOC-ROUSSILLON



5,15 € ~~6,46 €~~
la bouteille de 75 cl
soit **6,87 €** le litre
~~8,47 €~~ hors promo

29,36 € ~~38,10 €~~
le carton de 6
Soit **6,52 €** le litre



LES TERRELLES IGP OC VIOGNIER Vignobles Jacques Frelin

Viognier • 13°



Frais, ample et équilibré



10°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Carré d'agneau, couscous végétarienne, crumble.
Gouda, parmesan.

Aromatique et franc sont les maîtres-mots de ce vin. Son nez est puissant avec une aromatique gourmande de pêche blanche. Bouche ronde et délicate.

Jacques Frelin est spécialisé dans la production et le négoce de vins bio depuis plus de 35 ans. Les vins sont issus des principaux vignobles du sud de la France (Languedoc-Roussillon, Vallée du Rhône et Provence, Bordeaux et Gascogne).

VALLÉE DU RHÔNE



7,50 € ~~7,87 €~~
la bouteille de 75 cl
soit **10,00 €** le litre
~~10,49 €~~ hors promo

42,75 € ~~47,22 €~~
le carton de 6
Soit **9,50 €** le litre

demeter



EXPRESSION COSTIÈRES DE NÎMES Château Beaubois

Roussanne, Grenache, Viognier, Vermentino
Biodynamie • 13°



Floral et expressif



12°C



Prêt à boire (0-3 ans)

5% de remise supplémentaire pour 6 bouteilles identiques



Accords mets et vins
Apéritif, poissons, crustacés.
Fromages à pâtes dures.

Vin à la robe jaune aux reflets argentés. Nez floral et citronné. Bouche fraîche, acidulée et désaltérante, notes de citrus et poivre blanc, touche iodée en finale. Surplombant la Camargue et dominé par les Cévennes, le Château Beaubois s'étend sur 60 ha, de Costières de Nîmes au sud de la Vallée du Rhône. Fanny et François Boyer, frère et sœur, sont la 4^e génération à la tête de ce domaine.

La remise fidélité ne s'applique pas sur ces tarifs



VIN BLANC



ITALIE



~~8,93€~~
7,95€

la bouteille de 75 cl
soit **10,60€** le litre
~~11,91€~~ hors promo

~~53,38€~~
45,32€

le carton de 6
Soit **10,07€** le litre

demeter



CIVITAS PEGORINO

Olearia Vitivinicola Orsogna

Pécorigino • Biodynamie • 13°



Frais et fruité



12°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Fruits de mer, plats de
pâtes, viandes blanches.

Nez intense avec des notes de genêt et de fruits blancs.
Bouche fraîche, intense, fruitée et corsée. Belle finesse et profondeur

Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole fondée en 1964 dans la région des Abruzzes. Elle compte aujourd'hui 450 producteurs



VINS PÉTILLANTS



VALLÉE DU RHÔNE



~~14,67€~~
12,50€

la bouteille de 75 cl
soit **16,67€** le litre
~~19,56€~~ hors promo

~~88,02€~~
71,25€

le carton de 6
Soit **13,87€** le litre

demeter



AOP CLAIRETTE DE DIE

Domaine Achard-Vincent

Muscat petit grain • 7°



Effervescent



7°C



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins
Apéritif, dessert, fruits
de mer, fromage de
chèvre sec
et demi-sec

Pétillant équilibré, doux et fruité, frais et moelleux.

Le domaine Achard-Vincent, situé entre le Vercors et la Provence, est pionnier du bio depuis 1968. Il se transmet dans la famille depuis 6 générations. En biodynamie depuis 2005. Toutes les vendanges sont manuelles.



La remise fidélité ne s'applique pas sur ces tarifs



VINS ROUGES



LANGUEDOC- ROUSSILLON



~~4,75 €~~ ~~5,86 €~~

la bouteille de 75 cl
soit **6,33 €** le litre
~~7,69 €~~ hors promo

~~27,08 €~~ ~~34,62 €~~

le carton de 6
Soit **6,02 €** le litre



LES TERRELLES IGP PAYS D'OC Vignobles Jacques Frelin

Syrah • 13,5°



*Souple, équilibré
et fruité*



15°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Carré d'agneau, couscous
végétarienne, crumble.
Gouda, parmesan.

Nez complexe alliant des petits fruits rouges et noirs (framboise, mûre et cassis) **ainsi que des épices typiques de ce cépage** (poivre et réglisse). L'attaque est souple, les tanins harmonieux et fondants.

Jacques Frelin est spécialisé dans la production et le négoce de vins bio depuis plus de 35 ans. Les vins sont issus des principaux vignobles du sud de la France (Languedoc-Roussillon, Vallée du Rhône et Provence, Bordeaux et Gascogne).

5% de remise
supplémentaire
pour 6 bouteilles
identiques

LANGUEDOC- ROUSSILLON



~~5,30 €~~ ~~5,92 €~~

la bouteille de 75 cl
soit **7,07 €** le litre
~~7,89 €~~ hors promo

~~30,21 €~~ ~~35,52 €~~

le carton de 6
Soit **6,71 €** le litre



LES TERRELLES Vignobles Jacques Frelin

Grenache • 13,5°



Charnu et aromatique



16°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Lasagnes, poulet sauce
saté. Reblochon,
tomme de vache.

Belle robe grenat aux reflets rubis, nez s'ouvrant sur la fraise écrasée, la griotte, les épices. La bouche est gourmande et soyeuse, les tanins bien intégrés à l'équilibre.

Jacques Frelin est spécialisé dans la production et le négoce de vins bio depuis plus de 35 ans. Les vins sont issus des principaux vignobles du sud de la France (Languedoc-Roussillon, Vallée du Rhône et Provence, Bordeaux et Gascogne).



VINS ROUGES



LANGUEDOC- ROUSSILLON



~~6,26 €~~
5,50 €

la bouteille de 75 cl
soit 7,33 € le litre

~~8,32 €~~ hors promo

~~37,44 €~~
31,35 €

le carton de 6
Soit 6,97 € le litre



INCONTOURNABLE

EMPREINTE IGP PAYS D'OC Domaine Bassac

Syrah • 14°



Charnu et aromatique



13°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Viandes blanches et
rouges grillées, pizzas,
pâtes bolognaise,
charcuterie.

Bouche équilibrée et fraîche, arômes de cerises noires et de mûres.

Le Domaine Bassac, situé à Puissalicon dans le Languedoc, produit des vins bio depuis 1987. Les vignes couvrent environ 80 ha, sur des sols d'une grande diversité. Vin développé entre le domaine et Biocoop pour proposer une bouteille apte au réemploi.

5% de remise
supplémentaire
pour 6 bouteilles
identiques

LANGUEDOC- ROUSSILLON



~~8,41 €~~
7,50 €

la bouteille de 75 cl
soit 10,00 € le litre

~~11,21 €~~ hors promo

~~50,46 €~~
42,75 €

le carton de 6
Soit 9,50 € le litre



LE MANPÔT IGP CÔTES DE THONGUES Domaine Bassac

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, cabernet Franc • 14°



Charnu et épicé



16°C



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins
Viandes rouges,
barbecue,
cœur de Neufchâtel,
Camembert.

Notes de fruits rouges, de poivre, de boisé et de fumé. La bouche est souple avec une finale cacaotée.

Le Domaine Bassac, situé à Puissalicon dans le Languedoc, produit des vins bio depuis 1987. Les vignes couvrent environ 80 ha, sur des sols d'une grande diversité, sur un terroir très riche et varié, ce qui nous permet de laisser s'exprimer tout le savoir faire.



VINS ROUGES



LANGUEDOC- ROUSSILLON



~~10,63€~~
8,95€

la bouteille de 75 cl
soit ~~11,93€~~ le litre
~~14,17€~~ hors promo

~~63,78€~~
51,02€

le carton de 6
Soit ~~11,34€~~ le litre



NAUTICA AOP LANGUEDOC QUATOURZE

Domaine Ortola

Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre • Biodynamie • 13,5°



Charnu et aromatique



16°C



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins

Magret de canard,
lasagnes de légumes au
soja. Brie, Saint-Nectaire,
Bethmale.

Nez expressif alliant des notes de fruits rouges et d'épices. Bouche souple et soyeuse avec une belle évolution. Ensemble harmonieux avec finale sur des notes vanillées.

Georges, Suzanne Ortola et leurs enfants conduisent un domaine en biodynamie sur 112 hectares. Leur philosophie : pour faire un bon vin, il faut de bons raisins et donc des vignes évoluant dans un milieu vivant.

5% de remise supplémentaire pour 6 bouteilles identiques

SUD-OUEST



~~7,36€~~
6,50€

la bouteille de 75 cl
soit ~~8,67€~~ le litre
~~9,81€~~ hors promo

~~44,16€~~
37,05€

le carton de 6
Soit ~~8,23€~~ le litre



MILLE ET UNE FLEURS Grinou - Famille Cuisset

Merlot • 12°



Léger et fruité



14°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritifs, salades,
charcuteries, viandes
grillées, desserts aux
fruits. Saint-Marcelin,
Beaufort.

Vin aux arômes de fruits rouges frais. Bouche légère, souple, reprenant l'aromatique du nez. Tanins discrets et légers.

Guy Cuisset reprend en 1978 une partie des vignes de son oncle sur les vestiges d'un ancien monastère du XIII^e siècle. Il travaille aujourd'hui avec deux de ses fils, Julien et Gabriel. Le vignoble est certifié bio depuis 2009.



VINS ROUGES



VALLÉE DU RHÔNE



~~7,27€~~
6,75€

la bouteille de 75 cl
soit 9,00 € le litre
9,69 € hors promo

~~43,62€~~
38,48€

le carton de 6
Soit 8,55 € le litre



ELEFANTAISY AOP CÔTES DU RHÔNE Château de Bastet

Grenache, Syrah • 14,5°



Souple et aromatique



16°C



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins
Grillades, viandes
blanches, fromage de
chèvre.

Robre grenat aux reflets rubis, subtiles notes de framboises et d'épices.

Le Château de Bastet, situé dans le Gard, fût acheté dans les années 1930 par les arrières grands-parents de Julie Aubert, actuelle propriétaire avec son mari Nicolas Richarme. Le vignoble de 62 ha est situé en AOP Côtes du Rhône.

VALLÉE DU RHÔNE



~~8,05€~~
7,25€

la bouteille de 75 cl
soit 9,67 € le litre
10,73 € hors promo

~~48,30€~~
41,33€

le carton de 6
Soit 9,18 € le litre

NOUVEAUTÉ



MÉTAMORPHOSE Cave de Cairanne

Grenache, Syrah, Carignan • 14,5°



Ample, puissant
et corsé



16°C



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins
Viande en sauce, risottos,
viande rouge,
dessert au chocolat.
Fromages à pâte molle.

5% de remise
supplémentaire
pour 6 bouteilles
identiques

Vin jeune, nez marqué par les fruits rouges, la violette et la réglisse.
En bouche une belle structure concentrée, riche et complexe.

Fondée en 1929, la Cave de Cairanne, cave coopérative, est située au cœur des Crus de la Vallée. Les 130 vignerons de la cave travaillent pour produire des vins de qualité.



VINS ROUGES



VALLÉE DE LA LOIRE



~~7,50 €~~ ~~8,25 €~~

la bouteille de 75 cl
soit **10,00 €** le litre
~~10,49 €~~ hors promo

~~42,75 €~~ ~~47,22 €~~

le carton de 6
Soit **9,50 €** le litre



ROUQUIN DE JARDIN VDF

Vignobles Mourat

Pinot noir • 12,5°



Léger, porté sur le fruit



13°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Viandes blanches et
rouges, Chauroux.

Belle robe couleur rubis et nez de fruits mûrs légèrement boisé.

Jean Mourat créa le vignoble Château Marie du fou en 1974. Son fils le rejoint en 1998 en créant 2 domaines : le Clos Saint-André et le Moulin Blanc. Les vignes sont situées sur des terroirs de coteaux de schistes et de rhyolites, dans l'AOC Fiefs Vendéens. 80 % du domaine est certifié bio.

5% de remise
supplémentaire
pour 6 bouteilles
identiques

BORDELAIS



~~6,75 €~~ ~~6,91 €~~

la bouteille de 75 cl
soit **9,00 €** le litre
~~9,21 €~~ hors promo

~~38,48 €~~ ~~41,46 €~~

le carton de 6
Soit **8,55 €** le litre



BORDEAUX Château Coulonge

Merlot, Carbetnet-Sauvignon • 13°



Charnu et aromatique



16°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Tapas, feuilletés,
houmous, rôti de bœuf
au grill, viande en sauce,
salade de légumes d'été.
Fromage de brebis.

Nez expressif aux notes fruitées. En bouche, attaque aromatique sur le fruit accompagné de rondeur et de souplesse.

En agriculture biologique depuis 2015, le Château Coulonge est un domaine familial qui se transmet de génération en génération depuis 1804.



VINS ROUGES



BORDELAIS



~~15,30€~~
13,15€

la bouteille de 75 cl
soit **17,53€** le litre
~~20,40€~~ hors promo

~~91,80€~~
74,96€

le carton de 6
Soit **16,66€** le litre

demeter



AOP PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION Château Beauséjour

Merlot, Cabernet-Franc noir • Biodynamie • 14°



Charnu et équilibré



19°C



Longue garde
(> 6 ans)



Accords mets et vins
Apéritifs, fruits de mer,
poissons.
Fromage de chèvre

Vin ample, rond, aux notes florales et toastées. En bouche, l'attaque est souple.

Domaine fondé en 1864, il élabore des vins dans le respect des traditions bordelaises. En 2009, la première cuvée « sans soufre » voit le jour.

DÉCOUVERTE

ITALIE



~~8,93€~~
7,95€

la bouteille de 75 cl
soit **10,60€** le litre
~~11,91€~~ hors promo

~~53,58€~~
45,32€

le carton de 6
Soit **10,07€** le litre

demeter



BUCEFALO Olearia Vitivinicola Orsogna

Montepulciano d'Abruzzo • Biodynamie • 14°



Ample et aromatique



14°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Viandes rouges, gâteaux
au chocolat, cerises,
tartes aux fruits noirs.

Ample et intense, le nez est dominé par des notes fruitées suivies de senteurs épicées avec des notes de cacao et de café.

Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole fondée en 1964 dans la région des Abruzzes. Elle compte aujourd'hui 450 producteurs.

5% de remise supplémentaire pour 6 bouteilles identiques



VINS ROUGES



ITALIE



~~7,95 €~~ ~~8,99 €~~
la bouteille de 75 cl
soit **10,60 €** le litre
~~11,91 €~~ hors promo

~~45,32 €~~ ~~53,58 €~~
le carton de 6
Soit **10,07 €** le litre

demeter



COSTE DI MORO DOC MONTEPULCIANO D'ABRUZZO Olearia Vitivinicola Orsogna

Montepulciano d'Abruzzo • Biodynamie • 14°



Léger et aromatique



12°C



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins
Charcuterie, viandes
grillées, fromage doux
et parfumé.

Nez aux notes de réglisse, de confiture de cerises noires avec de légères touches de cacao. En bouche, ample et doux.

Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole fondée en 1964 dans la région des Abruzzes. Elle compte aujourd'hui 450 producteurs.

ITALIE



~~7,95 €~~ ~~8,99 €~~
la bouteille de 75 cl
soit **10,60 €** le litre
~~11,91 €~~ hors promo

~~45,32 €~~ ~~53,58 €~~
le carton de 6
Soit **10,07 €** le litre

demeter



RUMINAT IGT PRIMITIVO Olearia Vitivinicola Orsogna

Primitivo • Biodynamie • 14°



Frais et épicé



12°C



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



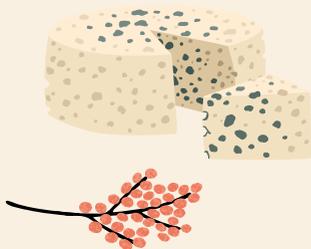
Accords mets et vins
Charcuterie, viandes,
fromage doux.

Nez vif avec des notes de prunes, de torréfaction et de cerises. Bouche intense aux arômes de confiture de fruits rouges.

Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole fondée en 1964 dans la région des Abruzzes. Elle compte aujourd'hui 450 producteurs.

5% de remise supplémentaire pour 6 bouteilles identiques

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 !



Producteur



Affinage



Caractéristiques

FROMAGE AUX LAITS DE BREBIS, CHÈVRE ET VACHE

AVEYRON



30,46 €
le kilo

~~33,84 €~~
le kilo hors promo

TOMME AUX 3 LAITS ET PIMENT



Lou Passou Bio.



12 semaines.



Texture souple et légèrement ouverte. Goût présent sans être prononcé.



Fromage confectionné à partir d'un mélange de trois laits (brebis, chèvre et vache) avec une touche de piment, délicatement dosés.

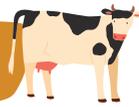
La Société Lou Passou a été créée à la fin des années 90 avec une double volonté : contribuer au développement de l'agriculture biologique et mettre en avant leur savoir-faire local.



À déguster...

Fromage de plateau, à l'apéritif, en raclette avec des pommes de terre et de la charcuterie. Avec un vin blanc sec (Marcillac, Chablis).

FROMAGES AU LAIT DE VACHE



PAYS-BAS



19,10 €
le kilo

~~21,22 €~~
le kilo hors promo

GOUDA À L'AIL DES OURS



Kaandorp Cheese.



6 à 8 semaines.



wGoût rehaussé par l'ail des ours, texture mi-dure et crémeuse.

Fromage au lait de vache pasteurisé et au goût réhaussé de l'ail des ours. Fabriqué par une petite fromagerie biologique au Pays-Bas à côté des moulins à vent de la Kinderdijk. Maître fromager et propriétaire, Andre van Houwelingen et son équipe ne fabriquent que du fromage bio.



À déguster...
Fromage de plateau, en gratin ou sandwich.
Avec un vin blanc sec.

HAUTE-SAÛNE



19,10 €
le kilo

~~21,22 €~~
le kilo hors promo

GRUYÈRE IGP



Monts & Terroirs.



4 mois.



Goût généreusement fruité, texture tendre et fondante.

Fromage français issu des prairies de Savoie et de Franche-Comté.

Fabriqué par la fromagerie Monts & Terroirs faisant partie du patrimoine des coopératives fromagères de Franche-Comté et de Savoie et de la coopérative laitière Sodiaal.



À déguster...
Fromage de cuisine : gratin, sandwiches.
Avec un vin blanc sec.

LORRAINE



19,20 €
le kilo

~~21,33 €~~
le kilo hors promo

TOMME LE SAULNOIS AUX ALGUES



Fromagerie du Pays Welche.



3 mois.



Texture souple, fondante et d'un goût fruité.

Fromage parfumé aux algues apportant des notes iodées et végétales. Le lait nécessaire à sa fabrication est collecté dans le Saulnois, région naturelle de la Lorraine qui tire son nom de l'extraction du sel qui y était jadis pratiquée et qui donne son appellation à cette tomme.



À déguster...
En salade, raclette, tartiflette ou pour l'apéritif.
Avec un vin blanc sec (Sauvignon).

La remise fidélité ne s'applique pas sur ces tarifs



FROMAGES AU LAIT DE VACHE



SAVOIE



21,50 €
le kilo

~~23,88 €~~
le kilo hors promo

BLEU DE SAVOIE YENNE



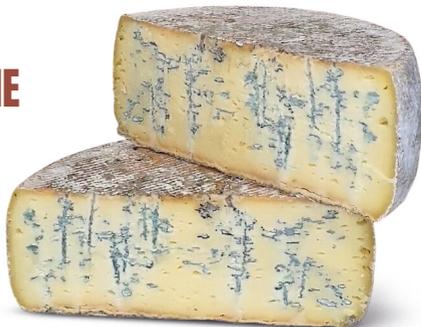
Coopérative de Yenne.



21 jours.

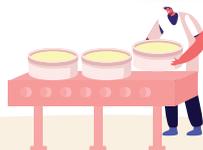


Souple et fondante. Goût franc, salé et dominé par les arômes du bleu.



Fromage à pâte persillée, confectionné par la Coopérative de Yenne, au pied de la Dent du Chat.

La coopérative, appartenant directement aux producteurs, collecte le lait une fois par jour en Savoie ainsi que dans les communes limitrophes de l'Ain et de la Haute Savoie. Il est transformé dans les 24h suivant la collecte.



À déguster...

Fromage de plateau.
Avec un vin blanc moelleux
ou un vin doux naturel.

ITALIE



27,24 €
le kilo

~~30,27 €~~
le kilo hors promo

GRANA PADANO



Tomasoni F.lli.



24 mois.



Goût persistant et fruité, texture friable et granuleuse.



Fabriqué par une entreprise familiale située sur le territoire de Val Teggio qui perpétue les productions typiques de fromages. Le Grana Padano aurait été créé en 1135 dans les abbayes cisterciennes de la plaine du Pô au sud de Milan car il avait l'avantage de se conserver plusieurs mois. Le nom *grana* vient de l'aspect granuleux de sa pâte.



À déguster...

Fromage de plateau ou de cuisine :
râpé, en fondue, en sauce...
Avec un champagne, un Bordeaux
ou blanc du Rhône.

FROMAGES AU LAIT DE CHÈVRE



LOIRE



30,38 €
le kilo

~~33,76 €~~
le kilo hors promo

FOURMETTE DE CHÈVRE BLEU



Fromagerie des Hautes Chaumes.



6 semaines.



Texture dense, persistant en bouche, au bleu subtil avec un goût caprin.

Confectionné par la Fromagerie Artisanale de Sauvain à partir de lait cru de chèvre. Son affinage se déroule dans les caves naturelles de la fromagerie qui se situe dans la zone de production de la fourme de Montbrison AOP qui s'étend sur 33 communes du Haut-Forez.



À déguster...

Fromage de plateau ou en raclette.
Avec un vin blanc moelleux (Sauternes, Jurançon).

CÉVENNES



33,78 €
le kilo

~~37,53 €~~
le kilo hors promo

CHÈVRE PARPAILLOTE



Fromagerie des Cévennes.



2 mois.



Goût caprin reprenant les arômes herbagers du printemps. Texture souple.

C'est en 1999, que sont fabriquées les premières « Parpailotes » avec pour objectif de reporter l'importante collecte de lait du printemps en le valorisant en fromages sur des périodes plus difficiles de collecte comme l'automne et l'hiver. Il est confectionné à partir de lait de chèvre par la Fromagerie des Cévennes, qui fabrique des fromages de chèvre au lait cru depuis plus de 50 ans.



À déguster...

Fromage de plateau, en raclette ou en tartiflette.
Vin blanc (Sauvignon, Viognier).

La remise fidélité ne s'applique pas sur ces tarifs

FROMAGE AU LAIT DE CHÈVRE



ESPAGNE



39,64 €
le kilo

~~44,05 €~~
le kilo hors promo

CHÈVRE CERRÓN



Quesos Cerrón.



6 mois.



Texture tendre
et crémeuse.



À déguster...

Fromage de table.
Avec un vin blanc sec ou vin rouge
léger (Beaujolais ou Anjou).

Fromage de chèvre de la race espagnole « murciano-granadina » provenant du sud-est avec la particularité d'un lait plus doux que les autres races de chèvre. Entièrement fabriqué à partir du lait de l'élevage du producteur.

Quesos Cerron est une ferme familiale à taille humaine située dans le sud-est de l'Espagne à Alamo.

FROMAGES AU LAIT DE BREBIS



TARN



26,81 €
le kilo

~~29,79 €~~
le kilo hors promo

TOMME DE BREBIS AUX GRAINES DE FENUGREC



Laiterie Fabre Frères.



3 mois.



Goût doux typique du fromage de brebis
avec un goût de noix apporté par les graines
de fenugrec.



À déguster...

Fromage de plateau, en fin de
repas, à l'apéritif ou fondu.
Avec un vin blanc sec (Gaillat ou
Sancerre) ou vin rouge charnu
et aromatique.

Fromage confectionné par la laiterie artisanale Fabre Frères, une PME familiale créée en 1948, située au cœur des Monts de Lacaune (Tarn).

La Tomme est affinée dans un ancien tunnel ferroviaire, désaffecté en 1962 et transformé en cave d'affinage.



FROMAGES AU LAIT DE BREBIS



AVEYRON



27,22 €
le kilo

~~30,25 €~~
le kilo hors promo

ROQUEFORT AOC



Gabriel Coulet SA.



Affinage 14 jours (minimum),
puis maturation de 3 à 10 mois.



Texture crémeuse, fondante
et onctueuse, goût prononcé.

Fabriqué au cœur des Causses, ce Roquefort est la première AOC au lait de brebis. Le lait de brebis de race Lacaune, provient d'une dizaine de fermes de l'Aveyron et est transformé par une PME familiale qui confectionne du Roquefort depuis 1907.



À déguster...

À température ambiante. En apéritif ou dans une salade.
À conserver isolé de l'air ambiant (dans son emballage d'origine ou dans une feuille d'aluminium).
Avec un vin blanc moelleux ou vin rouge moelleux (Maury...).

ITALIE



29,24 €
le kilo

~~32,49 €~~
le kilo hors promo

PECORINO LOCHELE AU POIVRE



Caseificio Tonon SNC /
Formaggi Pes.



3 mois.



Goût doux rehaussé des
notes épicées en raison des
grains de poivre.
Texture blanche compacte,
ponctués de poivre noir.

Confectionné à partir de lait de brebis de race « sarda », élevées en plein air, jour et nuit, tout au long de l'année. L'alimentation est principalement basée sur le pâturage et le foin. Le fromage est élaboré à la main selon les règles de la tradition sarde, afin d'obtenir des fromages bio de très haute qualité.



À déguster...

Fromage de plateau ou apéritif.
Vin blanc sec (Alsace Pinot gris),
vin rouge léger (Anjou, Bourgueil).

VENEZ DÉCOUVRIR NOTRE SÉLECTION

dans vos quatre
magasins Biocoop
Cholet et Sèvremoine
du 19/09 au 15/10/2022

SOIRÉE DÉGUSTATION * VINS & FROMAGES BIO vendredi 16 septembre à
20h à Biocoop Cholet Nord - Gratuit sur inscription au 02 41 70 74 14

JOURNÉE DÉGUSTATION * VINS & FROMAGES BIO samedi 17 septembre
de 9h à 19h à Biocoop Cholet Sud - Gratuit - Entrée libre

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

HORAIRES

Du lundi au samedi : 9h-19h

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

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

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.

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

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

0 800 807 102 

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

biocoop

Imprimé sur papier 100% recyclé. Biocoop Cholet - 35 avenue Edmond Michelet - 49300 Cholet
Création : Altavia Cosmic - Crédits photos : Bruno Panchèvre, Shutterstock
Imprimé par Biocoop Cholet.

