

Magazin

INSPIRATION FÜR PROFIS

MÄRZ 2020



10

Schwarzer Knoblauch
Magie aus der «Chnoblü Höu»

12

Cambozola
Deutsche Käsekunst

17

Baron de Ley
Zeitlose Klassiker

Inhalt

06 Skrei
Winterkabeljau der Extraklasse



GESCHMACKSWUNDER, GOURMETHÄPPCHEN,
GAUMENHIGHLIGHTS. ERLESENE QUALITÄTS-
PRODUKTE AUS ALLER WELT.



08 Perfekt in Szene gesetzt
Blickfang Geschirr



21 Ron Cihuatán
Geheimtipp für Kenner

- 03 | METZGEREI
- 06 | FISCH & SEAFOOD
- 08 | BLICKFANG GESCHIRR
- 10 | FRÜCHTE & GEMÜSE
- 12 | MOLKEREI
- 14 | FOOD
- 17 | WEIN
- 21 | SPIRITUOSEN

Swiss Quality Beef

SWISS QUALITY BEEF HOHRÜCKEN SPEZIAL

ca. 2,2 kg

052168

Tagespreis



KULINARISCHE RAUCHSIGNALE

Kann man mit Rauch würzen? Und ob! Dabei wird das Lebensmittel nicht direkt geräuchert, vielmehr kommen die Raucharomen an die gewünschte Komponente. Aber Rauch ist nicht gleich Rauch. Am Gaumen löst er von kräftig und erdig bis hin zu fein und subtil jede Menge Abwechslung aus.

Bis ins 19. Jahrhundert war Räuchern überlebenswichtig und das Wissen darum weit verbreitet. Der Rauch liess Bakterien keine Chance und machte Lebensmittel über Wochen oder Monate haltbar. Aus der Notwendigkeit des Konservierens ist eine Kunst geworden. Ein Spiel, bei dem es darum geht, dem Gaumen immer neue Rauchsignale zu geben.

Es gibt mehrere Temperaturzonen, in denen man räuchern kann. Zum Beispiel findet das Kalträuchern bei 25–30 °C statt, kurz bevor der Teller den Gast erreicht. Mit Rauchmehl, Räucherpistole und -glocke kann man zum Beispiel einen Hohrücken oder ein Filet vom Swiss Quality Beef mit verschiedenen Holzsorten aromatisieren.



SWISS QUALITY BEEF ENTRECÔTE ½

ca. 2,2 kg

052072

Tagespreis



SWISS QUALITY BEEF FILET

ca. 1,8 kg

052052

Tagespreis

Swiss Quality Veal



**Swiss Quality Veal
Nierstück mit Papaya,
Spargeln und Piment
d'Espelette.**

Rezept: transgourmet-cook.ch



**SWISS QUALITY VEAL
FILET**

ca. 900 g

055680

Tagespreis



**SWISS QUALITY VEAL
NIERSTÜCK KURZ**

ca. 1,8 kg

055682

Tagespreis

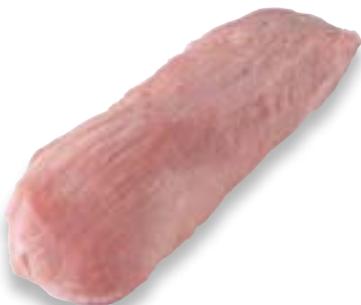


**SWISS QUALITY VEAL
HOHRÜCKEN**

ca. 2 kg

055683

Tagespreis



**SWISS QUALITY VEAL
RUNDER MOCKEN ENTHÄUTET**

ca. 900 g

055687

Tagespreis



**SWISS QUALITY VEAL
ECKSTÜCK ENTHÄUTET**

ca. 3 kg

055684

Tagespreis

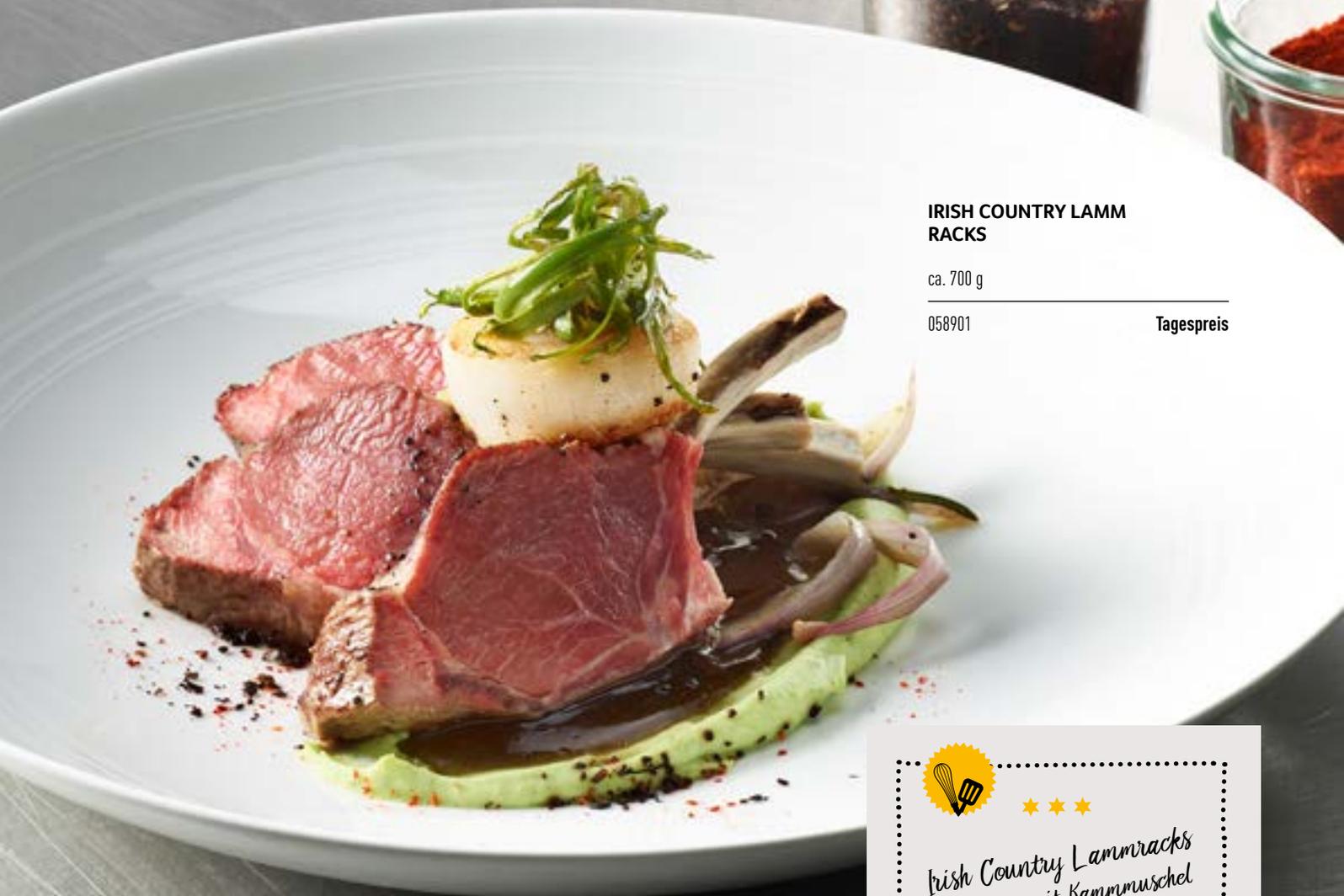


**SWISS QUALITY VEAL
SCHULTERFILET**

ca. 1,2 kg

055691

Tagespreis



IRISH COUNTRY LAMM RACKS

ca. 700 g

058901

Tagespreis

Surf 'n' Turf



Irish Country Lammracks mit Kammuschel

Rezept für 10 Portionen

Irish Country Lammracks

Irish Country Lammracks 1,5 kg

Wiberg Black BBQ 30 g

Kammuschel

Kammuscheln 10 Stück

Butter 50 g

Weisswein 30 ml

Grüner Spargel

Spargeln, grün 150 g

Olivenöl 10 ml

Salz, Pfeffer

Knollensellerie und Gartenkräuter

Knollensellerie 1,2 kg

Vollrahm 120 ml

Butter 80 g

Petersilie 20 g

Kerbel 5 g

Schnittlauch 5 g

Thymian 2 g

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung: transgourmet-cook.ch



IRISH COUNTRY LAMM NIERSTÜCK

ca. 900 g

058903

Tagespreis



IRISH COUNTRY LAMM GIGOT OHNE BEIN

ca. 2,3 kg

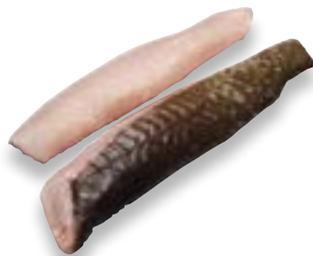
058907

Tagespreis

Limited Edition Skrei

NORWEGISCHER WINTERKABELJAU DER EXTRAKLASSE

Skrei ist norwegisch und heisst übersetzt Wanderer. Zu Recht, denn im Winter kehrt der arktische Winterkabeljau, der Skrei, aus den Gewässern der Barentssee an seinen Geburtsort nahe der norwegischen Küste zurück. Der Langstreckenschwimmer hat durch die Reise von ca. 1000 Kilometern durch eisige, stürmische Gewässer seine Höchstform erreicht. Skrei werden nach traditioneller Art mit der Langleine oder Handangel gefischt. Auch gelten strenge Qualitätsstandards. Die Reinigung mit Meerwasser und die Anlandung erfolgen innerhalb von vier Stunden nach dem Fang. Um das Qualitätszertifikat zu bekommen, wird der Winterkabeljau ausschliesslich in Skrei-zertifizierten Betrieben verarbeitet. Die Fangzeit ist begrenzt von Januar bis April, denn nach der Hauptlaichzeit im März kehren die Fischschwärme wieder in die Barentssee zurück. Auch die Fanggebiete sind festgelegt, wodurch Skrei nur beschränkt verfügbar ist. Skrei-Fleisch ist besonders mager und zart, leicht salzig und von geringem Fettgehalt. Kann als Filet oder ganz sehr gut gegart oder gegrillt werden.



MSC SKREI WINTER KABELJAU ROYAL

mit Haut 400-800 g
Wild, FAO 27
ca. 1,5 kg

054474

Tagespreis



**RAUHLACHS
BLACK LABEL**

Zucht, Norwegen
600 g

066613 600 g **22.95**



**Rauchlachs Black Label,
Kohlrabi, Meerrettich,
Dill**

Rezept: transgourmet-cook.ch



MSC DORSCH FILET ROYAL

ohne Haut, 100–300 g
Wild, FAO 27
ca. 600 g

Der Dorsch, auch Kabeljau genannt, ist fast im gesamten Nordatlantik, dem Europäischen Nordmeer, der Labrador- und Barentssee sowie dem Weissen Meer zu finden. Seine Farbe variiert je nach Lebensraum stark und reicht von grau oder sandfarben über rötlich bis goldbraun sowie von oliv bis graugrün.

054569

Tagespreis



SEEZUNGEN FILET

ohne Rand, 80–120 g
tiefgekühlt, Glasur ca. 20%
Wild, FAO 27
ca. 1,5 kg

Die echte Seezunge (*Soles Solea*) zählt zu den delikatesten Speisefischen. Ihr zartes, aber festes Fleisch eignet sich besonders für kurzes Anbraten oder schonendere Methoden, wie pochieren, dämpfen oder dünsten. Das weisse Fleisch ist im Geschmack leicht nussig und mild-würzig.

067550

kg **42.90**



MSC HEILBUTT FILET

ohne Haut, aufgetaut, 100–400 g
Wild, FAO 21
ca. 1,5 kg

Der Heilbutt ist ein Plattfisch und lebt in bis zu 2'000 m Tiefe auf sandigem oder geröllartigem Boden. Leicht gewürzt und in gutem Öl angebraten, ist der Heilbutt ein wahrer Genuss. Der vielseitige Fisch kann problemlos gegrillt, im Ofen gegart oder mit weiteren Zutaten verarbeitet werden.

054347

kg **25.20**



**PREMIUM
RAUHLACHS RÜCKENFILET NORI**

kalt geräuchert
Zucht, Norwegen
100 g

Das beste Stück vom Lachsfilet, per Hand aus dem Rücken filetiert. Fest im Fleisch aber angenehm zart im Biss wird dieser Lachs leicht geräuchert. Frisches Thaipesto mit Koriander und Cashew verleiht dieser Kreation den typisch asiatischen Geschmack. Der Mantel aus gerösteter Norialge rundet das Geschmackserlebnis auch optisch ab.

066661

100 g **7.90**



**DYHRBERG
KREBSSCHWÄNZE IN LAKE**

Zucht, China
900 g

Die Krebschwänze werden in sorgfältig ausgewählten Süßwassergebieten in China gefangen. Sie schmecken gebraten, gegrillt wie auch gedünstet und eignen sich für Salate, Pizzen, Pasta oder an einer Cocktailsauce. Gekocht und eingelegt in Salzlake.

068330

900 g **25.10**



PULPO

geputzt, tiefgekühlt
Wild, FAO 27/34
ca. 1–2 kg

Pulposalat ist auf nahezu jeder italienischen Speisekarte zu finden. Der Pulpo wird für 2–3 Stunden in siedendes Wasser gegeben. In Stücke geschnitten und mit Zitronensaft, Olivenöl, Salz, Pfeffer und frischen Kräutern mariniert, kommt sein Geschmack perfekt zur Geltung.

068406

kg **15.90**

Perfekt in Szene gesetzt



BLICKFANG GESCHIRR

Sie möchten aus der Reihe fallen und Ihre Kreationen auf besonderem Geschirr anrichten? Edles Design ist ansprechend und exklusiv. Darauf lassen sich Gerichte wunderbar präsentieren und in Szene setzen.

TON IN TON

Harvest von Dudson wird in England mit viel Handarbeit hergestellt. Es erinnert mit seinem rustikalen Ausdruck und den Natur-Farbtönen an traditionelle, handwerklich hergestellte Töpferware. Harvest ist jedoch aus hochwertigem, extra hartem Porzellan, das für lange Lebensdauer steht und speziell nur für die Gastronomie produziert wird.



WILLKOMMENER BLICKFANG

Wir haben für Sie in Zusammenarbeit mit unserem Partner Kreavita home design AG aus Sempach Station eine Auswahl an Geschirr zusammengestellt, welche vielseitige Kombinationsmöglichkeiten zulässt. Ob Sie sich punktuell für eine neue Farbe oder Form entscheiden oder eine ganze Teller-Serie erneuern möchten, mit der Serie Dudson Harvest sind unzählige Kombinationen möglich.



JEDES STÜCK EIN UNIKAT

Inspiziert von der Leidenschaft für biologische Menus und dem handgefertigten Stil, lenkt die Serie Dudson Harvest die Präsentation des Essens in eine neue, aufregende Richtung. Unebene Kanten und die von Hand aufgetragene, unregelmässige Glasur sind durchaus gewollt und verleihen jedem Stück seine Einzigartigkeit. Dudson Harvest ist ab Kalenderwoche 17 in allen Prodega-Märkten verfügbar.

Black Garlic

IST ES MAGIE?

In einem ehemaligen Gewächshaus mitten in Dagmersellen versteckt sich ein kleines Juwel. Es ist das Paradies von Bernadette Häller. Sie nennt es liebevoll «Chnoblî Höu». Seit ein paar Jahren widmet sie sich hier intensiv und mit viel Leidenschaft dem Knoblauch. Doch aufgepasst! Die rosafarbenen Pflanzen, die Bernadette von einem Aargauer Bauer bezieht, verzaubert sie in schwarze Wunderknöllchen. Sie hat lange getüftelt und ausprobiert, bevor sie mit dem Resultat zufrieden war. Eines ist klar. Es handelt sich um ein Naturprodukt, welchem keine weiteren Zutaten beigefügt werden. Was ihren schwarzen Knoblauch jedoch genau ausmacht, bleibt ihr wohlgehütetes Geheimnis.



SCHWARZER KNOBLAUCH

Schweiz
Glas zu 80 g netto

042584

Glas 17.95



NATÜRLICH, EDEL UND STARK

Rund vier Wochen lässt Bernadette Häller die Knoblauchzehen bei konstanten 60 Grad Celsius in Dörrapparaten trocknen. Im Sommer, wenn die Sonne durch das Glasdach scheint und das Innere des Gewächshauses aufheizt, kommt sie ganz ohne Apparate und somit ohne Strom aus. Durch den natürlichen Fermentationsvorgang werden Zucker und Aminosäuren in dunkle, stickstoffhaltige organische Verbindungen umgewandelt, die den Knoblauch schwarz färben. Aufgrund der Gärung bekommt der Knoblauch eine sehr weiche, etwas klebrige Konsistenz. Sein Geschmack erinnert in keiner Weise mehr an Knoblauch, sondern an süsslichen Pflaumenkompott und Balsamico-Essig. Die edle Delikatesse ist leichter bekömmlich als weisser und rosafarbener Knoblauch, eignet sich besonders für Pürées und Saucen und gilt dazu als stark entzündungshemmend und antiallergisch.



**EGLI'S
RANDENSPROSSEN**

Schweiz
Randensprossen sind voll mit Eisen und Vitaminen und nebenbei eignen sie sich dank ihrer roten Farbe hervorragend zur Dekoration oder als Beilage zu mediterranen Gerichten. Im Vergleich zu anderen Sprossen schmecken die Randensprossen eher unspektakulär; leicht würzig.

044368 100 g **8.30**



**EGLI'S
RADIESLISPROSSEN**

Schweiz
Radieschensprossen sind dank ihrer scharfen Note sehr interessant und dank wenig Kalorien richtige Schlankmacher. Sie bestehen zu 90% aus Wasser. Mit ihrem pfeffrig und würzigen Geschmack verleihen die Sprossen Salaten und Gerichten eine aromatische Note.

044256 100 g **3.70**



PAPAYA GRÜN

Thailand
ca. 2 Stück
Die grüne, unreife Papaya schmeckt herb und kann wie Gemüse, ähnlich wie Kohlrabi oder Zucchini, verarbeitet werden. Traditionell wird damit Som Tam, ein würziger Salat, gemacht. Aber auch für Salsas, Suppen oder Eintöpfe kann diese exotische Frucht gut verwendet werden.

048206 Beutel **13.80**



**PREMIUM
SPARGELSPITZEN WEISS**

Übersee
10 x 300 g
Beim Anbau dieser Sorte wird die Erde zu einem Damm angehäuft. Der Spargel wächst unterirdisch und bleibt deshalb weiss. Sobald die Spitze ans Tageslicht kommt, wird der Spargel gestochen. Die weissen Spargelspitzen sind ideal für leichte Gerichte.

044951 Karton **Tagespreis**



**PREMIUM
SPARGELSPITZEN GRÜN**

Übersee
8 x 200 g
Dieser Spargel wächst über der Erde. Das Sonnenlicht verleiht ihm seine schöne grüne Farbe. Geschmacklich ist er etwas intensiver als der weisse Spargel und enthält mehr Vitamine. Er passt hervorragend zu Pasta und Fleischgerichten.

044893 Karton **Tagespreis**



**BRESC
PEPERONI PURÉE GEGRILLT**

Niederlande
450 g netto
Das gegrillte Peperonipüree hat einen vollen und süssigen Geschmack. Diese Zutat ist ein bekannter Klassiker aus der Küche des Balkans, wo Peperoni in vielen Gerichten vorkommen. Ideal als Basis für (Pasta-)Saucen und Suppen. Dieses gegrillte Peperonipüree gibt jedem Gericht extra Schärfe.

040647 Becher **7.95**



**BRESC
RAS EL HANOUT**

Niederlande
450 g netto
Die berühmte Kräuter- und Gewürzmischung der marokkanischen Küche passt gut zu Lammfleisch, Couscous und Schmorgerichten. Ras el-Hanout am besten kühlfrisch anwenden. Die marokkanische Verführung verleiht Gerichten oder Zutaten sofort Geschmack.

040658 Becher **8.50**



**BRESC
THAI RED CURRY**

Niederlande
450 g netto
Eine Kombination aus Chili, ausgebackenen Zwiebeln, Knoblauch, Garnelenpaste und Frühlingszwiebeln machen den Thai Red Curry zu einer scharfen, pikanten und kräftigen Paste. Kühlfrisch hat sie den typischen thailändischen Kräutergeschmack wie auch die optimale Gebrauchsfreundlichkeit.

040629 Becher **8.50**

Cambozola - deutsche Käsekunst



CAMBOZOLA GRAND NOIR

Deutschland
1/8 Laib
ca. 300 g

521249

kg 19.90

ERLEBNIS FÜR DIE SINNE

Cambozola klingt lässig italienisch, ist aber ein deutsches Wunderkind. Und das seit 1980. Die Käsemeister der Käserei Champignon aus dem Allgäu suchten nach neuen Kreationen. Dabei schufen sie einen reifen Weichkäse, der exquisiten Genuss mit einem Hauch von Luxus verspricht: Den Cambozola. Es gibt ihn in verschiedenen Sorten, eine besonders erlesene ist der Grand Noir. Für die Produktion werden nur beste Kuhmilch und hochwertige Kulturen verwendet. Dank besonders langem Kaltreifeverfahren im versiegelten schwarzen Wachsmantel und speziellen blauen Edelkulturen, entwickelt er seinen würzigen Geschmack und eine unverwechselbar geschmeidige Konsistenz, die auf der Zunge zergeht und den Gaumen mit einer raffinierten feiwürzigen Note verwöhnt. Die internationale Fachjury der «World Championship Cheese» prämierte den Cambozola Grand Noir 2016 zum weltbesten Blauschimmelkäse. Ideal für hochwertige Käseplatten. Perfekter Begleiter für edle Weine, Portweine und Champagner.



Cambozola Kuchen mit Feigen

Rezept für 10 Portionen

Kuchenteig

Butter	150 g
Mehl	300 g
Wasser	125 ml
Sauerrahm	30 g
Salz	

Guss

Zwiebel Brunoise	100 g
Cambozola Grand Noir	80 g
Vollrahm	80 ml
Eier, ganz	4 Stk.
Knoblauch, gehackt	3 g
Muskatnuss, gerieben	
Kümmel, gemahlen	

Feigen

Feigen, frisch	6 Stk.
Zucker	80 g
Portwein, rot	500 ml
Zimt	
Chilipulver	
Nelkenpulver	
Premium Tonkabohne, gerieben	

Topping

Portulak	50 g
----------	------

Zubereitung: transgourmet-cook.ch



LA PUGLIESINA BURRATA

Italien
4 x 250 g
Dieser Frischkäse zeichnet sich durch seine unverwechselbare Form und köstliche Füllung aus. Der Teig wird von Hand in Stränge gezogen – gefüllt wird er mit in Rahm getauchten, kleinen Mozzarelastückchen. Burrata ist eine Spezialität aus Apulien, insbesondere aus der Gegend von Andria.

019121 250 g **4.55**



CAMEMBERT DI BUFALA

Italien
ca. 300 g
Der absolut köstliche italienische Weichkäse aus der Gegend um Bergamo (Lombardei) wird aus 100% Büffelmilch nach einer traditionellen Rezeptur handwerklich hergestellt und hat einen süsslich-milden Geschmack. Mit einem Löffel serviert zu frischem Ciabattabrot geniessen.

020131 kg **17.85**



ZIEGENFRISCHKÄSE

Schweiz
4 x 90 g
Aus reiner IP-Suisse Ziegenmilch wird seit knapp 40 Jahren dieser pasteurisierte Frischkäse nach französischem Rezept «avec la louche» in der hofeigenen Käserei produziert. Ob als Brotaufstrich zum Apéro, im Ofen erwärmt oder in einem Tomatensalat; dieser Geissfrischkäse ist ein Gedicht.

020121 90 g **2.70**



BÛCHE CHÈVRE ZIEGENWEICHKÄSE

Frankreich
geascht
Diese Spezialität der Jacquin-Käserei spiegelt die Leidenschaft für das Traditionelle dieser «Edelschmiede» wieder. Hergestellt wird dieser Käse nach einzigartigen handwerklichen Verfahren. Ein Roggenstrohhalm durchzieht diesen Käse und verleiht ihm die nötige Stabilität.

019981 350 g **7.95**



LE BRÉBIOU

Frankreich
Schafkäse
¼ Laib ca. 375 g
Durch die gehaltvollen Weiden und Bergkräuter der baskischen Berge entstehen das milde Aroma und der angenehme Duft der Brebiou Schafmilch. Neun Wochen wird der «Brebiou Tradition» intensiv gepflegt. Die vielfältige Reifeflora verleiht ihm Aussehen, Textur und einen einzigartigen Geschmack.

012843 kg **25.90**



GEISSWEICHKÄSE BLAUE GEISS

Schweiz
ca. 600 g
Ein Ziegen-Blauschimmelkäse mit einem rustikalen Äusseren. Der Käse schmeckt fein «geissig». Noch jung hat er ein dezentes, ab dem dritten Monat bereits ein sehr kräftiges Blauschimmelaroma. Sein Teig ist trocken, im Alter wird diese Spezialität schön cremig.

521250 kg **33.90**



GEISSKÄSE NOSTRANO

Schweiz
¼ Laib
ca. 800 g
Der würzig-cremige Halbhartkäse Nostrano aus 100% Schweizer Ziegenmilch überzeugt durch seine Grauschimmel-Rinde, wodurch er seinen einzigartigen feinen Teig erhält. Optisch schafft Nostrano die Stimmung eines «Tessiner Grotto» und darf auf keiner stimmungsvollen Käseplatte fehlen.

011471 kg **20.95**



PECORINO CALABRESE

Italien
¼ Laib
ca. 1,5 kg
Dieser Käse gehört zu den traditionellsten und bekanntesten Käsen Kalabriens. Er wird zylindrisch geformt, die Rinde ist dünn und goldgelb mit Tendenz zur Rötung, der Geschmack intensiv und aromatisch. Er wird in Flocken, Würfeln oder auch als Apéro zusammen mit Antipasti gereicht.

010791 kg **22.10**

Apéro – mehr als nur Häppchen!

HEISS GELIEBT, KALT GEGESSEN

Ob als Einstieg in den Feierabend oder als Auftakt zu einem gediegenen Menu – Gäste schätzen kleine kulinarische Genussinseln. Sei es, um den Abend gemütlich in Gesellschaft an der Bar zu verbringen, den ersten Heisshunger zu stillen oder die Vorfreude auf das darauffolgende Menu zu steigern. Der Apéro hat in der Schweiz eine lange Tradition und ist ein gesellschaftliches Happening. Es gibt fast keinen Anlass, der nicht Grund genug wäre, um mit einem Apéro gefeiert zu werden oder um ihn damit zu beginnen.

APÉRO-VIELFALT VOM FEINSTEN

Längst sind die Zeiten von Nüssli und Chips vorbei. Gefragt sind innovative Alternativen mit kulinarischen Impulsen und ethnischen Einflüssen. Inspirierend sind Tapas aus Spanien, Antipasti aus Italien, Mezzes aus Griechenland, dem Balkan und Mittleren Osten oder kalte und lauwarne Köstlichkeiten aus der orientlich-nordafrikanischen Küche. Das Angebot ist variantenreich und vielfältig im Geschmack.





FONGO GRISSINI INTEGRALI

Italien
Sorgfältige Auswahl der Rohmaterialien ist Mario Fongo sehr wichtig. Er produziert seine feinen Artikel ausschliesslich mit Zutaten aus Italien. Bestes Getreide, frisches Wasser, Hefe, Salz und 100%, nicht gefiltertes, natives Olivenöl. Ganz ohne Konservierungsstoffe und andere Zusätze.

101120 300 g **5.40**



FONGO GRISSINI LEGGERI

Italien
Grissini gehören als Brotersatz auf jede italienische Tafel. Genossen werden sie zum Beispiel zu Salami, Prosciutto crudo, aber auch zu Käse und/oder Antipasti. Weizenmehl, natives Olivenöl extra, natürliche Hefe, Malzextrakt und Meersalz. Mehr braucht es nicht für ein gutes Grissini.

120190 200 g **4.44**



ROSELLA HIBISKUSBLÜTEN

Malaysia
Die essbaren, wildwachsenden Hibiskusblüten werden in Australien und Südostasien von Hand gepflückt und in Wasser und Rohrzucker ganz natürlich konserviert. Sie sind eine Augenweide in Champagner, Prosecco, Cava oder in alkoholfreien Drinks sowie als Dekoration für Desserts.

393701 40 Stück **29.95**



SAN NICASIO CHIPS PAPIKA DE LA VERA

Spanien
Die Produkte der Marke San Nicasio stehen für in kleinen Chargen handgemachte Kartoffelchips aus katalanischen Kartoffeln, Olivenöl Extra Vergine und Himalaya Salz. Sie werden ganz langsam gegart, was einen grossen Teil dieser ausserordentlichen Qualität und Geschmack ausmacht.

101310 150 g **4.40**



SAN NICASIO TRÜFFELCHIPS

Spanien
Mit Kartoffeln aus der Region, gutem Olivenöl und einem sehr schonenden Produktionsablauf macht die Firma San Nicasio im wahrsten Sinne des Wortes ausgezeichnete Trüffelchips. Ein ganz besonderer Snack, der sich auch hervorragend als Garnitur für diverse Tellergerichte eignet.

101320 150 g **4.80**



PREMIUM PESTO ALLA GENOVESE DOP

Italien
Das Basilikum aus Ligurien DOP gibt dem Pesto den betörenden Duft und die leuchtend grüne Farbe. Es wird nach traditionellem Rezept mit Parmigiano Reggiano DOP, Knoblauch sowie Pinienkernen hergestellt und mit nativem Olivenöl aus Taggiasca Oliven zu einer sämigen Konsistenz verfeinert.

201030 500 g **21.00**



ROI OLIVENPURÉE SCHWARZ

Italien
Diese Delikatesse aus besten Taggiasca Oliven wird im ligurischen Hinterland streng nach alter Tradition hergestellt. Die fein gehackten Oliven werden in Olivenöl eingelegt, das ebenfalls von der Firma Roi produziert wird. Ohne Farb- und Konservierungsstoffe.

102300 180 g **5.75**



BOSCO D'ORO TARTUFATA

Italien
Feinste Steinpilze, Eierschwämme, Morcheln, weisser Trüffel, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Gewürze und Salz: Ein Hochgenuss auf Crostini oder zu gegrilltem Rindfleisch. Auch als Ravioli-füllung, allenfalls mit etwas Ricotta sehr geeignet.

564150 180 g **19.10**



PREMIUM KOSHIHIKARI REIS

Japan
Die japanische Reissorte Koshihikari ist eine der bekanntesten und besten Reissorten für Sushi. Sie wird aufgrund der grossen Beliebtheit in ihrem Heimatland und den strengen Exportbedingungen selten exportiert. Der leicht zusammenklebende Rundkorreis eignet sich perfekt für Nigiri-Sushi.

234650 2,5 kg **32.25**





★★★

**Sesamglace
Black and White**

Rezept: transgourmet-cook.ch



**KEWPIE JAPANISCHE
MAYONNAISE**

Japan
Diese japanische Mayonnaise wird seit 1925 nach einem Traditionsrezept hergestellt und ist im Vergleich zur westlichen milder und leichter im Geschmack. Sie enthält mehr Eigelb, weniger Öl und einen milden Reissessig. Ideal zu Salaten, Sushi oder als Dip für Sashimi.

247020 500 ml **5.25**



**OZEKI SEEGRAS GERÖSTET YAKI
NORI GOLD**

Japan
Nori steht als Überbegriff für diverse Algenarten. Sie gedeihen besonders gut in Flussmündungen und das Süßwasser sorgt für den milden Geschmack. Yaki Nori sind speziell für das Umwickeln von Sushi oder Reisbällchen gedacht, eignen sich aber auch zum Würzen von Suppen und Salaten.

399451 25 g **5.50**



AL WADI TAHINA SESAMCREME

Libanon
Diese Sesampaste enthält nichts anderes als Sesam. Es werden auch keine Bleich- oder Aufhellungsmittel verwendet. Aus vielen Küchen der Welt ist Tahina nicht wegzudenken. Aber auch für die vegane und vegetarische Küche findet das Produkt in Saucen, Suppen und Dips Verwendung.

569531 454 g **7.50**



**ISNARDI OLIVENÖL EXTRA
VERGINE IM TONKRUG 100%**

Italien
Dieses Öl wird aus 100% italienischen Oliven hergestellt. Es wird nicht gefiltert und hat eine gelb-goldene Farbe mit grünen Reflexen, den intensiven Duft und den typischen Geschmack von gereiften Oliven. Dank der schönen Keramikflasche kann das Produkt direkt auf dem Gästetisch platziert werden.

319020 7,5 dl **19.95**



PIMENT D'ESPELETTE

Frankreich
Im französischen Baskenland wird diese Chilisornte kultiviert und ist seit 2002 ein Produkt geschützten Ursprungs. Sie kann anstelle von Pfeffer eingesetzt werden. Der Piment ist aber nicht extrem scharf, sondern hat eine fruchtige, runde Würze. Geheimtipp: Mousse au Chocolat damit abschmecken!

564210 250 g **39.70**



**PREMIUM
CANTUCCI TOSCANI CLASSICI**

Italien
Mit viel Freude bäckt der kleine Familienbetrieb Marabissi seit 1940 toskanische Spezialitäten. Der knusprige Klassiker wird mit Mandeln aus Apulien nach traditionellem Rezept hergestellt.

319320 400 g **14.95**

Baron de Ley

TRADITION UND MODERNE

Eine kleine Gruppe angesehener Rioja-Spezialisten gründete 1985 Baron de Ley. Sie übernahmen ein ehemaliges Benediktinerkloster aus dem 16. Jahrhundert, idyllisch gelegen an den Ufern des Ebro, umgeben von sorgfältig gepflegten Rebgrärten. In den historischen Gebäuden wurde eine moderne Kellerei installiert. Von Anfang an war es das Ziel, aus der heimischen Tempranillo-Traube edle Weine zu bereiten. Dabei kommt dem Ausbau der Weine eine ganz besondere Bedeutung zu: 30 000 französische Eichenholzfässer stehen in den natürlich klimatisierten Kellern von Baron de Ley dafür bereit. Bis zu drei Jahre lagern die Weine in den Barriques, um an Komplexität und Harmonie zu gewinnen und allmählich ihren einzigartigen, von milder Frucht und edlem Holz geprägten Charakter zu entfalten.



ZEITLOSE KLASSIKER

Im Unterscheid zu vielen Weingütern im Rioja verarbeitet Baron de Ley ausschliesslich Trauben aus den eigenen Rebbergen. Mit mehr als 700 Hektaren ist Baron de Ley grösster Rebenbesitzer im Rioja. Dazu gehören beste Lagen. Als einer der ersten pflanzte er im hügeligen Hinterland neue Reben auf bis zu 800 Metern über Meer. Insbesondere weisse Sorten gedeihen dort ausgezeichnet und sind Basis für vorzügliche, frische Weissweine mit exzellenter Sorten-Typizität. Bester Beweis für die ausserordentliche Qualität der Weine von Baron de Ley ist die mehrmalige Auszeichnung zum «Spanish Wineproducer of the Year» sowie unzählige Top-Ratings in der internationalen Fachpresse.



TRES VIÑAS BLANCO RESERVA
RIOJA DOCa
BARON DE LEY

Spanien

Die noble Cuvée aus weisser Garnacha, Malvasia und Viura wird während 12 Monaten in Eichenfässern ausgebaut. Düfte getrockneter Früchte, Mandeln und Kräuter sowie feine Honignoten bestimmen das Bouquet. Am Gaumen frisch und ausgewogen, mit guter Balance zwischen Säure und Frucht. Exzellent zu Meeresfrüchten.

604851

75 cl. **13.90**



BARON DE LEY 7 VIÑAS
RIOJA DOCa
92+ PARKER

Spanien

Im Rioja sind 7 Rebsorten zugelassen und alle haben Eingang in diesen Reserva von Baron de Ley gefunden. Die Reben sind 60-jährig und älter, die Erträge deshalb klein und die Konzentration des Weins grossartig. Im Bouquet finden sich blauerbeige Noten, dahinter pfeffrige Töne. Am Gaumen zeigt sich die Kraft dieses Weines, der Abgang ist würzig und delikate

649641

75 cl. **35.60**



**FRANCIACORTA DOCG
ALMA CUVÉE BRUT
BELLAVISTA**

Italien

Der Pinot Nero gibt dieser sehr gelungenen Cuvée aus 80% Chardonnay und je 10% Pinot Bianco und Pinot Nero eine frische, weinige Note. Im feinst nuancierten Bouquet finden sich Aromen von Grapefruit und Ananas, dahinter feine Toast-Noten. Am Gaumen zeigt sich eine milde Frische. Ein perfekt beschwingter Apéro.

615191

75 cl **29.50**



**TERLANER CLASSICO
ALTO ADIGE DOC
CANTINA TERLAN**

Italien

Weissburgunder, Chardonnay und Sauvignon Blanc vereinen sich im Terlaner Classico zu einem stilvollen, jugendlich frischen Weisswein. Grüner Apfel, Pfirsich und feine Nuancen von Minze und Zitronenmelisse finden sich im Bouquet. Am Gaumen zeigt sich der Wein lebendig und zugleich mild und weich. Ein ganz besonderer Genuss für viele Gelegenheiten.

602171

75 cl **14.55**



**GRÜNER VELTLINER
SMARAGD KIRNBERG
WACHAU**

Österreich

Neu und exklusiv bei uns.

Die Vergärung dieses grünen Veltliners verläuft spontan in grossen Holzfässern und dauert 80 Tage. Gelber Apfel, etwas Blütenhonig und zarte Ananas finden sich im Bouquet. Saftig elegant und gut balanciert am Gaumen. Im Abgang erfrischen delikate Citrus-Noten. Ein herrlicher Wein aus der Wachau, grandios zu Fischgerichten.

646071

75 cl **19.90**



**LAURENT-PERRIER
BRUT
CHAMPAGNE AOC**

Frankreich

Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier – eine klassische Champagner Assemblage – überzeugen mit eleganter, feiner Mousse, frischen Aromen und feingliedrigem Körper. Weder zu leicht, noch zu schwer, sondern ein höchst ansprechender Champagner, der stets gut ankommt.

650231

75 cl **37.90**



**LE LYS BLANC SEC
BORDEAUX AOC
CHÂTEAU LAFAURIE PEYRAGUEY**

Frankreich

Seit der Übernahme von Lafaurie Peyraguey durch Silvio Denz werden dort vorzügliche trockene Weissweine vinifiziert. Sauvignon Blanc und wenig Sémillon vereinen sich zu einem erfrischenden, charaktervollen Weisswein. Grapefruit und florale Noten bestimmen das Bouquet, die lebendige Säure verleiht dem Wein Pepp und viel Trinkgenuss.

635431

75 cl **29.50**



**POUILLY-FUMÉ AOC
BARON DE LADOUCETTE**

Frankreich

Der Wein zeigt sich in blassem Gelb mit grünlichen Reflexen. Feinfruchtige Nase mit typischer, feiner Stachelbeeren-Aromatik, gepaart mit der mineralischen Note des Terroirs. Im Gaumen angenehm harmonisch mit frischer, knackiger Säure und langem Abgang.

616201

75 cl **27.50**

**LES TERRASSES
PRIORAT DOCa
ALVARO PALACIOS**

Spanien

Ein echtes Meisterwerk aus dem spanischen Priorat. Alvaro Palacios komponierte aus den Rebsorten Carinena und Garnacha einen exzellenten Wein von Weltklasse. Viel Charme, Frische und Eleganz charakterisieren diesen gehaltvollen Wein, der wie geschaffen ist zur Begleitung kulinarischer Genüsse.

619691 75 cl **26.60**

**FINCA LA MIRA
RIBERA DEL DUERO DO
TAMARAL**

Spanien

Die Trauben (100 Prozent Tempranillo) für den Tamaral stammen aus einem 100-jährigen Rebberg, der auf 900 m ü. M. in Pesquera de Duero liegt. Die Böden sind karg, die Erträge klein und der Wein entsprechend intensiv, kräftig und komplex. Ein grosser Wein aus dem Ribera del Duero, der keinen Vergleich mit Weinen dieser Region zu scheuen braucht, die ein Mehrfaches kosten.

635001 75 cl **29.50**



**MACÁN CLÁSICO
RIOJA DOCa
BENJAMIN DE ROTHSCHILD &
VEGA SICILIA**

Spanien

Rothschild, Vega Sicilia und Rioja - da passt in Sachen Wein einiges zusammen. Ergebnis ist ein feiner Rioja modernen Stils: Kirschen, Heidelbeeren und feine Kaffeenoten prägen das Bouquet. Am gut strukturierten Gaumen zeigen sich reife Tannine, die einen samtig weichen Körper bestimmen. Ein Wein der spontan gefällt.

610771 75 cl **31.60**



**FINCA DOÑÍ
PRIORAT DOQ
ALVARO PALACIOS**

Spanien

Vinifiziert im Holzfass, anschliessend für 16 Monate in neuen französischen Barriques ausgebaut. Ungefiltert und ungeschönt abgefüllt. Edle Noten von Cassis, schwarzen Kirschen und mediterranen Kräutern im Bouquet. Gut integrierte Säure, kompakte Tannine und ein herrlich dichtes Finale prägen diesen grossen Wein.

619791 75 cl **59.00**



**FINCA MONASTERIO
RIOJA DOCa
BARON DE LEY**

Spanien

Ein Rioja der Top Liga. Tiefes Purpur, vielfältig dichtes Bouquet mit Aromen von Dörrfrüchten, dunkler Schokolade und etwas Kokosnuss. Am Gaumen zeigt der Wein seine volle Kraft. Die gut eingebundene Säure gibt ihm eine perfekte Struktur und sehr viel Frische – ein Hochgenuss.

637405 75 cl **27.45**



**CHATEAUNEUF DU PAPE AOC
DOMAINE DU VIEUX LAZARET**

Frankreich

Seit 1748 ist die Familie Quiot Besitzerin von Vieux Lazareth in Châteauneuf. Heute ist die 13. Generation aktiv und versteht es ausgezeichnet, Tradition mit innovativem Neuem sorgfältig zu verbinden. Cinsault, Mourvèdre, Grenache und Syrah werden langsam in temperaturkontrollierten Edelstahltanks vergoren und dann in grossen Holzfässern ausgebaut. Das Ergebnis überzeugt.

643781

75 cl **26.95**



**PAUILLAC DE CHATEAU LATOUR
PAUILLAC AC**

Frankreich

Ein grossartiger Wein. Der Traubensatz ist klassisch, nämlich Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Petit Merlot. Bereits in seiner Jugend präsentiert er sich dank reifem, feinem Tannin und gut eingebundener Säure sehr charmant und zugänglich. Die Trauben stammen grösstenteils aus jungen Reben. Vinifikation und Ausbau auf Château Latour.

608671

75 cl **73.00**



**KOREM
ISOLA DEI NURAGHI IGT
ARGIOLAS**

Italien

Argiolas bewirtschaftet gut 250ha Reben im Hinterland von Cagliari und gehört zu den führenden Produzenten Italiens. «Korem» ist eines der Flaggschiffe: Intensives, warmes Bouquet mit Aromen von blauen Beeren und Kräutern. Am Gaumen samtig, harmonisch und rund. Wen wundert es, dass dieser Wein stets ausverkauft ist?

646711

75 cl **24.80**



**SITO MORESCO
LANGHE DOP
ANGELO GAJA**

Italien

Der Sito Moresco steht für den Namen «Gaja». Er vereinigt die Komplexität und Lagerfähigkeit des Nebbiolo mit der Finesse und der Geschmeidigkeit des Merlot und Cabernet Sauvignons. Einzigartige Weltklasse aus dem Piemont.

690261

75 cl **37.90**



**PURO CORTE D'ORO, BIO
MENDOZA
BODEGA OJO DE VINO**

Argentinien

Der Flaggschiff-Wein aus der qualitativ überzeugenden Kollektion von Dieter Meier. Waldbeeren, Pflaumen, Pfeffer und etwas Tabak bestimmen das sehr dichte und fein nuancierte Bouquet dieses charaktervollen Weins. Dank frischer Säure präsentiert er sich in exzellenter Balance zwischen Kraft und Eleganz.

621371

75 cl **28.50**



**PENFOLDS
BIN 128**

Australien

Diesen reinsortigen Shiraz aus dem südaustralischen Coonawarra gibt es bereits seit 1962. An seiner Popularität hat er nichts eingebüsst. Im tiefen Rubin zeigen sich Aromen von Kirschen und roten Beeren, dahinter eine markante, pfeffrige Note. Florale Akzente und etwas Vanille finden sich auch am kräftigen Gaumen. Ein grandioser Australier!

641461

75 cl **34.70**

Ron Cihuatán

Geheimtipp für Kenner

RON CIHUATÁN NAHUAL

El Salvador

675611

70 cl/47.5% Vol. 74.90



DER ERSTE PREMIUM RUM AUS EL SALVADOR

Die Idee für Ron Cihuatán entstand bereits in den 90er Jahren als Traum eines führenden Zuckerproduzenten El Salvadors. Er wollte mit einem Premium-Rum ein Aushängeschild für das mittelamerikanische Land schaffen. Was ihm auch gelang. Heute ist die Licorera Cihuatán die erste und bislang einzige Premium-Rumproduzentin in ganz El Salvador. Die Destillerie wurde 2004 eröffnet und widmet sich seitdem mit großer Leidenschaft der Herstellung hochwertigen Rums. Sämtliche Verarbeitungsschritte, vom Anbau des Zuckerrohrs bis hin zur Reifung, erfolgen durch die Destillerie und unterliegen einer umfassenden Qualitätskontrolle. Die Marke Ron Cihuatán hat sich als Geheimtipp für Kenner etabliert. Für das Premium-Segment ist die erste limitierte Edition erschienen: Der edle Cihuatán Nahual Legacy Blend Rum. Es handelt sich um eine Komposition aus einem 14-jährigen leichten, einem 12-jährigen schweren und einem 11-jährigen charaktvollen Rum. Bei «The Fifty Best Awards 2019» wurde er in der Kategorie Best Aged Rum mit der Goldmedaille ausgezeichnet.



RON MILLONARIO XO RESERVA RUM

Peru
Ron Millonario XO ist ein typischer Melasse Rum nach südamerikanischem Vorbild, der bis heute mit den gleichen Verfahren und in drei alten Brennanlagen aus Schottland gebrannt wird. Er reift bis zu 20 Jahre lang im Solera-System in Eichenholzfässern aus amerikanischer und slawischer Weisseiche heran. Limitiert auf 6000 Flaschen im Jahr.

676320 70 cl/40% Vol. **118.90**



RON ZACAPA 23 YEARS

Guatemala
Zacapa Centenario 23 Sistema Solera ist ein Rum aus Guatemala, produziert von der seit 1930 bestehenden Licorera Zacapaneca. In einer Höhe von 2300 Metern in Quetzaltenango reift dieser besondere Zacapa Rum bis zu 23 Jahre lang in erlesenen Weisseichenfässern, die einst zur Lagerung von Bourbon, Pedro Ximenez und Vino de Jerez dienten.

676701 70 cl/40% Vol. **52.50**



RON PLANTATION RUM XO 20 YEARS

Barbados
Plantation 20th Anniversary ist eine Cuvée verschiedener sehr alter Barbados-Rums. Zunächst reiften diese mindestens 12 Jahre in Bourbon-Fässern in den Tropen. Dann werden sie in kleine Fässer aus französischer Eiche gefüllt, wo sie in den kühlen Kellern von Chateau de Bonbonnet im Cognac weiter lagern. Dieser «double aging» bringt eine unvergleichliche Weichheit und Fülle.

660911 70 cl/40% Vol. **50.90**



DON PAPA RUM

Philippinen
Don Papa ist ein gelagerter Premium-Small Batch Rum von der Zuckerinsel Negros, die zu den Philippinen gehört. Destilliert aus bestem Zuckerrohr, reift Don Papa Rum zunächst für mehr als sieben Jahre in amerikanischen Eichenfässern in den Ausläufern des Mount Kanlaon. Sehr weich und delikater im Gaumen, mit einem langanhaltenden Finish.

645280 70 cl/40% Vol. **47.90**



RON DIPLOMATICO 12 ANOS

Venezuela
Diplomatico Reserva Exclusiva ist ein eleganter und komplexer Schluck Rum, aus reinstem Zuckerrohrhonig hergestellt. In uralten Kupferkesseln wird er schonend destilliert und in Eichenfässern bis zu 12 Jahre gelagert. Ein einzigartiger Körper mit ausgezeichneter Balance, hat ihn zu einer Referenz für Rum-Kenner auf der ganzen Welt gemacht.

667410 70 cl/40% Vol. **41.90**



HAVANA CLUB PACTO NAVIO

Kuba
Die Marke Havana Club ist eng mit der kubanischen Kultur verflochten. Sie steht für die lange Tradition des Inselstaats, der Rumherstellung und für die einzigartige Atmosphäre der Hauptstadt Havanna. Pacto Navio lagert während einigen Jahren in Eichenfässern und erhält dann ein Finish in ehemaligen Weinfässern.

636671 70 cl/40% Vol. **38.90**



RON BARCELÒ IMPERIAL

Dominikanische Republik

Für die Herstellung dieses Rums werden ausschliesslich sehr alte Rumsorten verwendet, die im Durchschnitt während sieben Jahren in Eichenholzfässern lagern. Für seinen Geschmack bekam der Barcelò Imperial Rum zahlreiche Auszeichnungen, unter anderem wurde es vom Beverage Institute of Chicago als «Bester Rum der Welt» betitelt. Jede Flasche ist nummeriert.

675711

70 cl/38% Vol. **37.90**



DIPLOMATICO MANTUANO

Venezuela

Dieser typisch venezolanische Rum wird aus auserlesener Zuckerrohrmelasse und Honig gebrannt und danach in alten Bourbon- und Single Malt-Fässern gelagert. Mit einer Reifezeit von acht Jahren besitzt dieser Rum nicht nur braune Farbe, sondern auch die Aromen von Eiche, Zucker und Karamell.

626721

70 cl/40% Vol. **29.95**



RUM MALECON 18 YEARS OLD

Panama

Malecon vereint erstklassiges Zuckerrohr aus Panama mit dem Wissen und der Handwerkskunst eines gefeierten kubanischen Blenders. Süsse, hochwertige Zuckerrohrmelasse wird fermentiert und dann destilliert. Das frische Destillat schlummert geduldig in ausgebrannten Bourbon-Fässern und wird dann als Rum Malecon abgefüllt.

624941

70 cl/40% Vol. **52.90**



OPHIMUS RUM 15 YEARS

Dominikanische Republik

Ein 15-jähriger Rum aus der Dominikanischen Republik in ehemaligen Bourbon Fässern nach Solera-Verfahren gereift. Die 15-jährige Lagerung verleiht dem Rum einen langanhaltenden Abgang mit Aromen von Vanille, Toffee und Kaffee, erfüllt von Süsse und Gewürzen. Die Bezeichnung Res Laude soll auf die hochwertige Qualität hinweisen.

611551

70 cl/35% Vol. **54.90**



RUM KIRK & SWEENEY 12 YEARS

Dominikanische Republik

Kirk & Sweeney war ein hölzernes Segelschiff, das in den ersten Jahren der Prohibition vor allem für den Schmuggel von Rum aus der Karibik in den Nordosten der USA bekannt war. Es handelt sich hier um einen 12-jährigen Rum aus der Dominikanischen Republik, der in amerikanischen Eichenfässern ausgebaut wurde.

626820

75 cl/40% Vol. **54.90**



RUMLIKÖR MALECON 9 YEARS OLD

Panama

Vordergründig zeigt sich dieser Rumlikör von der süsseren Seite mit typischen Noten von Rum. Vanille und Karamell gehen Hand in Hand mit etwas Holz. Dieser Rumlikör begeistert darüber hinaus mit würzigen und nussigen Noten, die man so nicht vermuten würde. Er lässt sich wunderbar mixen und bringt im Abgang Aromen von Honig und Melasse zum Vorschein.

624951

70 cl/35% Vol. **29.90**



Transgourmet/Prodega

Transgourmet Schweiz AG
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf

Telefon 031 858 48 48

transgourmet-cook.ch
webshop.transgourmet.ch

Ausgabe März 2020

Preisänderungen und Mengenbeschränkungen vorbehalten. Bei den abgebildeten Preisen handelt es sich um Abholgrosshandelspreise. Die aktuellen Belieferungsgrosshandelspreise finden Sie in unserem Webshop. Alle Angebote exkl. MwSt. in CHF.

gedruckt in der
schweiz