

# Magazine

INSPIRATION POUR LES  
PROFESSIONNELS

MARS 2020

10

Ail noir

La magie du «Chnoblî Höu»

12

Cambozola

Toute la maestria des  
fromagers allemands

17

Baron de Ley

Tradition et modernité

# Sommaire

**06** Skrei  
Le summum du cabillaud d'hiver



SAVEURS PRODIGIEUSES QUI FLATTENT ET SUBJUGUENT LE PALAIS. DÉLICES DE CHOIX DU MONDE ENTIER.



**08** Mise en scène remarquable  
Une vaisselle qui crève l'écran



**21** Ron Cihuatán  
Un secret d'initiés

- 03 | BOUCHERIE
- 06 | POISSON & FRUITS DE MER
- 08 | UNE VAISSELLE QUI CRÈVE L'ÉCRAN
- 10 | FRUITS ET LÉGUMES
- 12 | PRODUITS LAITIERS
- 14 | FOOD
- 17 | VINS
- 21 | SPIRITUEUX

# Swiss Quality Beef

## SWISS QUALITY BEEF ENTRECÔTE PARISIENNE SPÉCIALE

env. 2,2 kg

052168

prix du jour

## SIGNAUX DE FUMÉE CULINAIRES

Peut-on assaisonner avec de la fumée? Et comment! Même si l'aliment n'est aujourd'hui plus directement «fumé», ce goût typique est dû à l'usage de certains composants choisis. Mais attention, il y a fumé et fumé. En bouche, la palette des sensations s'étend de puissant et tourbé jusqu'aux nuances les plus délicates et subtiles.

Le fumage étant essentiel pour la survie jusqu'au 19<sup>e</sup> siècle, sa technique en était largement répandue. C'était en effet un moyen de damer le pion aux bactéries et donc de conserver les aliments pendant des semaines, voire des mois. Puis, le besoin de conserver des aliments est devenu un choix, un jeu pourrait-on dire, consistant à envoyer au palais des signaux de fumée sans cesse renouvelés.

Il existe plusieurs types de températures appropriées au fumage. Prenons le fumage à froid: il se pratique à une température comprise entre 25 et 30 °C, peu avant que l'hôte ne soit servi. Avec de la sciure, un pistolet et une cloche à fumer, on peut par exemple aromatiser des coquilles Saint-Jacques ou un filet de bison au moyen de différentes essences de bois.



## SWISS QUALITY BEEF ENTRECÔTE ½

env. 2,2 kg

052072

prix du jour



## SWISS QUALITY BEEF FILET

env. 1,8 kg

052052

prix du jour

# Swiss Quality Veal



Filet de veau Swiss Quality à la papaye, aux asperges et au piment d'Espelette

Recette: [transgourmet-cook.ch](http://transgourmet-cook.ch)



**SWISS QUALITY VEAL FILET**

env. 900 g

055680

prix du jour



**SWISS QUALITY VEAL STEAK COURT**

env. 1,8 kg

055682

prix du jour

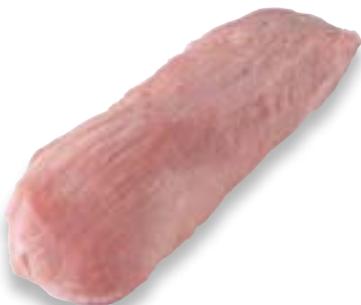


**SWISS QUALITY VEAL ENTRECÔTE PARISIENNE**

env. 2 kg

055683

prix du jour



**SWISS QUALITY VEAL PIÈCE RONDE PLUCHÉE**

env. 900 g

055687

prix du jour



**SWISS QUALITY VEAL NOIX DE VEAU PLUCHÉE**

env. 3 kg

055684

prix du jour

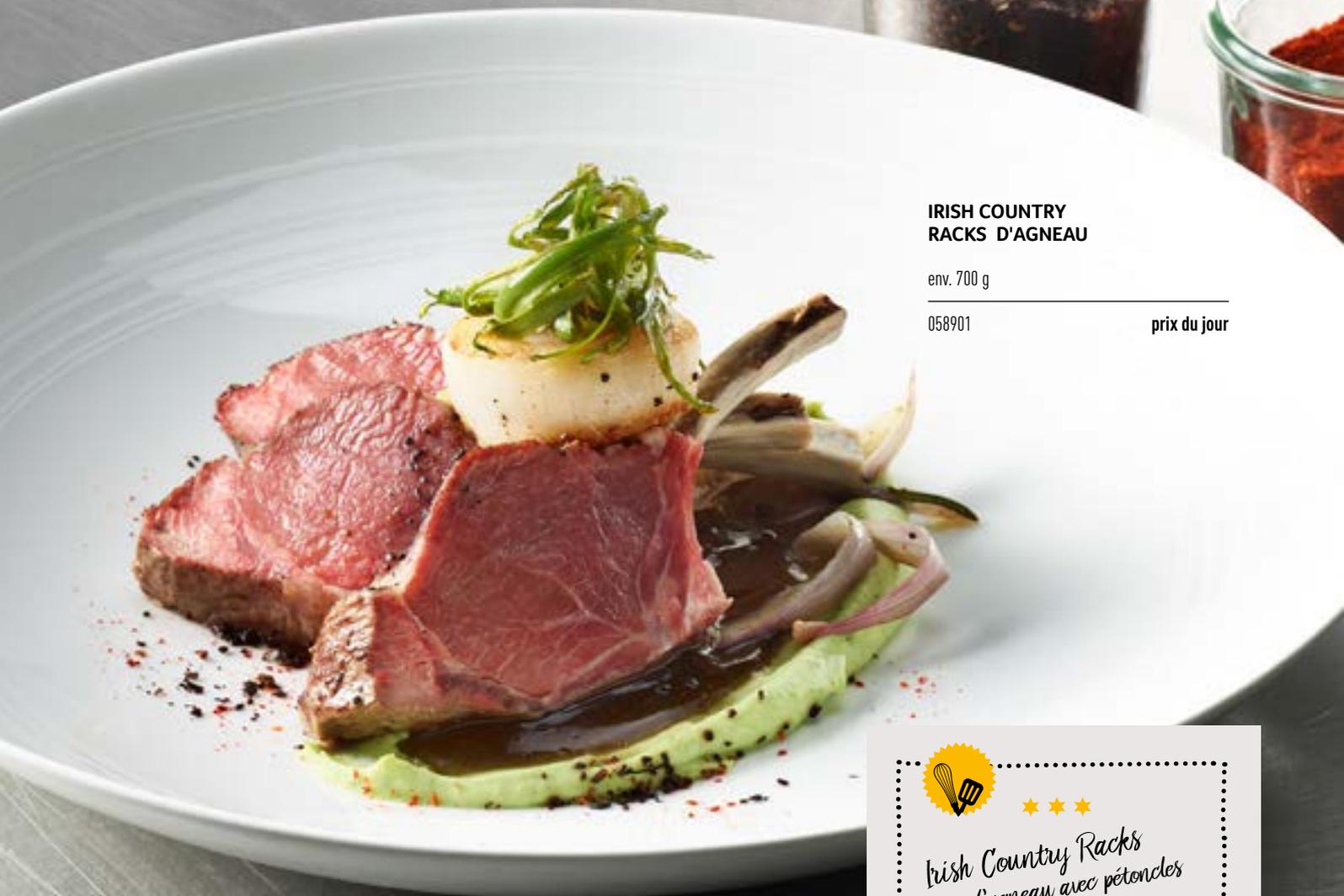


**SWISS QUALITY VEAL FILET D'ÉPAULE**

env. 1,2 kg

055691

prix du jour



**IRISH COUNTRY  
RACKS D'AGNEAU**

env. 700 g

058901

prix du jour

Surf 'n' Turf



*Irish Country Racks  
d'agneau avec petoncles*

**Recette pour 10 portions**

**Irish Country Lamb Racks**

Irish Country Lamb Racks 1,5 kg

Wiberg Black BBQ 30 g

**Pétoncles**

Pétoncles 10

Beurre 50 g

Vin blanc 30 ml

**Asperges vertes**

Asperges, vertes 150 g

Huile d'olive 10 ml

Sel, poivre

**Céleri et herbes du jardin**

Céleri 1,2 kg

Crème entière 120 ml

Beurre 80 g

Persil 20 g

Cerfeuil 5 g

Ciboulette 5 g

Thym 2 g

Sel, poivre, noix de muscade

**Préparation:** [transgourmet-cook.ch](http://transgourmet-cook.ch)



**IRISH COUNTRY  
FILET D'AGNEAU**

env. 900 g

058903

prix du jour



**IRISH COUNTRY  
GIGOT D'AGNEAU SANS OS**

env. 2,3 kg

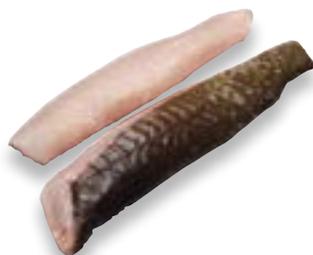
058907

prix du jour

# Skrei en édition limitée

## LE SUMMUM DU CABILLAUD D'HIVER NORVÉGIEN

En norvégien, skrei signifie migrant. Et à juste titre, puisqu'en hiver (d'où son nom), ce cabillaud arctique s'en revient des eaux de la mer de Barents jusqu'à son lieu de naissance au long des côtes norvégiennes. Et ce «nageur de fond» acquiert une forme olympique au cours de son voyage de plus de 1'000 kilomètres à travers des eaux glaciales et tumultueuses. Le skrei est traditionnellement pêché à la palangre ou à la palangrotte et fait l'objet des normes de qualité les plus strictes. Le nettoyage à l'eau de mer tout comme le déchargement ont lieu dans les quatre heures après la prise. Pour recevoir son label de qualité, le cabillaud d'hiver doit être exclusivement traité dans des installations certifiées Skrei. La période de pêche est limitée de janvier à avril car les bancs de poisson retournent en mer de Barents après avoir frayé en mars. Les zones de pêche aussi sont définies, ce qui explique pourquoi le skrei n'est disponible qu'en quantité limitée. Sa chair est particulièrement maigre et tendre, légèrement salée et pauvre en graisses. Le skrei peut être préparé ou grillé aussi bien entier qu'en filet.



### MSC SKREI CABILLAUD ROYAL D'HIVER

avec peau, 400-800 g  
sauvage, FAO 27  
env. 1,5 kg

054474

prix du jour



## SAUMON FUMÉ BLACK LABEL

élevage, Norvège  
600 g

066613 600 g **22.95**



**Saumon fumé Black  
Label, chou-rave, radis,  
raifort**

Recette: [transgourmet-cook.ch](http://transgourmet-cook.ch)



### MSC FILET DE CABILLAUD ROYAL

sans peau, 100–300 g  
sauvage, FAO 27  
env. 600 g

La morue, aussi appelée cabillaud, est présente dans pratiquement tout l'Atlantique Nord, mais aussi dans les mers du Nord, du Labrador, de Barents ainsi que dans la mer Blanche. Sa robe varie de façon spectaculaire selon l'habitat et peut prendre des tons gris ou sable en passant par le rougeâtre, le brun doré et même le vert-gris ou olive.

054569

**prix du jour**



### FILET DE SOLE

ébarbé, 80–120 g  
surgelé, glaçage d'env. 20%  
sauvage, FAO 27  
env. 1,5 kg

La sole commune (Solea Solea) compte parmi les poissons les plus délicats. Sa chair tendre mais ferme convient particulièrement bien à une brève cuisson à feu vif ou à d'autres méthodes plus douces tels que le pochage, à la vapeur ou en plat mijoté. La chair blanche a une saveur légèrement noisettée et délicatement aromatique.

067550

kg **42.90**



### MSC FILET DE FLÉTAN

sans peau, décongelé, 100–400 g  
sauvage, FAO 21  
env. 1,5 kg

Le flétan est un poisson plat qui évolue jusqu'à 2'000 mètres de profondeur sur des sols sableux ou rocaillieux. Légèrement assaisonné et frit dans de l'huile fraîche, un vrai délice. Ce poisson pluriel peut être grillé, cuit au four ou préparé avec d'autres aliments.

054347

kg **25.20**



### PREMIUM DOS DE SAUMON NORI

fumé à froid  
élevage, Norvège  
100 g

Le meilleur morceau du filet de dos de saumon coupé à la main. La chair ferme à la texture agréable est légèrement fumée. Du pesto thaï frais à la coriandre et aux noix de cajou confère à cette création un goût typiquement asiatique. L'enrobage d'algue nori grillée arrondit cette expérience gustative et optique.

066661

100 g **7.90**



### DYHRBERG QUEUES D'ÉCREVISSE EN SAUMURE

élevage, Chine  
900 g

Les queues d'écrevisses proviennent de crustacés capturés dans des zones d'eau douce soigneusement sélectionnées en Chine. Elles sont délicieuses rôties, grillées ainsi que cuites à la vapeur et conviennent aux salades, pizzas, pâtes ou sont nappées de sauce cocktail. Cuites et marinées en saumure.

068330

900 g **25.10**



### POULPE

nettoyé, surgelé  
sauvage, FAO 27/34  
env. 1–2 kg

La salade de poulpe figure à peu de chose près sur toutes les cartes d'Italie. Le poulpe est d'abord mis à cuire 2 à 3 heures dans de l'eau bouillante. Coupé en morceaux, il révélera ensuite toute sa saveur en marinade avec du jus de citron, de l'huile d'olive, du sel, du poivre et des herbes aromatiques fraîches.

068406

kg **15.90**

Mise en scène remarquable



## UNE VAISSELLE QUI CRÈVE L'ÉCRAN

Vous souhaitez sortir du lot et présenter vos créations sur une vaisselle unique? Rien de plus agréable et exclusif qu'un design élégant où vos plats seront les stars d'une mise en scène remarquable.

### TON SUR TON

Harvest de Dudson est fabriqué en Angleterre avec une bonne dose de travail manuel. Avec ses accents rustiques et ses coloris naturels, la série rappelle la poterie traditionnelle. Cela n'empêche Harvest d'être faite en céramique extra dure de la plus haute qualité, prévue pour résister au temps et pensée pour le secteur gastronomique.



## UN RÉGAL POUR LES YEUX

En collaboration avec notre partenaire Kreavita home design AG, de Sempach Station, nous avons composé pour vous une gamme de vaisselle qui permet de nombreuses possibilités de combinaisons. Que vous portiez ponctuellement votre choix sur un coloris ou une forme, ou que vous souhaitiez renouveler toute une série d'assiettes, avec la ligne Dudson Harvest, tout est possible.



### CHAQUE PIÈCE EST UNIQUE

Inspiré par la passion pour les menus biologiques et le style «fait main», la série Dudson Harvest relance l'art de la présentation dans une direction aussi innovante qu'excitante. Les bords inégaux et l'apparition d'irrégularités dans l'émailage réalisé à la main sont totalement voulus et confèrent ainsi à chaque pièce son unicité. Dudson Harvest sera disponible dans tous les marchés Prodega dès la semaine 17.

# Ail noir

## PAR QUEL MIRACLE?

Dans une ancienne serre au beau milieu de Dagmarsellen se cache un petit bijou. C'est le paradis de Bernadette Häller, qu'elle appelle aussi avec affection «Chnobl Höu». Depuis quelques années, elle se consacre ici à l'ail avec une passion incessante. Mais attention! Les plantes rosées que Bernadette se procure chez un fermier argovien sont ici transformées comme par magie en petits bulbes noirs. Pour cela, elle a longtemps tâtonné et expérimenté avant d'être satisfaite du résultat. Mais une chose est certaine: il s'agit d'un produit naturel auquel aucun ingrédient n'a été ajouté. Par contre, ce qui fait exactement le secret de son ail noir, Bernadette se garde bien de nous le révéler.



### AIL NOIR

Suisse  
pot de 80 g net

042584

pot 17.95



## NATUREL, NOBLE ET FORT

Bernadette Häller fait sécher ses gousses d'ail à peu près quatre semaines dans un déshydratateur à une température constante de 60 °C. En été, lorsque le soleil vient percer le toit vitré pour réchauffer l'intérieur de la serre, les appareils deviennent superflus et par conséquent toute électricité aussi. Par un processus de caramélisation naturelle, les sucres et les acides aminés se transforment en composés organiques azotés et sombres qui confèrent à l'ail sa couleur noire. C'est la lente caramélisation qui donne à l'ail sa consistance tendre et légèrement adhérente. Entre la compote de prunes et le vinaigre balsamique, son goût ne rappelle en rien celui de l'ail. Cette petite chose délectable est plus digeste que l'ail blanc ou rose, convient parfaitement pour les purées et les sauces en plus d'être généralement considéré comme un puissant anti-inflammatoire et antiallergique.



**EGLI'S  
GERMES DE BETTERAVE ROUGE**

Suisse  
Les germes de betterave rouge regorgent de fer et de vitamines. En outre, leur belle couleur grenat les rend tout indiqués en décoration ou comme accompagnement de la cuisine méditerranéenne. En comparaison avec d'autres germes, leur goût est légèrement épicé et relativement peu prononcé.

044368 100 g **8.30**



**EGLI'S  
GERMES DE RADIS**

Suisse  
Du fait de leur accent piquant, les germes de radis sont tout à fait surprenants, d'autant que leur faible valeur énergétique en fait de véritables aide-minceur. Ils se composent de 90% d'eau et leur goût épicé et poivré donnera à coup sûr une note aromatique à vos salades de germes ou à vos plats.

044256 100 g **3.70**



**PAPAYE VERTE**

Thaïlande  
env. 2 pièces  
Au goût âpre, la papaye verte n'est pas encore mûre en tant que fruit. Elle sera par contre tout à fait intéressante préparée comme du chou-rave ou des courgettes. On sert traditionnellement ce fruit exotique en som tam, une salade épicée, mais la papaye verte s'emploie aussi très bien pour les sauces, les soupes ou le ragoût.

048206 sachet **13.80**



**PREMIUM  
POINTES D'ASPERGES BLANCHES**

outre-mer  
10 x 300 g  
Pour cultiver cette variété, le sol est travaillé en mottes. L'asperge pousse sous terre et reste donc blanche. Dès que la pointe dépasse à la surface, les asperges sont récoltées. Les pointes d'asperges blanches sont idéales pour une cuisine légère.

044951 carton **prix du jour**



**PREMIUM  
POINTES D'ASPERGES VERTES**

outre-mer  
8 x 200 g  
Cette asperge pousse hors du sol. La lumière du soleil lui donne sa belle couleur verte. Son goût est légèrement plus intense que celui de l'asperge blanche et elle renferme plus de vitamines. Elle accompagne merveilleusement bien les plats de pâtes et de viande.

044893 carton **prix du jour**



**BRESK  
PURÉE DE POIVRONS GRILLÉS**

Pays-Bas  
450 g net  
La purée de poivrons grillés offre un goût à la fois relevé et doux. Cet ingrédient est un classique bien connu dans la gastronomie des Balkans, où le poivron revient dans de nombreux plats. Idéal comme base pour les sauces (de pâtes) et les soupes. Cette purée de poivrons grillés donnera à chaque plat une petite touche piquante supplémentaire.

040647 pot **7.95**



**BRESK  
RAS EL HANOUT**

Pays-Bas  
450 g net  
On ne présente plus ce mélange d'herbes et d'épices de la cuisine marocaine qui rehaussera à merveille l'agneau, le couscous et les plats mijotés. Bien conservé au réfrigérateur, cette petite tentation du Maghreb confèrera une saveur chaleureuse à vos plats ou même à d'autres aliments.

040658 pot **8.50**



**BRESK  
THAI RED CURRY**

Pays-Bas  
450 g net  
Composé de piments, d'oignons frits, d'ail, de purée de crevettes et d'oignon nouveau, le Thai red Curry est une pâte au goût relevé, puissant et piquant. Bien réfrigérée, elle se caractérise par son arôme typique d'épices thaï et par sa facilité d'utilisation optimale.

040629 pot **8.50**

# Cambozola - Toute la maestria des fromagers allemands



CAMBOZOLA  
GRAND NOIR

Allemagne  
1/8 de meule  
env. 300 g

521249

kg 19.90

## UNE EXPÉRIENCE SENSORIELLE

Depuis 1980, le nom de Cambozola évoque l'indolence italienne, et n'est pourtant autre qu'un petit prodige allemand. À la recherche de nouvelles créations, les maîtres fromagers de la fromagerie Champignon, dans l'Allgäu, ont abouti à un fromage affiné à pâte molle, qui crée un plaisir irrésistible nimbé d'une touche de luxe: le Cambozola. Il se décline en plusieurs variétés, dont la plus exquise est le Grand Noir. Seuls le meilleur lait de vache et la fine fleur de cultures naturelles sont utilisés pour la production. Suite à une longue maturation à basse température enveloppé dans un manteau scellé de cire noire et persillé de cultures de bleu noble, ce fromage acquiert son goût relevé et sa merveilleuse onctuosité. Il se délite en bouche et honore le palais des notes épicées les plus raffinées. Le jury international spécialisé du «World Championship Cheese» octroya au Grand Noir 2016 le prix du meilleur fromage bleu au monde. Idéal pour les plateaux de fromages supérieurs ou pour accompagner les vins nobles, le porto ou le champagne.



### Tarte au Cambozola, figues caramélisées et pourpier

Recette pour 10 portions

#### Pâte à gâteau

Beurre	150 g
Farine	300 g
Eau	125 ml
Crème acidulée	30 g
Sel	

#### Appareil

Brunoise d'oignons	100 g
Cambozola	80 g
Crème entière	500 ml
Oeufs	4
Ail, haché	3 g
Noix muscade, râpée	
Carvi, moulu	

#### Figues

Figues, fraîches	6
Sucre	80 g
Porto, rouge	500 ml

#### Cannelle

Chili en poudre	
Clous de girofle en poudre	
Premium Fèves tonka, râpées	

#### Garniture

Pourpier	50 g
Cambozola	250 g

Préparation: [transgourmet-cook.ch](http://transgourmet-cook.ch)



### LA PUGLIESINA BURRATA

Italie

4 x 250 g

Ce fromage frais se distingue par sa forme et son remplissage uniques. La pâte est étirée à la main, puis farcie de petits morceaux de mozzarella immergés dans de la crème. La burrata reste une spécialité des Pouilles, en particulier de la région d'Andria.

019121

250 g **4.55**



### CAMEMBERT DI BUFALA

Italie

env. 300 g

Ce délicieux fromage à pâte molle de la région de Bergame (Lombardie) au goût doux et crémeux, est fabriqué à la main avec 100% de lait de bufflonne, selon une recette traditionnelle. Servi avec une cuillère, il s'accompagne de pain Ciabatta frais.

020131

kg **17.85**



### FROMAGE FRAIS DE CHÈVRE

Suisse

4 x 90 g

Depuis 40 ans, ce fromage frais pasteurisé est fabriqué dans la fromagerie de la ferme exclusivement à partir de lait de chèvre IP-Suisse, selon la technique française à la louche. Tartiné sur du pain, chauffé au four ou avec une salade de tomates, ce chèvre frais est un vrai poème.

020121

90 g **2.70**



### BÛCHE DE CHÈVRE

France

cendrée

Cette spécialité de la fromagerie Jacquin reflète toute la passion de cet «orfèvre» pour son art. Ce fromage est fabriqué à la main selon une méthode unique: une paille de seigle traverse le fromage pour lui conférer la stabilité nécessaire.

019981

350 g **7.95**



### LE BRÉBIOU

France

au lait de brebis

1/4 de meule d'env. 375 g

Les grasses prairies et les herbes des montagnes du Pays basque confèrent à ce fromage de brebis Brébiou sa saveur douce et son odeur agréable. Le «Brébiou tradition» est soigneusement affiné pendant neuf semaines. Sa croûte fleurie mûre en agrémente l'aspect, la texture et le goût inimitable.

012843

kg **25.90**



### FROMAGE DE CHÈVRE À PÂTE MOLLE CHÈVRE BLEU

Suisse

env. 600 g

Un fromage bleu de chèvre à l'aspect rustique. Fromage «chevré» à l'envi. Jeune, son goût est encore délicat, tandis que la saveur de moisissure bleue montera en puissance à partir du troisième mois. Sa pâte est sèche avec une évolution vers le crémeux avec l'âge.

521250

kg **33.90**



### FROMAGE DE CHÈVRE NOSTRANO

Suisse

1/1 meule

env. 800 g

Le Nostrano est un fromage relevé et crémeux à pâte mi-dure 100% fabriqué à partir du meilleur lait de chèvre suisse. Il séduit par sa croûte à moisissure grise grâce à laquelle il conserve sa texture inimitable. Visuellement, le Nostrano rappelle l'ambiance d'un grotto tessinois. Un invité obligatoire sur les plateaux de fromage de caractère.

011471

kg **20.95**



### PECORINO CALABRESE

Italie

1/1 meule

env. 1,5 kg

Ce fromage compte parmi les plus traditionnels et les plus fameux de Calabre. De forme cylindrique, sa croûte est fine et jaune dorée tirant vers le roux. Au goût intense et aromatique, on le sert en copeaux, en dés ou à l'apéritif en accompagnement des hors-d'œuvre.

010791

kg **22.10**

# L'apéritif: bien plus que des amuse-gueule

## DÉVORÉS DES YEUX ET MANGÉS TOUT CRUS

Que ce soit pour entamer une soirée de repos bien méritée, en préambule d'un festin, pour passer une soirée au bar entre amis, pour apaiser les estomacs affamés ou au contraire ouvrir l'appétit avant un menu, il n'existe pas d'hôte dont l'âme ne se réjouisse à la vue de ces petits îlots gourmands. L'apéritif est riche d'une longue tradition en Suisse; il constitue un événement en soi et rares sont les occasions qui ne soient dignes d'être célébrées ou entamées par un «apéro».

## UNE MULTITUDE DE CHOIX, TOUJOURS LA MÊME QUALITÉ

Le temps des cacahuètes et des chips est révolu depuis belle lurette. Aujourd'hui, les alternatives innovantes dotées d'un élan culinaire et d'influences ethniques sont très recherchées. On trouvera une source d'inspiration majeure avec les tapas espagnoles, les antipasti italiens, les mezzés grecs, des Balkans et du Moyen-Orient ou encore les gourmandises froides et tièdes des cuisines nord-africaine et orientale. Au sein de notre offre variée, il y en a pour tous les goûts.





### FONGO GRISSINI INTEGRALI

Italie

Pour Mario Fongo, le choix scrupuleux des matières premières est capital. Il élabore ses articles pour gourmets uniquement avec des ingrédients en provenance d'Italie. Les meilleures céréales, de l'eau fraîche, de la levure, du sel et uniquement de l'huile d'olive locale non filtrée. Aucun agent conservateur, aucun additif.

101120 300 g **5.40**



### FONGO GRISSINI LEGGERI

Italie

En Italie, les grissini font office de pain sur toutes les tables. On les apprécie par exemple avec du salami ou du jambon cru aussi bien qu'avec du fromage et des antipasti. De la farine de blé, de l'huile d'olive extra vierge locale, de la levure naturelle, des extraits de malt et du sel marin, il n'en faut pas davantage pour un bon grissini.

120190 200 g **4.44**



### ROSELLA FLEURS D'HIBISCUS

Malaisie

Les fleurs d'hibiscus sauvages comestibles sont cueillies à la main en Australie et en Asie du Sud-Est. Elles sont ensuite conservées naturellement dans de l'eau avec du sucre de canne. Elles constitueront un festival pour les yeux dans un verre de champagne, de prosecco, de cava, dans les boissons sans alcool ou encore en ornementation sur les desserts.

393701 40 pièces **29.95**



### SAN NICASIO CHIPS PAPIRIKA DE LA VERA

Espagne

Les produits de la marque San Nicasio sont synonymes de petites quantités de chips faites à la main à partir de pommes de terre catalanes, d'huile d'olive extra vierge et de sel himalayen. Elles sont frites très lentement, ce qui explique en grande partie cette qualité et ce goût extraordinaires.

101310 150 g **4.40**



### SAN NICASIO CHIPS AUX TRUFFES

Espagne

Avec des pommes de terre de la région, une bonne huile d'olive et un processus de production très doux, la société San Nicasio élabore d'excellentes chips de truffes au vrai sens du terme. Une collation très spéciale qui est également excellente comme garniture de différents mets.

101320 150 g **4.80**



### PREMIUM PESTO ALLA GENOVESE DOP

Italie

Le basilic de Ligurie DOP donne au pesto son parfum envoûtant et sa couleur vert vif. Il est élaboré selon une recette traditionnelle avec du Parmigiano Reggiano AOP, de l'ail et des pignons de pin puis affiné avec de l'huile d'olive extra vierge d'olives Taggiasca jusqu'à obtention d'une consistance onctueuse.

201030 500 g **21.00**



### ROI TAPENADE D'OLIVES NOIRES

Italie

Pleine de finesse, cette tapenade est élaborée à partir des meilleures olives Taggiasca dans l'arrière-pays ligurien dans le strict respect de la tradition. Les olives finement hachées sont conservées dans de l'huile d'olive, également produite par la société Roi. Sans colorants ni conservateurs.

102300 180 g **5.75**



### BOSCO D'ORO TARTUFATA

Italie

Bolets, chanterelles, morilles, truffe blanche, huile d'olive, ail, persil, épices et sel: quoi de mieux pour garnir des crostini ou accompagner la viande de bœuf grillée? Pourquoi pas aussi en farcir des raviolis, éventuellement avec un peu de ricotta.

564150 180 g **19.10**



### PREMIUM RIZ KOSHIHAKARI

Japon

La variété de riz japonais Koshihikari est l'une des meilleures et des plus célèbres variétés de riz pour faire des sushis. Il est rarement exporté en raison de sa grande popularité dans son pays d'origine et de conditions d'exportation strictes. Ce riz à grains ronds légèrement collants convient parfaitement pour faire des sushis nigiri.

234650 2,5 kg **32.25**




\*\*\*

**Glace au sésame  
black & white**

Recette: [transgourmet-cook.ch](http://transgourmet-cook.ch)



**KEWPIE MAYONNAISE JAPONAISE**

Japon  
Cette mayonnaise japonaise répond depuis 1925 à la même recette traditionnelle. Comparée à sa sœur occidentale, elle présente un goût plus doux, plus léger. Elle contient davantage de jaune d'œuf, moins d'huile et du vinaigre de riz doux. Idéal avec les salades, les sushis, ou comme sauce dip pour les sashimis.

247020 500 ml 5.25



**OZEKI ALGUE RÔTIE YAKI NORI GOLD**

Japon  
Le terme «nori» englobe différents types d'algue. Elles prospèrent particulièrement dans les estuaires où l'eau douce leur donne cette saveur agréable. Les yaki nori sont destinées à préparer des sushis ou des onigiris, mais elles feront aussi parfaitement l'affaire pour agrémenter soupes et salades.

399451 25 g 5.50



**AL WADI TAHINA CRÈME DE SÉSAME**

Liban  
Cette pâte de sésame ne contient que du sésame et rien que du sésame. Aucune trace d'agent blanchissant ou éclaircissant. Le tahina est un ingrédient incontournable de nombreuses cuisines du monde, mais il est aussi très apprécié pour la cuisine végétarienne et végétalienne, où il trouve parfaitement sa place dans les soupes, sauces et autres dips.

569531 454 g 7.50



**ISNARDI HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE EN BOUTEILLE EN CÉRAMIQUE 100%**

Italie  
Cette huile est fabriquée à partir d'olives 100% d'Italie. Elle n'est pas filtrée et arbore une couleur jaune doré aux reflets verts, un arôme intense et le goût typique des olives mûres. Présenté dans une belle bouteille en céramique, le produit trouve sa place sur la table de vos hôtes.

319020 7,5 dl 19.95



**PIMENT D'ESPELETTE**

France  
Cette variété de piment est cultivée dans le Pays basque français et est un produit d'origine protégée depuis 2002. Il peut être utilisé à la place du poivre. Le piment n'est pas extrêmement fort, mais il a un goût fruité, rond et épicé. Conseil d'initié: utilisez-le pour assaisonner une mousse au chocolat!

564210 250 g 39.70



**PREMIUM CANTUCCI TOSCANI CLASSICI**

Italie  
Depuis 1940, la petite entreprise familiale Marabissi fabrique, avec beaucoup d'enthousiasme, des spécialités toscanes. Le classique croustillant est confectionné selon une recette traditionnelle avec des amandes des Pouilles.

319320 400 g 14.95

# Baron de Ley

TRADITION ET MODERNITÉ

En 1985, un petit groupe de spécialistes renommés du rioja fondèrent Baron de Ley. Ils reprirent un ancien monastère bénédictin du 16<sup>e</sup> siècle idéalement situé sur les rives de l'Èbre et ceint de vignobles magnifiquement entretenus. Il ne restait qu'à aménager une cave moderne dans le bâtiment historique. L'objectif était clair dès le départ: produire un vin noble à partir du tempranillo local. Pour ce faire, l'élevage du vin revêt une importance capitale: 30 000 fûts de chêne français se dressent orgueilleusement dans les caves naturellement climatisées du domaine Baron de Ley. Les vins y mûrissent jusqu'à trois ans en barrique, une période pendant laquelle ils gagneront en complexité et en harmonie pour révéler enfin leur caractère unique aux arômes drapés de fruits tendres et de bois noble.



## DES CLASSIQUES INTEMPORELS

À la différence de beaucoup de vignobles de la Rioja, Baron de Ley travaille exclusivement avec le fruit de ses propres vignes. Ses plus de 700 hectares de cultures en font le plus grand propriétaire de vignes de la Rioja, avec des emplacements de rêve. Baron de Ley fut par exemple un des premiers à planter du raisin dans les collines de l'arrière-pays, à quelque 800 mètres d'altitude. Le terrain y est particulièrement favorable aux cépages blancs qui servent de base pour la fabrication de vins frais ravissants et très racés. On ne pourrait trouver meilleure preuve de la qualité exceptionnelle des vins Baron de Ley que les multiples distinctions telles que «Spanish Wineproducer of the Year» ou encore les innombrables Top-Ratings décernés par la presse spécialisée internationale.



**TRES VIÑAS BLANCO RESERVA**  
**RIOJA DOCa**  
**BARON DE LEY**

Espagne

Cette noble cuvée de garnacha blanc, malvasia et viura est élevée pendant 12 mois en fûts de chêne. Des arômes de fruits séchés, d'amandes et d'herbes aromatiques ainsi que de fines notes de miel caractérisent le bouquet. Vin frais et équilibré au palais, avec un bel équilibre entre acidité et saveur fruitée. Excellent avec des fruits de mer.

604851

75 cl. **13.90**



**BARON DE LEY 7 VIÑAS**  
**RIOJA DOCa**  
**92+ PARKER**

Espagne

Dans la Rioja, 7 cépages sont autorisés et tous ont mérité leur sésame dans cette Reserva de Baron de Ley. Les vignes ont 60 ans d'âge ou plus, les rendements sont faibles et la concentration du vin est remarquable. Le bouquet présente des notes de myrtille avec des touches poivrées en arrière-plan. En bouche, le vin met sa puissance en évidence, la finale est épicée et délicate.

649641

75 cl. **35.60**



**FRANCIACORTA DOCG  
ALMA CUVÉE BRUT  
BELLAVISTA**

Italie  
Le pinot nero donne sans conteste à cette cuvée très aboutie, issue de 80% de chardonnay et respectivement 10% de pinot bianco et pinot nero, son caractère fruité et vineux. Le bouquet finement nuancé contient des arômes de pamplemousse et d'ananas, suivis de notes minérales et toastées. Il montre une belle fraîcheur en bouche. Parfait pour un apéritif pimpant.

---

615191 75 cl **29.50**



**TERLANER CLASSICO  
ALTO ADIGE DOC  
CANTINA TERLAN**

Italie  
Weissburgunder, chardonnay et sauvignon blanc s'unissent dans le Terlaner Classico pour donner un vin blanc frais, jeune et élégant, où se mêlent la pomme verte, la pêche et de fines nuances de menthe et de mélisse citronnée. En bouche, le vin est vif et à la fois doux et moelleux. Un délice très spécial pour de nombreuses occasions.

---

602171 75 cl **14.55**



**GRÜNER VELTLINER  
SMARAGD KIRNBERG  
WACHAU**

Autriche  
Nouveauté en exclusivité chez nous.  
La fermentation de ce Grüner Veltliner se déroule spontanément dans de grands fûts en bois et dure 80 jours. Arômes de pomme jaune, de miel et une touche d'ananas dans le bouquet. Juteux, élégant et bien équilibré en bouche. En finale, des délicates notes d'agrumes rafraîchissent. Un vin merveilleux de Wachau, idéal pour accompagner les plats de poisson.

---

646071 75 cl **19.90**



**LAURENT-PERRIER  
BRUT  
CHAMPAGNE AOC**

France  
Pinot noir, chardonnay et pinot meunier – l'assemblage classique d'un champagne – ravissent avec leur mousse élégante, leurs arômes frais et leur corps gracile. Ni trop léger, ni trop lourd, un champagne très apprécié, convenant à toute occasion.

---

650231 75 cl **37.90**



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

France  
Depuis la reprise de Lafaurie Peyraguey par Silvio Denz, d'excellents vins blancs secs y sont vinifiés. Le sauvignon blanc et le petit sémillon s'associent pour donner un vin blanc rafraîchissant et plein de caractère. Des notes de pamplemousse et de fleurs définissent le bouquet, l'acidité vive donne au vin du pep qui se révèle un véritable plaisir gustatif.

---

635431 75 cl **29.50**



**POUILLY-FUMÉ AOC  
BARON DE LADOUCETTE**

France  
La robe de ce nectar est d'un jaune pâle aux reflets verdâtres. Nez fin et fruité avec des arômes typiques de groseille à maquereau, associés à la note minérale du terroir. En bouche, il est agréablement harmonieux avec une acidité fraîche et vive et une finale longue.

---

616201 75 cl **27.50**

**LES TERRASSES  
PRIORAT DOCa  
ALVARO PALACIOS**

Espagne

Un chef-d'œuvre du Priorat espagnol: Alvaro Palacios a composé un vin de classe mondiale à partir des cépages carignan et garnacha. Charme, élégance et fraîcheur caractérisent ce vin charpenté qui semble avoir été conçu pour accompagner les délices gastronomiques de l'hiver.

619691

75 cl **26.60**

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

Espagne

Les raisins (100 pour cent tempranillo) pour ce Tamaral proviennent d'un vignoble de cent ans situé à 900 mètres d'altitude à Pesquera de Duero. Les sols sont arides, les récoltes maigres et, par conséquent, le vin est intense, fort et complexe. Un grand vin de Ribera del Duero qui soutient toute comparaison avec des vins beaucoup plus chers de cette région.

635001

75 cl **29.50**



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

Espagne

Rothschild, Vega Sicilia et Rioja: beaucoup de choses s'allient ici en matière de vin. Le résultat est un Rioja raffiné au style moderne: le bouquet est marqué par des notes de cerises, de myrtilles et de café. Au palais, bien structuré, on peut noter des tannins mûrs qui dominent un corps doux et velouté. Ce vin séduit spontanément.

610771

75 cl **31.60**



**FINCA DOÑI  
PRIORAT DOQ  
ALVARO PALACIOS**

Espagne

Vinifié en fûts de bois, puis élevé pendant 16 mois en barriques neuves françaises. Embouteillé sans collage ni filtration. Nobles notes de cassis, de cerises noires et d'herbes méditerranéennes dans le bouquet. Une acidité bien intégrée, des tanins compacts et une finale merveilleusement dense caractérisent ce grand vin.

619791

75 cl **59.00**



**FINCA MONASTERIO  
RIOJA DOCa  
BARON DE LEY**

Espagne

Un Rioja au sommet du classement. Robe d'un pourpre profond avec un bouquet dense et pluriel aux arômes de fruits secs, de chocolat noir et une touche de noix de coco. Ce vin montre toute sa puissance en bouche. Les acides bien intégrés lui valent sa structure parfaite et beaucoup de fraîcheur. Un vrai délice.

637405

75 cl **27.45**



**CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC  
DOMAINE DU VIEUX LAZARET**

France

Depuis 1748, la famille Quiot est propriétaire du Vieux Lazareth à Châteauneuf. Aujourd'hui, la 13<sup>e</sup> génération est à l'oeuvre et sait associer excellemment traditions et innovations. Cinsault, mourvèdre, grenache et syrah sont lentement fermentés dans des cuves en inox à température contrôlée puis vinifiés dans de grands tonneaux de bois. Le résultat est convaincant.

643781

75 cl **26.95**



**PAUILLAC DE CHÂTEAU LATOUR  
PAUILLAC AC**

France

Un grand vin. Le mélange de cépages est classique, cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc et petit merlot. Déjà dans sa jeunesse, il se présente très charmant et accessible grâce à des tanins fins et mûrs et une acidité bien intégrée. La plupart des raisins proviennent de jeunes vignes. Vinification et élevage sur Château Latour.

608671

75 cl **73.00**



**KOREM  
ISOLA DEI NURAGHI IGT  
ARGIOLAS**

Italie

Argiolas cultive 250 hectares de vignes dans l'arrière-pays de Cagliari et est l'un des principaux producteurs italiens. «Korem» en est l'un des fleurons: bouquet intense et chaud avec des arômes de baies bleues et de fines herbes. Bouche veloutée, harmonieuse et ronde. Ce n'est pas étonnant si ce vin est toujours épuisé.

646711

75 cl **24.80**



**SITO MORESCO  
LANGHE DOP  
ANGELO GAJA**

Italie

Le Sito Moresco représente le nom «Gaja». Il allie la complexité et la conservation du nebbiolo à la finesse et à la souplesse du merlot et du cabernet sauvignon. Une classe mondiale unique du Piémont.

690261

75 cl **37.90**



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

Argentine

Le vin phare de la collection qualitativement convaincante de Dieter Meier. Des baies sauvages, des prunes, du poivre et un soupçon de tabac déterminent le bouquet très dense et finement nuancé de ce vin plein de caractère. Grâce à sa fraîcheur acide, il présente un excellent équilibre entre force et élégance.

621371

75 cl **28.50**



**PENFOLDS  
BIN 128**

Australie

Ce pur shiraz de Coonawarra, en Australie méridionale, existe depuis 1962 et n'a rien perdu de sa popularité. Le rubis foncé révèle des arômes de cerises et de baies rouges, suivis d'une note poivrée frappante. Des accents floraux et un peu de vanille se retrouvent également en bouche. Un Australien grandiose!

641461

75 cl **34.70**

# Ron Cihuatán

Un secret  
d'initiés

## RON CIHUATÁN NAHUAL

El Salvador

675611

70 cl/47,5% Vol. 74.90



## LE PREMIER RHUM PREMIUM DU SALVADOR

L'idée de Ron Cihuatán fit son apparition dans les années 90, chez un des principaux producteurs de sucre du Salvador. Par la création d'un rhum premium, son intention était de donner une visibilité à son pays d'Amérique centrale. Bien lui en a pris! Aujourd'hui, la Licorera Cihuatán est la première et jusqu'ici l'unique de tout le Salvador à produire un rhum premium. La distillerie a ouvert ses portes en 2004 et se consacre depuis lors sans relâche et avec une passion inextinguible à la création de rhums de qualité supérieure. Toutes les étapes de fabrication, de la culture de la canne à sucre jusqu'au vieillissement, sont sous la supervision de la distillerie et font l'objet d'un minutieux contrôle de qualité. Parmi les connaisseurs, la marque Ron Cihuatán s'est entre-temps établie comme un secret d'initiés. Nous dévoilons le résultat de cette première édition limitée à l'intention du segment haut de gamme: un noble Cihuatán Nahual Legacy Blend Rum. Il s'agit d'une combinaison entre un rhum léger de 14 ans, un rhum lourd de 12 ans et un rhum de caractère de 11 ans. Cette bouteille a été distinguée par une médaille d'or aux «Fifty Best Awards 2019», dans la catégorie rhums vieux.



### RON MILLONARIO XO RESERVA RUM

Pérou  
Ron Millonario XO est un rhum de mélasse typique, selon le modèle sud-américain, qui est toujours distillé suivant le même procédé et dans trois anciens alambics écossais. Il mûrit jusqu'à 20 ans selon le système Solera en fûts de chêne blanc américain et slave. Production limitée à 6'000 bouteilles par an.

---

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



### RON ZACAPA 23 YEARS

Guatemala  
Zacapa Solera Gran Reserva est un rhum du Guatemala, produit par la Licorera Zacapaneca depuis 1930. Ce rhum Zacapa particulier acquiert sa maturité à une altitude de 2'300 mètres à Quetzaltenango où il vieillit jusqu'à 23 années dans des fûts de choix en chêne blanc qui ont déjà accueilli Bourbon, Pedro Ximenez et Vino de Jerez.

---

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



### RON PLANTATION RUM XO 20 YEARS

Barbade  
Plantation 20th Anniversary est une cuvée de divers rhums très anciens de la Barbade. Ils ont d'abord mûri pendant au moins 12 ans dans des fûts de bourbon sous les tropiques. Ensuite, ils sont mis en fûts de chêne français où ils sont stockés dans les caves fraîches du Château de Bonbonnet à Cognac. Ce «double vieillissement» confère une douceur et une plénitude incomparables.

---

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



### DON PAPA RUM

Philippines  
Don Papa est un rhum Premium vieilli produit en petits lots et provenant de l'«île à sucre» Negros, aux Philippines. Distillé à partir de la meilleure canne à sucre, le rhum Don Papa est affiné par la suite pendant plus de sept ans dans des tonneaux de chêne américain au pied du Mont Kanlaon. Très doux et délicat au palais avec une belle finale persistante.

---

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



### RON DIPLOMATICO 12 ANOS

Vénézuela  
Diplomatico Reserva Exclusiva est un rhum élégant et complexe, fait à partir du vesou le plus pur. Il est délicatement distillé dans des cuves en cuivre ancestrales et stocké en fûts de chêne pendant 12 ans. Un corps unique avec un excellent équilibre en fait une référence pour les connaisseurs de rhum du monde entier.

---

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



### HAVANA CLUB PACTO NAVIO

Cuba  
Intimement liée à la culture cubaine, la marque Havana Club est devenue l'ambassadrice de la tradition de cet État insulaire, de la production de rhum ainsi que de l'atmosphère sans égal de la capitale, La Havane. Le Pacto Navio mûrit plusieurs années en fût de chêne avant de recevoir une touche finale dans d'anciens tonneaux de vin.

---

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



### RON BARCELÒ IMPERIAL

République Dominicaine

Pour la production de ce rhum, sont utilisés uniquement des rhums très anciens qui sont stockés en moyenne pendant sept ans en fûts de chêne. Le rhum impérial Barcelo a reçu de nombreux prix pour son goût, dont le Beverage Institute of Chicago's «Best Rum in the World». Chaque bouteille est numérotée.

675711

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



### DIPLOMATICO MANTUANO

Vénézuela

Ce rhum typiquement vénézuélien est distillé à partir de mélasse de canne à sucre sélectionnée et de vesou, avant d'être élevé dans d'anciens fûts de bourbon et de single malt. Après une période de maturation de huit ans, ce rhum aura gagné non seulement sa couleur brune, mais aussi des arômes de chêne, de sucre et de caramel.

626721

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



### RUM MALECON 18 YEARS OLD

Panama

Le rhum Malecon réunit la canne à sucre de premier ordre de Panama avec le savoir-faire et l'artisanat d'un célèbre mélangeur cubain. La mélasse sucrée est fermentée, distillée, ensuite le distillat sommeille patiemment dans des fûts à bourbon calcinés jusqu'à la mise en bouteille sous forme de rhum Malecon.

624941

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



### OPTHIMUS RUM 15 YEARS

République Dominicaine

Un rhum de 15 ans de la République Dominicaine qui a mûri dans d'anciens fûts de bourbon selon la méthode Solera. Vieilli pendant 15 ans, le rhum a une longue finale avec des arômes de vanille, de caramel et de café, plein de douceur et d'épices. Le nom Res Laude est une référence de haute qualité.

611551

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



### RUM KIRK & SWEENEY 12 YEARS

République Dominicaine

Kirk & Sweeney était le nom d'un voilier en bois qui, au cours des premières années de la prohibition, était connu surtout pour la contrebande de rhum des Caraïbes vers le nord-est des Etats-Unis. Il s'agit d'un rhum de 12 ans d'âge qui provient de la République Dominicaine et qui a été élevé dans des barriques de chêne américain.

626820

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



### LIQUEUR DE RUM MALECON 9 YEARS OLD

Panama

À première vue, cette liqueur de rhum dévoile son côté sucré avec des notes typiques de rhum. La vanille et le caramel se fondent avec une touche boisée. Cette liqueur de rhum séduit également avec des notes épicées et noisettées surprenantes. Elle se marie à merveille et fait ressortir des arômes de miel et de mélasse en finale.

624951

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



**Transgourmet/Prodega**

Transgourmet Suisse SA  
Lochackerweg 5  
3302 Moosseedorf

Téléphone: 031 858 48 48

[transgourmet-cook.ch](http://transgourmet-cook.ch)  
[webshop.transgourmet.ch](http://webshop.transgourmet.ch)

**Édition Mars 2020**

Sous réserve de modification des prix et de limitation des quantités. Les prix indiqués sont les prix du libre-service en gros. Vous trouverez les prix actuels du commerce de livraison en gros sur notre magasin en ligne. Toutes les offres s'entendent en CHF hors TVA.

imprimé en  
**suisse**