

Rivista

ISPIRAZIONE PER
PROFESSIONISTI
MARZO 2020

10

Black Garlic

Magia dal «Chnobl Höu»

12

Cambozola

L'arte casearia tedesca

17

Baron de Ley

Tradizione e modernità

Indice

06 Skrei
Merluzzo d'inverno di prima qualità



GUSTI STRAORDINARI, STUZZICHINI APPETITOSI,
IL TOP PER IL PALATO. PREGIATI PRODOTTI DI
QUALITÀ DA TUTTO IL MONDO.



08 Stoviglie di grande impatto visivo
Perfettamente in scena



21 Ron Cihuatán
Un consiglio per intenditori

- 03 | MACELLERIA
- 06 | PESCE & SEAFOOD
- 08 | STOVIGLIE DI GRANDE
IMPATTO VISIVO
- 10 | FRUTTA & VERDURA
- 12 | LATTICINI
- 14 | FOOD
- 17 | VINO
- 21 | SUPERALCOLICI

Swiss Quality Beef

SWISS QUALITY BEEF COSTATA DI REALE SPECIALE

ca. 2,2 kg

052168

prezzo del giorno

SEGNALI DI FUMO CULINARI

Si può aromatizzare con il fumo? Eccome! Il prodotto non viene più affumicato direttamente e gli aromi di affumicatura aderiscono meglio alle componenti desiderate. Affumicare non è solo fine a sé stesso, ma dona al gusto quel tocco di eterogeneità: da intenso e terroso, a delicato e raffinato.

Fino al XIX secolo, l'affumicatura era fondamentale e la sua pratica ampiamente diffusa, poiché i batteri non avevano nessuna possibilità di sopravvivenza e gli alimenti si potevano conservare per settimane o mesi. Dalla necessità di conservare a lungo gli alimenti ora si è passati a un vero e proprio stile di creatività per offrire al palato «segnali di fumo» inusitati.

Ci sono diverse zone di temperatura in cui è possibile affumicare come, per esempio, l'affumicatura a freddo, da 25 a 30 °C, che viene effettuata poco prima che il piatto venga servito all'ospite. Grazie alla cosiddetta farina da affumicatura, alla pistola o alla campana per affumicatura, si possono aromatizzare una costata di reale o un filetto Swiss Quality Beef con diversi tipi di legno.



SWISS QUALITY BEEF ENTRECÔTE ½

ca. 2,2 kg

052072

prezzo del giorno



SWISS QUALITY BEEF FILETTO

ca. 1,8 kg

052052

prezzo del giorno

Swiss Quality Veal



**Rognonata Swiss
Quality Veal con
papaya, asparagi e
Piment d'Espelette**

Ricetta: transgourmet-cook.ch



**SWISS QUALITY VEAL
FILETTO**

ca. 900 g

055680

prezzo del giorno



**SWISS QUALITY VEAL
ROGNONATA CORTA**

ca. 1,8 kg

055682

prezzo del giorno



**SWISS QUALITY VEAL
COSTATA DI REALE**

ca. 2 kg

055683

prezzo del giorno



**SWISS QUALITY VEAL
MAGATELLO PULITO**

ca. 900 g

055687

prezzo del giorno



**SWISS QUALITY VEAL
FESA FRANCESE PULITA**

ca. 3 kg

055684

prezzo del giorno

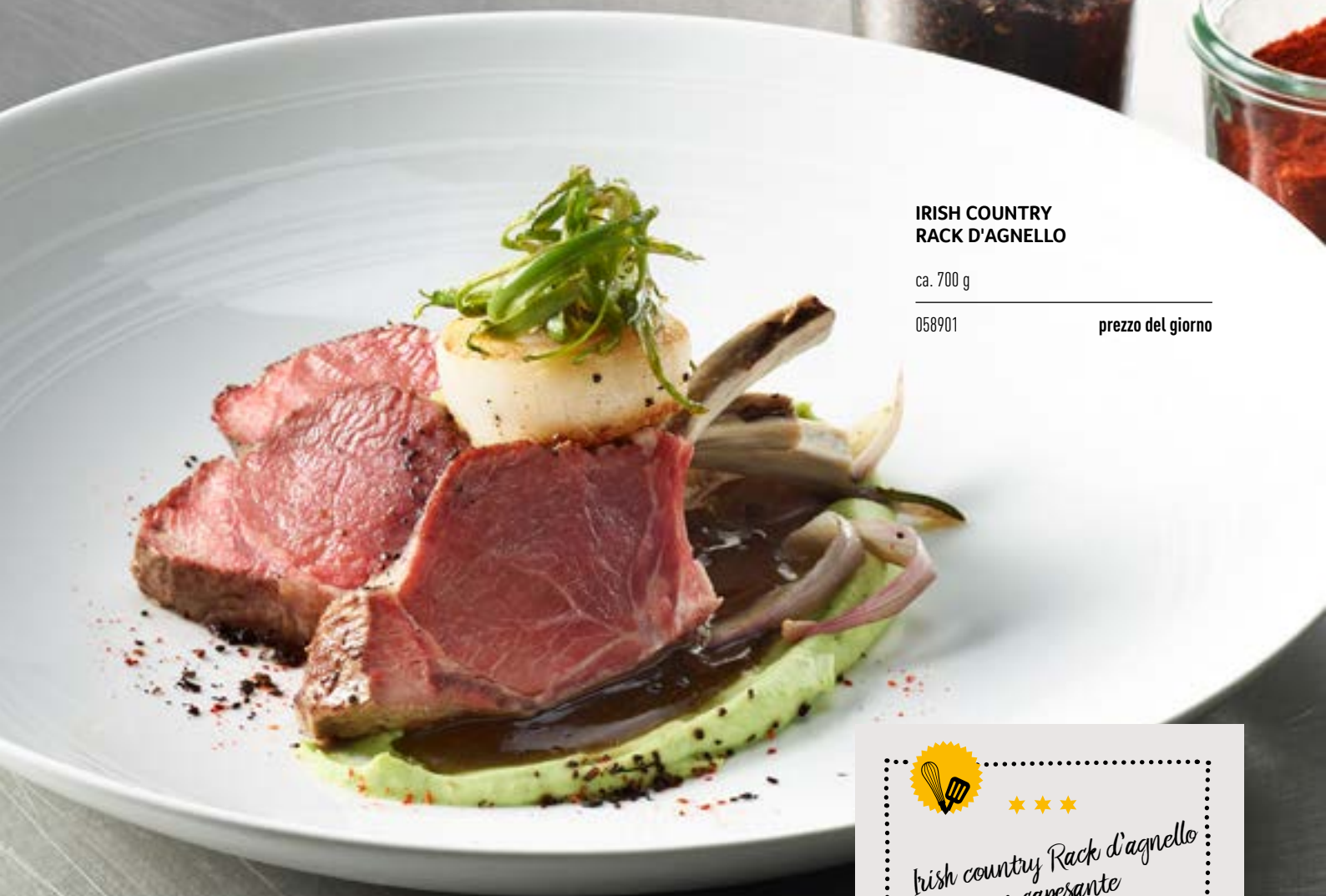


**SWISS QUALITY VEAL
FILETTO DI SPALLA**

ca. 1,2 kg

055691

prezzo del giorno



**IRISH COUNTRY
RACK D'AGNELLO**

ca. 700 g

058901

prezzo del giorno

Surf 'n' Turf



*Irish country Rack d'agnello
con capesante*

Ricetta per 10 persone

Irish Country Rack d'agnello

Irish Country Rack d'agnello 1,5 kg

Wiberg Black BBQ 30 g

Capesante

Capesante pz

Burro 50 g

Vino bianco 30 ml

Asparagi verdi

Asparagi, verdi 150 g

Olio di oliva 10 ml

Sale, pepe

Sedano rapa ed erbe da giardino

Sedano rapa 1,2 kg

Panna intera 120 ml

Burro 80 g

Prezzemolo 20 g

Cerfoglio 5 g

Erba cipollina 5 g

Timo 2 g

Sale, pepe, noce moscata

Preparazione: transgourmet-cook.ch



**IRISH COUNTRY
LOMBATA D'AGNELLO**

ca. 900 g

058903

prezzo del giorno



**IRISH COUNTRY
COSCIOTTO D'AGNELLO
SENZA OSSO**

ca. 2.3 kg

058907

prezzo del giorno

Skrei Limited Edition

IL MERLUZZO D'INVERNO NORVEGHESE DI OTTIMA QUALITÀ

Il nome Skrei deriva dal termine norvegese che, tradotto, significa «migratore». Questo termine gli si addice proprio poiché, in inverno, questa varietà di merluzzo dal mare di Barents, ritorna al proprio luogo di origine vicino alla costa norvegese. Questa varietà di pesce, esperto nuotatore di fondo, raggiunge la sua perfetta forma percorrendo più di 1'000 chilometri, attraversando acque ghiacciate e tempestose. Gli Skrei vengono pescati in modo tradizionale con palangari o lenze, dopodiché vengono applicati rigorosi standard di qualità, come la pulizia con acqua di mare e lo sbarco che deve aver luogo entro quattro ore dalla pesca effettuata. Per ottenere il certificato di qualità, il merluzzo d'inverno deve essere elaborato in Skrei solo nelle aziende certificate. Anche la stagione di pesca è limitata da gennaio ad aprile, poiché, nel mese di marzo, trascorsa la principale stagione di riproduzione, i banchi di pesci tornano di nuovo nel mare di Barents. Le zone di pesca dello Skrei sono definite e ciò ne limita anche la disponibilità. La carne di Skrei è particolarmente magra e tenera, leggermente salata e povera di grassi. Lo Skrei può essere cotto o preparato benissimo alla griglia sia intero, che solo la parte del filetto.



MSC SKREI MERLUZZO ROYAL D'INVERNO

con pelle 400-800 g
selvatico, FAO 27
ca. 1,5 kg

054474

prezzo del giorno



SALMONE AFFUMICATO BLACK LABEL

acquacoltura, Norvegia
600 g

066613

600 g 22.95



**Salmon affumicato
Black Label, Cavolo rapa,
Ravanelli, Rafano**

Ricetta: transgourmet-cook.ch



MSC FILETTO DI MERLUZZO BIANCO ROYAL

senza pelle, 100–300 g
selvatico, FAO 27
ca. 600 g

Il merluzzo si trova in tutto il nordatlantico, mare di Norvegia, il mare del Labrador e di Barents, come anche il Mar Bianco. Il suo colore varia molto in base al suo spazio vitale, infatti, va dal grigio al color sabbia, dal rosso al marrone dorato, nonché dal color oliva al grigio-verde.

054569

prezzo del giorno



FILETTO DI SOGLIOLA

senza bordo, 80–120 g
surgelato, glassatura ca. 20%
selvatico, FAO 27
ca. 1,5 kg

La vera sogliola (*Soles Solea*) fa parte dei pesci commestibili più pregiati. La tenera e compatta carne bianca è particolarmente adatta per essere brevemente rosolata o per metodi di cottura delicati come affogata, al vapore o saltata. La sua carne bianca ha un gusto leggermente di noce ed è delicatamente speziata.

067550

kg 42.90



MSC FILETTO DI IPPOGLOSSO

senza pelle, scongelato, 100–400 g
selvatico, FAO 21
ca. 1,5 kg

L'ippoglossio è un pesce piatto e vive fino a una profondità di 2'000 metri su un fondale sabbioso o di pietre. Leggermente condito e rosolato in olio, l'ippoglossio è una vera e propria prelibatezza. Questa varietà di pesce versatile può essere preparata senza problemi alla griglia, cotta al forno oppure elaborata con altri ingredienti.

054347

kg 25.20



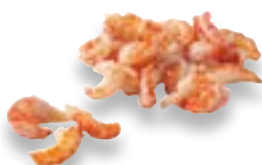
PREMIUM FILETTO DI SALMONE NORI

affumicato a freddo
acquacoltura, Norvegia
100 g

Il miglior pezzo del filetto di salmone, filettato a mano dal dorso e leggermente affumicato. Dalla carne compatta, ma piacevolmente tenera al morso. Il pesto thailandese fresco con coriandolo e noci di acagiù, donano a questa creazione il suo tipico gusto asiatico. Il suo mantello, formato da alghe Nori tostate, arrotonda l'esperienza gustativa anche a livello visivo.

066661

100 g 7.90



DYHRBERG CODE DI GAMBERO DI FIUME IN SALAMOIA

acquacoltura, Cina
900 g

Le code di gambero di fiume vengono catturate con cura in selezionate acque dolci della Cina. Sono ottime fatte arrosto, alla griglia, come anche stufate e si adattano per insalate, pizza, pasta o con una salsa cocktail. Sono cotte e messe in salamoia.

068330

900 g 25.10



POLPO

pulito, surgelato
selvatico, FAO 27/34
ca. 1-2 kg

L'insalata di polpo si trova quasi su tutte le carte di menù italiane. Il polpo viene lessato per 2-3 ore in acqua. Poi, viene tagliato a pezzi e marinato con succo di limone, olio di oliva, sale, pepe ed erbe aromatiche fresche, in questo modo il suo gusto viene messo in perfetto risalto.

068406

kg 15.90

Perfettamente in scena



STOVIGLIE DI GRANDE IMPATTO VISIVO

Volete distinguervi e presentare le vostre creazioni su delle stoviglie speciali dal design raffinato ed esclusivo? Grazie a queste stoviglie, le vostre creazioni si presentano in modo davvero straordinario e di grande impatto visivo.

TONO SU TONO

Le stoviglie Harvest di Dudson vengono prodotte in Inghilterra esclusivamente a mano. Con il loro aspetto rusticale e colori naturali, ci ricordano la ceramica tradizionale creata artigianalmente. Tuttavia, le stoviglie Harvest vengono realizzate in porcellana pregiata extra resistente a lunga durata, solo per la gastronomia.



UN IMPATTO VISIVO BEN GRADITO

In collaborazione con il nostro partner Kreavita home design AG di Sempach, abbiamo selezionato per voi una serie di stoviglie dalle versatili combinazioni. Non importa se vi decidete per un nuovo colore o per una nuova forma oppure se desiderate rinnovare l'intero servizio di piatti, poiché, grazie alla serie Dudson Harvest, sono possibili infinite combinazioni.



PEZZI UNICI

La serie Dudson Harvest, nata dalla passione per i menù biologici e dallo stile fatto a mano, orienta la presentazione dei piatti verso una nuova ed emozionante direzione. Bordi di piatti smaltati a mano, volutamente irregolari, rendono ogni pezzo unico. A partire dalla settimana 17, i prodotti Dudson Harvest sono disponibili in tutti i mercati Prodega.

Black Garlic

SI PUÒ PARLARE DI MAGIA?

In una vecchia serra, nel centro di Dagmarsellen, si nasconde un piccolo gioiello. È il paradiso di Bernadette Häller che lei stessa chiama affettuosamente «Chnobl Höu» (l'inferno dell'aglio). Da qualche anno, si dedica intensamente all'aglio con tanta passione. Infatti, Bernadette riesce a trasformare in una meraviglia nera la pianta dal colore rosa che ritira da un contadino argoviese. Ha sperimentato e provato a lungo prima di essere del tutto soddisfatta del suo risultato. Una cosa è certa, si tratta di un prodotto naturale a cui non viene aggiunto nessun altro ingrediente. Tuttavia, ciò che rende speciale il suo aglio nero resta un segreto ben custodito.



AGLIO NERO

Svizzera
vasetto da 80 g netto

042584

vasetto 17.95



NATURALE, PREGIATO E INTENSO

Per circa quattro settimane Bernadette Häller lascia seccare in un essiccatoio le teste di aglio a una temperatura costante di 60 °C. In estate, quando il sole batte sul tetto di vetro, facendo riscaldare l'interno della serra, Bernadette riesce a non utilizzare l'essiccatoio e a risparmiare corrente. Attraverso il processo di fermentazione naturale, lo zucchero e gli aminoacidi vengono trasformati in sostanze organiche scure e azotate che colorano l'aglio di nero. A causa della fermentazione, l'aglio assume una consistenza molto morbida e un po' appiccicosa. Il suo gusto non ricorda più quello dell'aglio, ma della composta di prugne dolci e dell'aceto Balsamico. La pregiata prelibatezza è leggermente più sana rispetto all'aglio bianco e rosa, si adatta in modo particolare per preparare puree e salse ed è considerata un forte antinfiammatorio e antiallergico.



**EGLI'S
GERMOGLI DI BARBABIETOLA**

Svizzera

I germogli di barbabietola hanno un elevato contenuto di ferro e vitamine, inoltre, grazie al suo colore rosso, si adattano in modo eccellente per decorare o come contorno per piatti mediterranei. Rispetto ad altre varietà di germogli, quelli di barbabietola hanno un gusto piuttosto poco appariscente, ma leggermente speziato.

044368 100 g **8.30**



**EGLI'S
GERMOGLI DI RAVANELLO**

Svizzera

I germogli di ravanelli, grazie alla loro nota piccante, sono molto interessanti e ideali per una dieta ipocalorica, poiché contengono poche calorie nonché il 90% di acqua. Grazie al loro gusto pepato e speziato donano a insalate e a vari piatti una nota aromatica.

044256 100 g **3.70**



PAPAYA VERDE

Tailandia

ca. 2 pezzi

La papaya verde acerba, ha un gusto amarognolo e può essere elaborata come il cavolo rapa o le zucchine. Tradizionalmente con la papaya si prepara il Som Tam, un'insalata speziata. Ma questo frutto esotico può anche essere utilizzato per raffinare salse, zuppe o minestroni.

048206 sacchetto **13.80**



**PREMIUM
PUNTE DI ASPARAGI BIANCHI**

oltreoceano

10 x 300 g

Durante la coltivazione di questa varietà, la terra viene accatastata come una diga. L'asparago cresce sotto terra, per questo motivo resta bianco. Non appena la punta arriva a contatto con la luce del giorno, l'asparago viene raccolto con l'uso di un coltello a sgorbia. Le punte di asparagi bianchi sono ideali per preparare piatti leggeri.

044951 cartone **prezzo del giorno**



**PREMIUM
PUNTE DI ASPARAGI VERDI**

oltreoceano

8 x 200 g

Questo asparago cresce sopra la terra. La luce del sole gli dona un bel colore verde. Il suo gusto è un po' più intenso rispetto a quello bianco e contiene più vitamine. Si adatta in modo ideale con la pasta e piatti a base di carne.

044893 cartone **prezzo del giorno**



**BRESC
PUREA DI PEPERONI ALLA
GRIGLIA**

Paesi Bassi

450 g netto

La purea di peperoni alla griglia ha un gusto intenso e dolce. Questo ingrediente è un classico della cucina balcanica. In questi luoghi i peperoni vengono utilizzati per la preparazione di molti piatti. Ideale come base per salse (pasta) e zuppe. Questa purea di peperoni alla griglia dona a ogni piatto quel tocco piccante.

040647 vasetto **7.95**



**BRESC
RAS EL HANOUT**

Paesi Bassi

450 g netto

Questa famosa miscela a base di erbe aromatiche e spezie della cucina marocchina si adatta in modo ideale con carne di agnello, couscous e stufati. Si consiglia di conservare Ras el-Hanout al fresco. Il fascino della cucina marocchina conferisce ai piatti o agli ingredienti un gusto del tutto immediato.

040658 vasetto **8.50**



**BRESC
THAI RED CURRY**

Paesi Bassi

450 g netto

Una combinazione di chili, cipolle fritte, aglio, pasta di gamberetti e cipolle novelle, rendono il Thai Red Curry una pasta piccante e intensa. Se conservata al fresco, offre il tipico gusto di erbe aromatiche thailandesi, nonché un'ottimale utilizzo.

040629 vasetto **8.50**

Cambozola - l'arte casearia tedesca



CAMBOZOLA GRAND NOIR

Germania
1/8 di forma
ca. 300 g

521249

kg 19.90

UN'ESPERIENZA PER TUTTI I SENSI

Cambozola sembra un nome tipicamente italiano e, invece, è un prodotto tedesco fin dal 1980. I mastri casari del caseificio «Käserei Champignon» ad Allgäu erano alla ricerca di nuove creazioni e, durante la produzione, realizzarono il Cambozola: un formaggio stagionato a pasta morbida dal gusto squisito e con un tocco di raffinatezza. Questo formaggio è disponibile in diverse varietà e il Grand Noir è una delle più prelibate. Per quanto riguarda la produzione, viene utilizzato solo il miglior latte vaccino e colture di ottima qualità. Grazie a una stagionatura a freddo particolarmente lunga, in un involucro nero di cera sigillata e con speciali nobili colture erborinate, il Cambozola riesce a sviluppare un autentico gusto aromatico e un'inconfondibile consistenza morbida che si scioglie sulla lingua, accarezzando il palato con una nota raffinata e delicatamente aromatica. La giuria internazionale di esperti del «World Championship Cheese» ha premiato il Cambozola Grand Noir 2016 come miglior formaggio erborinato del mondo. Ideale per piatti di formaggio di elevata qualità. Il perfetto accompagnatore di vini pregiati, vini Porto e champagne.



Torta salata di Cambozola con fichi

Ricetta per 10 porzioni

Impasto per torta salata

Burro	150 g
Farina	300 g
Acqua	125 ml
Panna acidula	30 g
Sale	

Farcitura

Cipolle Brunoise	100 g
Cambozola Grand Noir	80 g
Panna intera	80 ml
Uova, intere	4 pz
Aglione, tritato	3 g
Noce moscata, grattugiata	
Cumino, macinato	

Fichi

Fichi, freschi	6 pz
Zucchero	80 g

Vino Porto, rosso	
Chili in polvere	
Chiodi di garofano, in polvere	
Premium Fave di Tonka, grattugiate	

Guarnizione

Portulaca	50 g
Cambozola	250 g

Preparazione: transgourmet-cook.ch



LA PUGLIESINA BURRATA

Italia

4 x 250 g

Questo formaggio fresco si contraddistingue per la sua inconfondibile forma e per il suo delizioso ripieno. La pasta viene tirata a mano e farcita con piccoli pezzetti di mozzarella immersi nella panna. La burrata è una specialità dalla Puglia, in particolare della zona di Andria.

019121

250 g **4.55**



CAMEMBERT DI BUFALA

Italia

ca. 300 g

Questo delizioso formaggio italiano a pasta molle della zona di Bergamo (Lombardia), prodotto al 100% con latte di bufala secondo una ricetta tradizionale, ha un sapore dolce e delicato. Può essere servito accompagnato con del pane ciabatta fresco.

020131

kg **17.85**



FORMAGGIO FRESCO DI CAPRA

Svizzera

4 x 90 g

Da quasi 40 anni questo formaggio fresco pastorizzato viene prodotto da puro latte di capra IP-Suisse secondo una ricetta francese «avec la louche» nel proprio caseificio. Sul pane, come aperitivo, riscaldato nel forno o in un'insalata di pomodori, questo formaggio fresco di capra è una vera e propria poesia.

020121

90 g **2.70**



BÛCHE CHÈVRE FORMAGGIO DI CAPRA

Francia

ricoperto di cenere

Questa specialità del caseificio Jacquin rispecchia la passione per le tradizioni di questa «prelibata creazione». Questo formaggio viene realizzato secondo un processo artigianale unico. Un filo di paglia di segale attraversa questo formaggio e gli dona la necessaria stabilità.

019981

350 g **7.95**



LE BRÉBIOU

Francia

Formaggio di pecora

1/4 di forma ca. 375 g

Grazie ai sostanziosi pascoli e alle erbe di montagna basche, si viene a creare un aroma dolce e un piacevole profumo del latte di pecora Brebiou. Il «Brebiou Tradition» viene trattato intensamente per nove settimane. Questa molteplice flora di stagionatura si rispecchia nel suo aspetto, nella struttura e nel gusto unico nel suo genere.

012843

kg **25.90**



FORMAGGIO DI CAPRA A PASTA MOLLE

Svizzera

ca. 600 g

Formaggio di capra erborinato dall'aspetto rustico e dal gusto delicato «di capra». Da giovane ha ancora un gusto delicato, dal terzo mese in poi vanta già un intenso aroma erborinato. La sua pasta è secca, ma più stagiona, più questa specialità diventa cremosa.

521250

kg **33.90**



FORMAGGIO DI CAPRA NOSTRANO

Svizzera

1/2 forma

ca. 800 g

Il formaggio a pasta semidura speziato e cremoso da 100% latte di capra svizzero, convince per la sua buccia con muffa grigia, grazie alla quale ottiene la sua unica e delicata pasta. A livello visivo il Nostrano crea un'atmosfera da «Grotto ticinese» e non può assolutamente mancare su un suggestivo vassoio di formaggi.

011471

kg **20.95**



PECORINO CALABRESE

Italia

1/2 forma

ca. 1,5 kg

Questo formaggio è uno dei più tradizionali e famosi della Calabria. Ha la forma di un cilindro, la buccia è sottile e dal colore giallo-dorato con tendenza al rosso, il suo gusto è intenso e aromatico. Viene servito a fiocchi, cubetti o come aperitivo insieme ad antipasti.

010791

kg **22.10**

Aperitivo — molto di più di semplici stuzzichini

SFIZIOSI APERITIVI DA GUSTARE

Gli ospiti apprezzano molto piccole e gustose nicchie culinarie sia per iniziare la serata sia come introduzione a un raffinato menù, per passare una serata in compagnia al bar, oppure, per placare o stimolare l'appetito. In Svizzera l'aperitivo ha una lunga tradizione ed è un vero e proprio evento sociale. È quasi impossibile non trovare un'occasione sufficiente per festeggiare con un aperitivo o per dare inizio a una festa.

UNA CARRELLATA DI ECCELLENTI APERITIVI

I tempi delle noccioline e delle patatine sono ormai superati. In questo ambito, sono richieste alternative innovative, con impulsi culinari e influenze etniche. Infatti, le tapas dalla Spagna, gli antipasti dall'Italia, le meze dalla Grecia, dai Balcani e dal Medio Oriente, oppure le fredde e tiepide prelibatezze della cucina orientale e nordafricana, possono darci dei veri e propri spunti di ispirazione. L'offerta è davvero ampia e variegata nei sapori.





FONGO GRISSINI INTEGRALI

Italia
Un'accurata selezione delle materie prime è molto importante per Mario Fongo che produce i suoi articoli esclusivamente con ingredienti italiani: miglior frumento, acqua fresca, lievito, sale e 100% olio di oliva vergine non filtrato. Un prodotto senza conservanti né altri additivi.

101120 300 g **5.40**



FONGO GRISSINI LEGGERI

Italia
I grissini sono sostituti del pane che non possono assolutamente mancare sulle tavole italiane. Infatti, vengono gustati insieme a salame, prosciutto crudo, ma anche con formaggi e/o antipasti. Per preparare dei buoni grissini sono sufficienti: farina di frumento, olio di oliva extra vergine, lievito naturale, estratto di malto e sale marino.

120190 200 g **4.44**



ROSELLA FIORI DI IBISCO

Malesia
I fiori di ibisco commestibili selvatici vengono raccolti a mano in Australia e nel sud-est asiatico e conservati, in modo del tutto naturale, in acqua e zucchero di canna. Sono un incanto per gli occhi per guarnire champagne, prosecco, cava o in drink analcolici, nonché per decorare dolci.

393701 40 pezzi **29.95**



SAN NICASIO CHIPS PAPIRIKA DE LA VERA

Spagna
I prodotti della marca San Nicasio sono sinonimo di piccoli lotti, patatine fritte fatte a mano con patate catalane, olio extravergine di oliva e sale dell'Himalaya. Sono fritte lentamente, un fattore importante in termini di straordinaria qualità e gusto.

101310 150 g **4.40**



SAN NICASIO PATATINE AL TARTUFO

Spagna
Con le patate della regione, un buon olio di oliva e un processo di produzione molto delicato, l'azienda San Nicasio produce ottime patatine al tartufo nel vero senso della parola. Uno spuntino molto speciale, ottimo anche come decorazione per accompagnare svariati piatti.

101320 150 g **4.80**



PREMIUM PESTO ALLA GENOVESE DOP

Italia
Il basilico dalla Liguria DOP dona al pesto un profumo seducente e un colore verde brillante. Viene prodotto secondo la ricetta tradizionale con Parmigiano Reggiano DOP, aglio, pinoli e, infine, raffinato con olio extra vergine di olive Taggiasche in una consistenza densa.

201030 500 g **21.00**



ROI PÂTÉ DI OLIVE NERE

Italia
Questa prelibatezza realizzata con le migliori olive Taggiasche viene prodotta nell'Hinterland della Liguria secondo un'antica tradizione. Le olive tritate finemente vengono messe in olio di oliva anche prodotto dall'azienda Roi, senza coloranti, né conservanti.

102300 180 g **5.75**



BOSCO D'ORO TARTUFATA

Italia
Delicati funghi porcini, gallinacci, spugnone, tartufo bianco, olio di oliva, aglio, prezzemolo, spezie e sale: un vero e proprio piacere su crostini o con carne di manzo alla griglia. Ideale anche per farcire ravioli, eventualmente, con un po' di ricotta.

564150 180 g **19.10**



PREMIUM RISO KOSHIHIKARI

Giappone
La varietà di riso giapponese Koshihikari è una delle più famose e migliori varietà di riso per sushi. A causa della sua grande popolarità nel suo paese d'origine e alle severe condizioni di esportazione, viene raramente esportato. Questo riso a chicco tondo si adatta in modo perfetto per preparare il Sushi Nigiri.

234650 2,5 kg **32.25**




★ ★ ★

**Gelato al sesamo
Black and White**

Ricetta: transgourmet-cook.ch



KEWPIE MAIONESE GIAPPONESE

Giappone
Questa maionese giapponese viene prodotta dal 1925 secondo una ricetta tradizionale e rispetto a quella occidentale ha un gusto più dolce e leggero. Contiene più tuorlo, meno olio e un delicato aceto di riso. Ideale per insalate, sushi o come dip per sashimi.

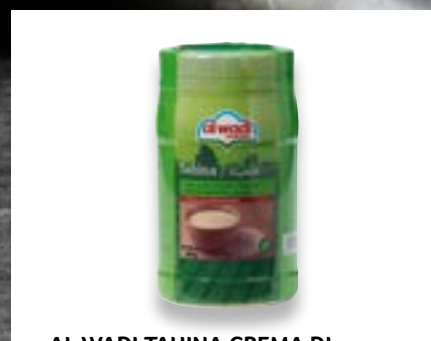
247020 500 ml **5.25**



OZEKI ALGHE TOSTATE YAKI NORI GOLD

Giappone
Nori è il termine generico per diverse varietà di alghe. Crescono particolarmente bene in foci di fiumi e l'acqua dolce gli dona quel gusto prettamente delicato. Yaki Nori sono particolarmente adatti per avvolgere il sushi o palline di riso, ma anche per condire zuppe e insalate.

399451 25 g **5.50**



AL WADI TAHINA CREMA DI SESAMO

Libano
Questa crema di sesamo non contiene nient'altro che sesamo. Non vengono neanche utilizzati additivi sbiancanti. In molte cucine al mondo, non è possibile fare a meno della Tahina. Inoltre, questo prodotto può essere utilizzato anche nella cucina vegana e vegetariana per preparare salse, zuppe e dip.

569531 454 g **7.50**



ISNARDI OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE IN BOTTIGLIA DI CERAMICA 100%

Italia
Questo olio viene prodotto con olive al 100% italiane. Non viene filtrato e ha un colore giallo dorato con riflessi verdolini, un profumo intenso e il tipico gusto delle olive mature. Grazie alla bella bottiglia in ceramica, il prodotto può essere direttamente portato a tavola.

319020 7,5 dl **19.95**



PIMENT D'ESPELETTE

Francia
Questa varietà di peperoncino viene coltivata nei Paesi baschi francesi e dal 2002 è un prodotto di origine protetta. Può essere utilizzato al posto del pepe. Tuttavia, non è molto piccante, ma è fruttato e rotondo nel gusto. Suggerimento: aggiungetelo alla Mousse au Chocolat!

564210 250 g **39.70**



PREMIUM CANTUCCI TOSCANI CLASSICI

Italia
Dal 1940, Marabissi, una piccola azienda a conduzione familiare, produce artigianalmente specialità toscane con grande passione. I classici cantucci vengono realizzati con mandorle dalla Puglia, secondo una ricetta tradizionale.

319320 400 g **14.95**

Baron de Ley

TRADIZIONE E MODERNITÀ

Nel 1985, un piccolo gruppo di stimati specialisti della Rioja, ha fondato Baron de Ley rilevando un ex monastero benedettino del XVI secolo, situato in una posizione idilliaca sulle rive dell'Ebro, circondato da vigneti ben curati. In questi edifici storici è stata realizzata una moderna cantina nella quale, fin dall'inizio, l'obiettivo era quello di produrre vini pregiati con uva autoctona Tempranillo. Il processo di affinamento di questi vini è di fondamentale importanza: nelle cantine di Baron de Ley, climatizzate in modo naturale, sono a disposizione 30'000 botti di rovere francese. Qui i vini vengono conservati nei barrique per tre anni dove acquisiscono complessità, armonia e sviluppano gradualmente il loro straordinario carattere, delicatamente fruttato e dai sentori di legno nobile.



UN CLASSICO SENZA TEMPO

A differenza di molte aziende vinicole della Rioja, Baron de Ley utilizza esclusivamente uve provenienti dai propri vigneti. Con oltre 700 ettari, Baron de Ley è il più grande viticoltore della Rioja, a cui si aggiungono anche i migliori luoghi. Baron de Ley è stato uno dei pionieri nel trapiantare le viti nell'entroterra collinare fino a 800 metri sopra il livello del mare. Qui prosperano soprattutto le varietà di uva bianca che sono alla base di ottimi vini bianchi freschi con un'eccellente tipologia. La migliore prova della straordinaria qualità dei vini di Baron de Ley è il pluripremiato «Spanish Producer of the Year», nonché le innumerevoli ed elevate classifiche da parte della stampa internazionale specializzata.



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

Spagna

Questo nobile Cuvée è una combinazione di vitigni bianchi Garnacha, Malvasia e Viura che viene elevato per 12 mesi in botti di rovere. Sentori di frutta secca, mandorle, erbe aromatiche, nonché note mielate determinano il bouquet. Al gusto fresco ed equilibrato con buona armonia tra acidità e frutta. Eccellente per accompagnare frutti di mare.

604851

75 cl. **13.90**



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

Spagna

Nel Rioja vi sono 7 varietà di vitigni e tutti hanno trovato la loro strada in questa riserva del Baron de Ley. I vigneti hanno 60 anni e più, il raccolto è esiguo e la concentrazione del vino è eccezionale. Bouquet con note di mirtillo e sentori pepati. Al gusto vigoroso, con retrogusto speziato e delicato.

649641

75 cl. **35.60**



**FRANCIACORTA DOCG
ALMA CUVÉE BRUT
BELLAVISTA**

Italia

Il Pinot Nero dona a questo ben riuscito Cuvée composto dall'80% Chardonnay e 10% Pinot Bianco e Pinot Nero una nota fresca e vinoso. Bouquet con delicate sfumature, aromi di pompelmo, ananas e note tostate. Al gusto delicata freschezza. Perfetto per un allegro aperitivo.

615191

75 cl **29.50**



**TERLANER CLASSICO
ALTO ADIGE DOC
CANTINA TERLAN**

Italia

Weissburgunder, Chardonnay e Sauvignon Blanc uniti nel Terlaner Classico: un vino bianco elegante, giovane e fresco con bouquet di note di mela verde, pesca nonché raffinate sfumature di menta e citronella. Al gusto brioso e allo stesso tempo delicato e morbido. Una delizia davvero speciale adatta per molte occasioni.

602171

75 cl **14.55**



**GRÜNER VELTLINER
SMARAGD KIRNBERG
WACHAU**

Austria

Novità in esclusiva da noi.

La fermentazione di questo Veltliner verde avviene spontaneamente in grandi botti di legno e dura 80 giorni. Bouquet dai sentori di mela gialla, miele e ananas delicato. Al gusto succoso, elegante e ben equilibrato. Retrogusto con delicate note di agrumi rinfrescanti. Un eccellente vino della Wachau, ideale con piatti a base di pesce.

646071

75 cl **19.90**



**LAURENT-PERRIER
BRUT
CHAMPAGNE AOC**

Francia

Pinot Nero, Chardonnay e Pinot Meunier – un classico assemblaggio di champagne – con elegante schiuma, aromi freschi e corpo delicato. Né troppo leggero, né troppo pesante, un gradevole champagne di successo.

650231

75 cl **37.90**



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

Francia

Da quando Lafaurie Peyraguey è stata rilevata da Silvio Denz, vengono vinificati squisiti vini bianchi secchi. Sauvignon Blanc e un po' di Sémillon si uniscono in un vino bianco rinfrescante e di carattere. Bouquet di pompelmo e con note floreali, la vivace acidità dona al vino energia e lo rende beverino.

635431

75 cl **29.50**



**POUILLY-FUMÉ AOC
BARON DE LADOUCETTE**

Francia

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso delicato e fruttato, con tipico aroma di raffinata uva spina, accompagnato da una nota minerale del terroir. Al gusto piacevolmente armonico, con un'acidità fresca e croccante e un retrogusto persistente.

616201

75 cl **27.50**

**LES TERRASSES
PRIORAT DOCa
ALVARO PALACIOS**

Spagna

Un capolavoro dal priorato spagnolo: Alvaro Palacios ha composto con le vigne Carinena e Garnacha un eccellente vino fuoriclasse, caratterizzato da tanto fascino, freschezza ed eleganza. Vino sostanzioso, ideale per accompagnare prelibatezze culinarie invernali.

619691 75 cl **26.60**

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

Spagna

Le uve (100% Tempranillo) per il Tamaral provengono da un vigneto di 100 anni a Pesquera de Duero, a 900 metri s.l.m. I terreni sono scarsi, il raccolto è esiguo e il vino è di pari intensità, forte e complesso. Un grande vino della Ribera del Duero, che non deve temere paragoni rispetto ai vini di questa regione molto più costosi, con un'eccellente struttura e vellutati tannini.

635001 75 cl **29.50**



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

Spagna

Rothschild, Vega Sicilia e La Rioja, c'è molto vino da abbinare. Il risultato è un buon Rioja di stile moderno: ciliegie, mirtili e note di caffè pregiate caratterizzano il bouquet. Al gusto ben strutturato sono evidenti i tannini maturi che conferiscono un corpo morbido e vellutato. Un vino che piace spontaneamente.

610771 75 cl **31.60**



**FINCA DOÑÍ
PRIORAT DOQ
ALVARO PALACIOS**

Spagna

Vinificato in botti di legno e, di seguito, elevato per 16 mesi in barrique francesi. Imbottigliato senza filtrazione e senza cura. Bouquet di note pregiate di ribes, ciliegie nere ed erbe mediterranee. Acidità ben integrata, tannini compatti e un piacevole denso retrogusto caratterizzano questo grande vino.

619791 75 cl **59.00**



**FINCA MONASTERIO
RIOJA DOCa
BARON DE LEY**

Spagna

Un Rioja di elevata categoria. Dal colore rosso porpora intenso. Bouquet denso con aromi di frutta secca, cioccolato fondente e un po' di noce di cocco. Al gusto emana tutta la sua forza. I tannini ben integrati gli donano una struttura perfetta e tanta freschezza, un vero e proprio piacere.

637405 75 cl **27.45**



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

Francia

La famiglia Quiot è proprietaria della Vieux Lazareth di Châteauneuf dal 1748. Oggi la 13ª generazione è attiva e sa coniugare con cura, tradizione e idee innovative. Cinsault, Mourvèdre, Grenache e Syrah vengono fermentati lentamente in vasche di acciaio inox a temperatura controllata e, successivamente, affinati in grandi botti di legno. Il risultato è davvero convincente.

643781

75 cl **26.95**



**PAUILLAC DE CHÂTEAU LATOUR
PAUILLAC AC**

Francia

Un vino davvero fantastico. La composizione delle uve è classica, vale a dire Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Merlot. Già da giovane si presenta molto seducente e beverino grazie ai suoi delicati e maturi tannini e la ben integrata acidità. La maggior parte delle uve provengono da vitigni giovani. Vinificazione ed elevazione a Château Latour.

608671

75 cl **73.00**



**KOREM
ISOLA DEI NURAGHI IGT
ARGIOLAS**

Italia

Argiolas coltiva ben 250 ettari di vigneti nell'entroterra di Cagliari ed è uno dei principali produttori italiani. «Korem» è uno dei fiori all'occhiello: bouquet dai sentori intensi e avvolgenti con aromi di mirtillo ed erbe aromatiche. Al gusto vellutato, armonico e rotondo. Non ci stupisce il fatto che questo vino sia sempre molto richiesto.

646711

75 cl **24.80**



**SITO MORESCO
LANGHE DOP
ANGELO GAJA**

Italia

Il Sito Moresco sta per «Gaja». Unisce la complessità e la capacità di stoccaggio del Nebbiolo con la finezza e la morbidezza del Merlot e del Cabernet Sauvignon. Straordinario vino di classe mondiale dal Piemonte.

690261

75 cl **37.90**



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

Argentina

Il fiore all'occhiello di qualità della convincente collezione di Dieter Meier. Bouquet complesso e sfumature di frutti di bosco, prugne, pepe e tabacco contraddistinguono questo vino di carattere. Grazie alla fresca acidità si presenta in eccellente equilibrio tra forza ed eleganza.

621371

75 cl **28.50**



**PENFOLDS
BIN 128**

Australia

Questo Shiraz puro del Coonawarra proveniente dall'Australia meridionale è presente fin dal 1962 e la sua popolarità è rimasta invariata. Vino dal colore rosso rubino intenso con aromi di ciliegia e frutti rossi, seguiti da una nota fortemente pepata. Al gusto vigoroso con accenti floreali e un po' di vaniglia. Un eccezionale vino australiano!

641461

75 cl **34.70**

Ron Cihuatán

Un consiglio
per intenditori

RON CIHUATÁN NAHUAL

El Salvador

675611

70 cl/47.5% Vol. 74.90



IL PRIMO RUM DI QUALITÀ DA EL SALVADOR

L'idea da cui nasce Ron Cihuatán è partita negli anni '90 come sogno di un importante produttore di zucchero a El Salvador il quale voleva creare un rum di qualità per questo paese dell'America Centrale. E ce l'ha fatta! Infatti, oggi Licorera Cihuatán è il primo e, finora l'unico, produttore di rum di qualità di tutto El Salvador. La distilleria è stata aperta nel 2004 e, da allora, si è dedicata con grande passione alla produzione di rum di qualità. Tutte le fasi di elaborazione, dalla coltivazione della canna da zucchero al processo di affinamento, vengono effettuate nella distilleria e sono soggette a un rigoroso controllo di qualità. L'affermata marca Ron Cihuatán è un vero e proprio punto di riferimento per gli intenditori. La prima edizione limitata, per quanto riguarda il segmento di qualità, è stata destinata al raffinato Cihuatán Nahual Legacy Blend Rum. Si tratta di una composizione di un rum leggero di 14 anni, di un rum forte di 12 anni e di un rum di 11 anni dal carattere deciso. Al «The Fifty Best Awards 2019» è stato premiato con la medaglia d'oro nella categoria Best Aged Rum.



RON MILLONARIO XO RESERVA RUM

Perù
Ron Millonario XO è un tipico rum di melassa secondo il modello sudamericano che fino a oggi viene distillato con la stessa procedura e in tre vecchi impianti della Scozia. Viene elevato fino a 20 anni nel sistema Solera in botti di rovere bianco americano e slavo. La produzione è limitata a 6'000 bottiglie all'anno.

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



RON ZACAPA 23 YEARS

Guatemala
Zacapa Solera Gran Reserva è un rum dal Guatemala, prodotto dal 1930 nella cantina Licorera Zacapaneca. Questo speciale Zacapa Rum viene elevato a 2'300 metri di altitudine a Quetzaltenango fino a 23 anni in pregiati botti di rovere bianco precedentemente utilizzate per invecchiare Bourbon, Pedro Ximenez e Vino de Jerez.

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



RON PLANTATION RUM XO 20 YEARS

Barbados
Plantation 20th Anniversary è un Cuvée di diversi rum Barbados molto vecchi. All'inizio viene elevato per almeno 12 anni in botti di Bourbon ai tropici. Di seguito, viene travasato in piccole botti di rovere francese ed elevato in cantine fresche di Chateau de Bonbonnet a Cognac. Questo processo «double aging» offre una morbidezza e ricchezza senza pari.

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



DON PAPA RUM

Filippine
Il Don Papa è un elevato Premium-Small Batch Rum dell'isola di Negros delle Filippine. Distillato con il migliore zucchero di canna, il Don Papa Rum invecchia dapprima per più di sette anni in botti di rovere americano sulla propaggine del Mount Kanlaon. Al gusto è molto morbido e delicato, con un persistente retrogusto.

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



RON DIPLOMATICO 12 ANOS

Venezuela
Diplomatico Reserva Exclusiva: un elegante e complesso sorso di rum, prodotto con raffinato miele di canna da zucchero. Viene distillato delicatamente in antichi tini di rame e conservato in botti di rovere per 12 anni. Un corpo straordinario con eccellente equilibrio: un punto di riferimento per gli intenditori di rum di tutto il mondo.

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



HAVANA CLUB PACTO NAVIO

Cuba
La marca Havana Club è fortemente intrecciata con la cultura cubana. È sinonimo di lunga tradizione dello stato insulare, della produzione del rum e della straordinaria atmosfera della capitale Avana. Pacto Navio invecchia per alcuni anni in botti di rovere e, infine, in botti di vino di una volta.

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



RON BARCELÒ IMPERIAL

Repubblica Dominicana

Per la produzione di questo rum vengono esclusivamente utilizzate antiche varietà di rum che in media vengono elevati per sette anni in botti di rovere. Per il suo gusto, il Barcelò Imperial Rum ha ricevuto numerose onorificenze, tra il quale il Beverage Institute of Chicago l'ha nominato il «miglior rum al mondo». Ogni bottiglia è numerata.

675711

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



DIPLOMATICO MANTUANO

Venezuela

Questo tipico rum venezuelano viene distillato con melassa di zucchero di canna prelibato e miele, di seguito, elevato in vecchie botti bourbon e single malt. Dopo essere stato elevato per otto anni, questo rum non acquisisce solo un colore marrone, ma anche aromi di rovere, zucchero e caramello.

626721

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



RUM MALECON 18 YEARS OLD

Panama

Il Rum Malecon unisce lo zucchero di canna di prima qualità dal Panama con la conoscenza e l'arte di un celebre blender cubano. La melassa di canna dolce e pregiata viene fermentata e poi distillata. Il fresco distillato riposa con pazienza in vecchi barili bourbon, ma solo il contenuto dei barili, che vanta la migliore qualità, viene, poi, imbottigliato come Rum Malecon.

624941

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



OPHIMUS RUM 15 YEARS

Repubblica Dominicana

Un rum di 15 anni dalla Repubblica Dominicana in vecchi barili bourbon elevato secondo il processo Solera. L'elevazione di 15 anni donano al rum un retrogusto persistente con aromi di vaniglia, toffee e caffè, arrotondato con dolcezza e spezie. La designazione Res Laude fa riferimento all'elevata qualità.

611551

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



RUM KIRK & SWEENEY 12 YEARS

Repubblica Dominicana

Kirk & Sweeney era un veliero di legno che nei primi anni del proibizionismo veniva utilizzato soprattutto per il contrabbando di rum dai Caraibi verso il nord-est degli Stati Uniti. Si tratta di un rum di 12 anni della Repubblica Dominicana che viene elevato in botti di rovere americano.

626820

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



RUMLIKÖR MALECON 9 YEARS OLD

Panama

In primo piano questo liquore al rum si mostra dolce con le sue tipiche note di rum. Vaniglia e caramello vanno mano nella mano con sfumature di legno. Questo liquore al rum entusiasma per le inaspettate note speziate e sentori di noci. Ideale per essere miscelato e dal retrogusto di aromi di miele e melassa.

624951

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



Transgourmet/Prodega

Transgourmet Svizzera SA
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf

Telefono 031 858 48 48

transgourmet-cook.ch
webshop.transgourmet.ch

Edizione Marzo 2020

Si riservano cambiamenti di prezzo e limitazioni di quantità. I prezzi indicati sono del commercio all'ingrosso a libero servizio. Trovate gli attuali prezzi del commercio all'ingrosso di fornitura sul nostro Webshop. Tutte le offerte sono IVA escl. in CHF.

stampato in
svizzera