

Magazin

INSPIRATION FÜR PROFIS

AUGUST | 2020



06

Dry Aged

Edles mit Knochen

15

Premium Salz

Würzmittel aus der Antike

21

Wermut

Ein Comeback aus der Natur

Inhalt

04 **Special Cuts** Unbekannte Schnitte



10 **Kreative Verstärkung bei Cook** Lorenzo Raimondi



12 **Spätsommerrezept** Risotto Praline, Premium Mozzarella

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



- 03 | METZGEREI
- 07 | FISCH & SEAFOOD
- 10 | FRÜCHTE & GEMÜSE
- 12 | MOLKEREI
- 14 | FOOD
- 18 | WEIN
- 21 | SPIRITUOSEN

Swiss Prime Angus



SWISS PRIME ANGUS RINDS-ENTRECOTE ½

ca. 2,5 kg

053561

Tagespreis



GENUSS BEGINNT AM URSPRUNG

Es gibt gute Gründe für die konstant hohe Fleischqualität unserer Eigenmarke Swiss Prime Angus. Neben der Reinrassigkeit sind auch die Haltung, die Fütterung und das Tierwohl, welches durch die Mutterkuhhaltung unterstützt wird, mitentscheidend. Die Tiere sind im Sommer draussen auf der Weide, im Winter erhalten sie Stallauslauf. Die Fütterung besteht in der Aufzucht aus Muttermilch, Heu und Gras. Um eine hohe Fleischqualität zu erreichen, wird den Tieren in der Ausmast zusätzlich Mais und Getreide verfüttert, das grösstenteils von den Aufzuchtbetrieben stammt. Premium-Angus-Tiere werden ausschliesslich auf anerkannten Mutterkuhbetrieben geboren und aufgezogen und die Produzenten regelmässig kontrolliert. Solche Partnerschaften sind für uns sehr wichtig, damit wir die Bedürfnisse der Qualitätsgastronomie erfüllen können.



SWISS PRIME ANGUS RINDS-HOHRÜCKEN

ca. 2,5 kg

Das Swiss Prime Angus Beef stammt aus Mutterkuh-Haltung und ist bekannt für seine kräftig rote Farbe und feine Marmorierung. Das Fleisch ist feinfaserig und dadurch sehr zart wie auch saftig.

053564

Tagespreis



SWISS PRIME ANGUS RINDS-HUFTFILET ENTHÄUTET

ca. 800 g

Schweiz

Das Swiss Prime Angus Beef stammt aus Mutterkuh-Haltung und ist bekannt für seine kräftig rote Farbe und feine Marmorierung. Das Fleisch ist feinfaserig und dadurch sehr zart wie auch saftig.

053562

Tagespreis

Unbekannte Schnitte

BEEF FLAT IRON STEAK

ca. 800 g
Schweiz

055175

Tagespreis

IBERICO SCHWEINS-SECRETO

2 x ca. 350 g
Spanien

050477

Tagespreis

VEAL HANGING TENDER

ca. 1 kg
Schweiz

055207

Tagespreis

DIE ERFOLGSSTORY DER «SPECIAL CUTS»

Nachhaltigkeit, Emotionalität und Differenzierung werden in der Gastronomie immer wichtiger. Die sogenannten «**Special Cuts**» erfreuen sich deshalb immer grösserer Beliebtheit. Die speziellen bis anhin noch wenig beachteten Fleischteile bieten Ihnen fantastische Möglichkeiten. Beweisen Sie Respekt gegenüber dem Tier und helfen Sie mit, dass nicht nur die Edelstücke, sondern auch andere Teile des Tieres verarbeitet werden. Richtig zubereitet sind diese nämlich viel geschmacksintensiver und interessanter.



PREMIUM RUB COFFEE TIME

Deutschland
Diese Würzmischung ist eine aussergewöhnliche Kombination aus Kaffee und einer leichten karibischen Note. Unterstützt wird der Geschmack durch geräucherte Paprika, Vanille und Kardamom. Für Rind- und Kalbfleisch besonders geeignet.

100380

650 g 14.95

BEEF HANGING TENDER

ca. 1 kg
Schweiz

055204

Tagespreis

BEEF FLANK STEAK

ca. 1 kg
Schweiz

055179

Tagespreis

VEAL BACK RIBS

ca. 1 kg
Schweiz

055212

Tagespreis



KALBS-BACK-RIBS | LANGOS-TEIG | GRILLGEMÜSE

Kalbs-Back-Ribs

- Kalbs-Back-Ribs 7 kg
- Premium Rub
- Smoky Mississippi 400 g

Langos-Teig

- Weissmehl 1 kg
- Backhefe, Würfel 2 Stk
- Salz 10 g
- Wasser 500 ml
- Vollmilch 200 ml
- Feinkristallzucker 8 g

Knoblauchöl

- Knoblauch 10 g
- Rapsöl 70 ml

Gemüse-Texturen

- Paprika, rot 1 kg
- Premium Olivenöl
Extra Vergine Liguria DOP 60 ml
- Zitrone 20 ml
- Feinkristallzucker 5 g
- Salz, Pfeffer

Süsskartoffeln

- Premium Süsskartoffeln 300 g
- Sonnenblumenöl

Zucchini

- Zucchini 400 g
- Minze 15 g
- Premium Bio Apfelessig 15 ml
- Premium Olivenöl
Extra Vergine Liguria DOP 45 ml
- Salz, Pfeffer

Aubergine

- Aubergine 1 kg
- Premium Olivenöl
Extra Vergine Liguria DOP 200 ml
- Schwarzer Knoblauch,
fermentiert 5 g
- Tahina Sesamcreme 30 g
- Kreuzkümmel 3 g
- Zitrone 10 ml

Avocado

- Avocado 2 Stk.
- Yuzusaft 5 ml
- Koriander 3 g

- Chilischoten, rot
- Salz, Pfeffer

- Champignons, weiss 40 g

- Feta 70 g

Zubereitung:

transgourmet-cook.ch



Saugut

DRY AGED – EDLES MIT KNOCHEN

Knochengereiftes Fleisch begeistert durch seinen einzigartigen und einmaligen Geschmack. Fleischkenner lieben besonders das vielschichtige, nussige und buttrige Aroma sowie die einmalige Konsistenz von Muskelfleisch und der darüber liegenden Fettabdeckung. Für die Knochenreifung werden ausgewählte Fleischstücke mit einer schönen Marmorierung bei konstant niedriger Temperatur von null bis zwei Grad Celsius, einer kontrollierten Luftfeuchtigkeit und optimaler Luftströmung während mindestens einer Woche offen am Knochen gereift. Bei diesem besonderen Reifeverfahren atmet das Fleisch und es werden durch den Sauerstoff Prozesse in Gang gesetzt, die für die exklusiven Aromen sorgen. Dry Aged Fleisch wird auch als die Königsklasse bezeichnet. Es ist zart, butterweich, saftig und entfaltet ein Kraftpaket an Aromen.



**SCHWEINS-HALS
KNOCHENGEREIFT**

ca. 1,5 kg

050013

Tagespreis



**SCHWEINS-NIERSTÜCK KURZ
KNOCHENGEREIFT**

ca. 1,4 kg

050011

Tagespreis



**SCHWEINS-KOTELETTENSTÜCK
SPEZIAL KNOCHENGEREIFT**

ca. 1,6 kg

050012

Tagespreis



**Duett vom Schwertfisch |
Yuzu | grüner Apfel |
Radieschen**

Zubereitung: transgourmet-cook.ch



SCHWERTFISCH FILET

mit Haut
Wild, FAO 57
ca. 2-4 kg

054346

Tagespreis



GGAP WOLFSBARSCH FILET

mit Haut, 90-120 g
Zucht, Griechenland
ca. 600 g

Das Erkennungsmerkmal der Wolfsbarsche ist unverkennbar: der schwarze Fleck auf den Kiemendeckeln. Die Wolfsbarsche sind als Speisefische äusserst beliebt, da ihr schneeweisses, mageres Fleisch mild im Geschmack und arm an Gräten ist. Sie sind ideal zum Braten oder Grillen.

054481

Tagespreis



GGAP GOLDBRASSEN FILET

mit Haut, 90-120 g
Zucht, Griechenland
ca. 600 g

Die Goldbrasse ist «der» typische Mittelmeerrisch. Aufgrund ihrer Beliebtheit als Speisefisch wird sie in Meeresgehegen gezüchtet. Ihr Fleisch ist zart, mager und von weisser Farbe, mit einem angenehmen Geschmack nach Meer.

054478

Tagespreis



SWISS LACHS FILET

mit Haut
Zucht, Schweiz
0,7-1 kg

Swiss Alpine Fish AG züchtet Lachs in einer Indoor- Anlage im Kanton Graubünden. Durch die lokale Aufzucht wird eine bis anhin unerreichte Frische ermöglicht. Der ursprünglich atlantische Lachs punktet auch mit seinem einzigartigen Geschmack.

054368

kg **39.90**



EGLI FILET

auf Vorbestellung
geräucht, ohne Haut
Zucht, Schweiz
250 g

Die Egli wachsen im frischen Quellwasser des Lötschbergmassivs in der Fischzucht Valperca in Raron VS heran. Bis sie ihre Schlachtgrösse erreicht haben, ziehen die Fische in der geschlossenen Kreislaufanlage ihre Kreise und ernähren sich ausschliesslich mit Futtermittel aus natürlicher Produktion. Die leichte Räucherung bringt das Aroma und die Beschaffenheit der Egli Filets optimal zur Geltung.

068865

250 g **25.90**



LACHSFORELLEN FILET

auf Vorbestellung
geräucht, geschnitten
Zucht, Schweiz
ca. 300-650 g

Festes, zartrosa und fettarmes Fischfleisch mit dezentem Raucharoma – das alles zeichnet diese Delikatesse aus der Schweiz aus. Die geräucher-ten Lachsforellen Filets eignen sich hervorragend zum Apéro, für Vorspeisen oder Salate.

066664

kg **62.90**



**GGAP
LACHS MEDAILLON**

ohne Haut, 140-170 g
Zucht, Färöer
tiefgekühlt
1,55 kg

Die Färöer-Inseln liegen weit draussen in den unberührten, sauberen Gewässern mitten im Nordatlantik, nahe den natürlichen Futterplätzen des atlantischen Wildlachs. Das Geheimnis bei der Aufzucht von Lachs mit vorzüglicher Qualität ist die vollständige Kontrolle und zwar vom Roggen bis hin zum Export.

067501

kg **21.80**

Portrait

RESTAURANT SEGRETO, WITTENBACH
CHEFKOCH MARTIN BENNINGER
16 PUNKTE GAULT&MILLAU



Martin, Segreto ist ein vielversprechender und wohlklingender Name. Welches Geheimnis gilt es zu lüften?

Auf die Küchenstilistik bezogen reden wir von einer leichten Küche auf Basis der traditionellen Küche. Das sehr spezielle Ambiente und die umfassende Weinkarte runden das Konzept ab.

Was ist das schönste Kompliment, das du jemals von einem Gast erhalten hast?

Eine Kinderzeichnung mit einer schönen Blume und dem Untertitel «Best Chef Martin».

Was bedeutet dir das Kochen?

Den Spagat zwischen Tradition, Kreativität und Leichtigkeit zu schaffen. Das Ganze gepaart mit dem Einsatz der bestmöglichen Qualität der Lebensmittel.

Deine Küche wurde mit 16 Gault-Millau-Punkten und einem Michelin Stern ausgezeichnet. Wie wichtig sind dir diese Auszeichnungen?

Es schmeichelt dem Ego eines Koches und unterstreicht den Zusammenhalt unserer Teams. Es bleibt ein Antrieb, um nicht nachzulassen.



Was ist für dich in der Küche unverzichtbar?

Olivenöl.

Gibt es ein Produkt, welches du im Cook Sortiment entdeckt hast?

Die Premium Tonkabohne.

Was zeichnet dein Team aus?

Der Zusammenhalt dieses eher kleinen Teams. Jeder weiss, was der andere macht. Jeder ist gleichgestellt. Und ich schätze die Ruhe während des Service. Alle sind fokussiert.

Dein Lieblingsort im Segreto, die Küche mal ausgenommen?

Der Weinkeller, da das Thema Wein über die Jahre ein Hobby, oder noch mehr eine Passion von mir geworden ist.

Das ganze Interview lesen Sie auf:

transgourmet.ch/cook-portrait-segreto



Restaurant Segreto

Abacus-Platz 1, 9300 Wittenbach-St. Gallen

www.segreto.ch



JAKOBSMUSCHELN MIT AVOCADO UND CURRY



by Restaurant Segreto



Rezept

Zutaten:

Jakobsmuscheln, in der Schale	10 Stk.
Avocado, reif	4 Stk.
Vollrahm	2 dl
Milch	1 dl
Butter	80 g
Currypulver, mild	8 g
Salz	
Pfeffer, rosa, aus der Mühle	
Limette	1 Stk.
Crème Fraîche	
Dill	1 Bund

Zubereitung

- Jakobsmuscheln rüsten. Den Rogen beiseitelegen. Sechs Jakobsmuscheln einfrieren, vier im Kühlschrank kühlstellen.
- Für die Currysauce den Rogen mit der Butter in einer Pfanne sautieren. Curry begeben, mit Rahm und Milch aufgiessen. Einmal aufkochen und durch ein feines Sieb giessen. Mit Limettensaft und Salz abschmecken.
- Für das Carpaccio die angefrorenen Jakobsmuscheln in Scheiben schneiden und kreisrund auf einem Teller auflegen. Leicht salzen.
- Das Carpaccio mit Currysauce einpinseln. Die Avocado schälen, ausstechen, leicht salzen und auf das Carpaccio legen.
- Teller mit Crème Fraîche und Dillspitzen garnieren.
- Die Jakobsmuscheln scharf auf beiden Seiten anbraten, etwas Butter begeben, salzen und in der Mitte anrichten.
- Mit etwas rosa Pfeffer bestreuen und servieren.



Chioggia Rande



KREATIVE VERSTÄRKUNG BEI COOK

Unser neuer Koch heisst Lorenzo Raimondi und ist gebürtiger Tessiner. Seine Lehrmeisterin Agnese Brogginì bei «Da Agnese» in Intragna war die erste Frau in der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen und die erste Sommelière im Kanton Tessin. Lorenzo war schon in Graubünden, Weggis, Greyerz, Fribourg sowie im Wallis, Waadtland und Jura tätig und hat für grosse Namen wie Didier De Courten, Familie Pazeller, Georges Wenger und Mathieu Bruno gearbeitet. In Schweizer Luxushotels konnte er Fachleute aus anderen Ländern kennenlernen und seinen Horizont wie auch seine Sprachkenntnisse erweitern. Die letzten drei Jahre verbrachte er als Küchenchef, davon ein Jahr im Gault&Millau Restaurant Lusine im Corminboeuf. Lorenzo kocht aus Leidenschaft und ist offen für neue Trends, Techniken und Produkte, was ihn zur idealen Verstärkung unseres Cook-Teams macht.



DIE RANDE MIT DEM RINGMUSTER

Hört man «Rande», so sieht man Rot. Das muss aber nicht sein, denn Randen gibt es auch in Weiss, Gelb oder sogar mit Ringmuster. Schneidet man die «Chioggia» Rande auf, sieht das sehr interessant aus. Aber Achtung: Beim Kochen verliert sie ihre Ringe, die Farben laufen ineinander über. Da sie sehr zart ist, kann sie aber problemlos roh genossen werden und beim Frittieren bleibt das Muster grösstenteils erhalten. Wichtig: damit das Ringmuster intakt bleibt, muss man sie horizontal aufschneiden. Die spezielle Rande stammt aus «Chioggia» bei Venedig, deshalb wird ihr Name italienisch ausgesprochen, also ungefähr «Ghiotscha». Auch die Blätter der Rande sind geniessbar. Sie werden wie Krautstiele zubereitet. Nach der Ernte im Herbst können Randen problemlos bis in den Frühling gelagert werden.

PREMIUM RANDE ROH CHIOGGIA

Schweiz
3 kg netto

044337

Tagespreis



CHIOGGIA RANDE | HASELNUSS | HIMBEERE | RICOTTA

Haselnuss Crumble

- Mehl 100 g
- Zucker 100 g
- Butter 100 g
- Haselnüsse, gemahlen 100 g
- Premium Haselnüsse IGP Piemont, geröstet 100 g

Gelbe Randen Gel

- Premium gelbe Randen 500 g
- Zucker 100 g
- Agar-Agar 7 g

Himbeeren und Randen Coulis

- Randensaft 5 dl
- Himbeeren 250 g

Ricotta Creme

- Ricotta 500 g
- Zucker 80 g
- Limettenzeste 1 Stk.
- Premium Vanille Schote Tahiti 1 Stk.

Chioggia Randen Scheiben

- Premium Chioggia Randen 1 Stk.
- Limette (Saft) 1 Stk.
- Zucker
- Premium Haselnussöl

Deco

- Randenblätter

Zubereitung:

Haselnuss Crumble

- Alle Zutaten, ausser die gerösteten Haselnüsse, mit den Händen kurz verkneten, bis sich das Mehl mit der Butter verbunden hat und sich Klümpchen bilden. Die Masse auf ein Blech mit Backpapier geben und bei 200 Grad ungefähr 15 Minuten backen. Die zerbrochenen Premium Haselnüsse zum noch lauwarmen Crumble geben. Auskühlen lassen.

Gelbe Randen Gel

- Die Randen schälen und in kleine Würfel schneiden. Im Wasser kochen mit wenig Zucker.
- Sobald weichgekocht, fein mixen bis ein glattes Püree entsteht.
- Die Masse aufkochen, Agar-Agar begeben und 1-2 Minuten kochen.

- Kaltstellen (2 Stunden). Wenn die Masse schön kalt und fest ist, kann sie gemixt werden.

Himbeeren und Randen Coulis

- Randensaft kochen und bis auf die Hälfte reduzieren. Himbeeren begeben und ca. 5 Minuten weiter köcheln. Anschliessend die Masse mixen, durch ein feines Sieb passieren und auskühlen lassen.

Ricotta Creme

- Den Ricotta in ein Tuch legen und das Wasser auspressen. Mit einem Schneebesen glatt aufschlagen, Limettenzeste, Premium Vanille Schote Tahiti und Zucker dazugeben.

Chioggia Randen

- Dünne Scheiben schneiden; mit Zucker, Limetten Saft und Premium Haselnussöl marinieren.



FUMO OLIVENÖL EXTRA VERGINE GERÄUCHERT

Italien

Feine Peranzan Oliven werden kalt gepresst und während einer Stunde mit natürlichem Holz geräuchert. Zum Aromatisieren von gebratenem Fleisch, Gemüse oder ganz raffiniert von Büffel Mozzarella. Eine nicht alltägliche Spezialität, geschmacklich auf der herben, würzigen Seite.

319000

2,5 dl 14.55

Wir empfehlen



PREMIUM MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

Italien

4 x 125 g

Die Büffelmilch wird im Gebiet Latina gewonnen. Auf das Tierwohl wird grossen Wert gelegt. Die Käserei Galdi produziert Mozzarella nach traditionellen Rezepturen. Dieser Büffelmozzarella wird von Kennern und Gourmets wegen seinem weichen und geschmeidigen Teig hochgeschätzt.

016610

4 x 125 g 10.30



PREMIUM BURRATA

Italien

Diese Spezialität sieht nicht nur aus wie Mozzarella, sie wird auch ebenso aus «Pasta filata», also aus gezogenem Teig hergestellt. Sie hat die Form eines kleinen Säckchens, welches mit Strängen von «Pasta filata» und Halbrahm, der sogenannten Stracciatella gefüllt wird. Italienischer Frischkäse des Typs Filata aus der Region Murgia in Apulien. Die handwerkliche Herstellung in einem kleinen Betrieb in Noci in der Provinz Bari, die cremige Konsistenz und das rahmig-buttrige, leicht süsse Aroma zeichnen diesen Burrata aus.

014641

2 x 125 g 4.95

PREMIUM BURRATINA

Italien

Burratina, die etwas kleinere Form, ist heute eine sehr geschätzte Alternative zu Mozzarella. Die handwerkliche Herstellung in einem kleinen Betrieb in Noci in der Provinz Bari, die cremige Konsistenz und das rahmig-buttrige, leicht süsse Aroma, zeichnen diesen Burrata aus. Italienischer Frischkäse des Typs Filata aus der Region Murgia in Apulien (Süditalien).

014651

4 x 50 g 4.35



Mehr als
nur das Salz
in der Suppe



WÜRZMITTEL AUS DER ANTIKE

Seit Jahrtausenden gehört Salz zu den wichtigsten Würzmitteln der Welt. Schon in der Antike wurde es zum Konservieren genutzt. Fleisch, Oliven und Gemüse wurden über die Wintermonate in Salz eingelegt und auf diese Art lange haltbar gemacht. Die Ägypter gewannen Salz entweder aus Meerwasser oder aus den Ablagerungen in Salzwüsten. Die Römer und Griechen verwendeten ausschliesslich Meersalz. Dafür leiteten sie Meerwasser in flache Becken, in sogenannte Salzgärten. Dort liessen sie es verdunsten, bis das Salz auf dem Boden des ausgetrockneten Beckens in fester Form zurückblieb. Diese Art der Salzgewinnung war mit viel Aufwand verbunden und das Salz wurde somit zum hoch geschätzten Gut. Wussten Sie übrigens, dass der Ausdruck «Salär» vom Wort Salz stammt, denn Beamte und Soldaten bekamen ihren Lohn teilweise in Form von Salz ausbezahlt.

DAS WEISSE GOLD

Bekannte Küstenregionen für die Gewinnung von Meersalz – auch weisses Gold genannt – sind heute die Algarve, die Bretagne und die Camargue. Nach wie vor wird die Meerwasserverdunstung angewendet. Etwa 20 Prozent des Weltkonsums stammen aus dieser Produktionsmethode. Auch an den Inselküsten auf Ibiza werden die begehrten Salzflöcken gewonnen, die nicht nur zum Kochen verwendet, sondern auch auf einen gegrillten Fisch oder ein Stück Fleisch gestreut werden. Meersalz wird meistens ohne Zusatzstoffe in den Handel gebracht. Das meistgenutzte Salz, bei uns als Tafelsalz bekannt, ist das Steinsalz und Siedesalz, das auf zwei unterschiedliche Arten aus unterirdischen Salzlagerstätten gewonnen wird. Das spezielle, meist auch unbehandelte Himalaya-Salz verdankt übrigens seine rötliche Farbe dem Anteil an Eisenoxid. Aber ob naturbelassen, aromatisiert oder geräuchert: Salz hat sich mittlerweile vom gewöhnlichen Natur- zum Lifestyleprodukt entwickelt.



Premium

SALZ SORTIMENT



101060

100 g **13.90**

PREMIUM MURRAY RIVER SALZ FLAKES

Herkunft

Unser Premium Salz stammt aus dem Murray River in Australien.

Besonderheiten

Feinste, kristallförmige Salzflocken, mild-knuspriger Geschmack.

Der Geschmack dieser leuchtend, roséfarbenen Kristallflocken entstand vor über Millionen von Jahren in einer natürlichen Sole unterhalb des Murray River in Australien. Kleinste Mengen des Salzes reichen aus, um ein Gericht perfekt nachzuwürzen.

[TRANSGOURMET.CH/PREMIUM](https://transgourmet.ch/premium)

PREMIUM TAHITI VANILLESALZ

Herkunft

Unsere Tahiti Vanille stammt aus Mauritius, das Quellsalz aus Machu Picchu in Peru.

Besonderheiten

Die Kombination aus Quellsalz mit gemahlener Tahiti Vanille macht unser Transgourmet Premium Tahiti Vanillesalz zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis. Über 45 intensiv blumige Aromen der Tahiti Vanille verbinden sich mit der feinen Mineralität des Inka Quellsalzes.



101090

125 g **15.90**

PREMIUM DÄNISCHES WACHHOLDER RAUCHSALZ

Herkunft

Unser Rauchsatz stammt aus Dänemark, zum Räuchern wird ausschliesslich Wacholderholz aus dem Polarkreis verwendet.

Besonderheiten

Das Räucherverfahren geht auf uralte Tradition der Wikinger zurück. Meerwasser wurde über brennendes Holz gegossen, das Wasser verdampfte und das Salz blieb am Holz haften. Der Geschmack des Holzes und der Kohle ging so in das Salz über.



101050

125 g **17.90**



Süss trifft salzig

LUFTSCHOKOLADE | TONKA SPONGE | SALZ-KARAMELL-PRALINE

Luftschokolade

- Valrhona Couverture Dulcey Bohnen 32% 500 g
- Sonnenblumenöl 100 ml
- Premium Dänisches Wacholder Rauchsalz 3 g

Tonka Sponge

- Feinkristallzucker 100 g
- Eier 5 Stk.
- Weissmehl 15 g
- Kakaopulver 15 g
- Mandeln, gemahlen 100 g
- Premium Murray River Salz 4 g
- Premium Tonkabohnen 2 g

Salz-Karamell-Praline

- Pralinenhohlkörper, dunkel 40 Stk.
- Carma Couverture Ruby Rubina 40% Tropfen 600 g
- Feinkristallzucker 145 g
- Butter 45 g
- Vollrahm 60 ml
- Carma Couverture 70% 35 g
- Carma Milk Des Alpes 35% 120 g
- Carma Dark Venezuela 70% 120 g
- Vollrahm 250 ml

Zubereitung:

transgourmet-cook.ch



CARMA COUVERTURE RUBY RUBINA 40% TROPFEN

Schweiz

Milch, Weiss und Dunkel: so kennen wir Couverturen bis anhin. Nun gibt es mit «Ruby» eine vierte Kategorie. Produziert wird sie aus der gleichnamigen Kakaosorte. Die Couverture hat einen fruchtigen Geschmack mit einer frischen Säurenote. Für kreative und innovative Geschmacksreaktionen.

395000

1,5 kg 25.20



HIMALAYA SALZ

Pakistan

513820

900 g 7.95



LE SAUNIER DE CAMARGUE FLEUR DE SEL

Frankreich

Geerntet wird diese Spezialität in den Meersalinen von Aigues-Mortes in der französischen Camargue. Die Verarbeitung bedingt sehr viel Handarbeit und grosse Erfahrung. Nur mit dem richtigen Gespür für den idealen Erntezeitpunkt wird eine schimmernd weisse Farbe erreicht.

120031

1 kg 25.90



SAL DE IBIZA MEERSALZ GROB

Spanien

Vollkommen natürliches Meersalz, geerntet im Naturschutzgebiet der Salinen von Ibiza. Ohne jegliche Zusatzstoffe wie Bleich- oder Trennmittel, nach uralter handwerklicher Tradition hergestellt. Dieses Salz eignet sich perfekt für die Zubereitung von Gerichten «in der Salzkruste».

100860

1 kg 6.20



MALDON SALZFLOCKEN NATURE

Grossbritannien

Seit 1882 wird das spezielle Salz immer noch von Hand abgeschöpft, der Betrieb ist in der 4. Generation familiengeführt und mittlerweile weltweit bekannt. Sogar die Queen kam zu Besuch. Die Flakes eignen sich vor allem zum Grillen und ein gutes Stück Fleisch braucht auch gar nicht mehr.

319090

250 g 6.90



SWISS ALPINE HERBS ALPENKRÄUTERSALZ

Schweiz

Das Salz stammt aus den Salzminen von Bex und wird mit aromatischen Bio Gewürzkräutern ausgewogen ergänzt. Es hat einen milden und doch aromatischen Geschmack. Ideal zum Würzen von gekochten Eiern, Gemüse oder Teigwaren und ein Hit auf Pommes frites.

429091

550 g 13.35

RAUCHSALZ MIT HIMALAYASALZ

Schweiz

Sehr geeignet zum Abschmecken von hochstehenden Gerichten, die einen Hauch Raucharoma vertragen können, oder als Basis für eine feine Marinade. Das Salz selber stammt aus Pakistan und wird mit Paprika und Zuckercoleur natürlich gefärbt und mit Raucharoma spannend ergänzt.

514100

345 g 8.45



WIBERG TOMATEN GEWÜRZSATZ

Deutschland

Dieses spezielle Salz wird ohne Geschmacksverstärker hergestellt. Ergänzt wird es mit Tomatenflocken und verschiedenen Kräutern. Das ergibt ein fruchtiges, nach Tomaten schmeckendes Aroma. Einsetzbar in allen Gerichten, bei denen ein intensives Tomatenaroma erwünscht ist.

591051

650 g 14.67

Jermann

WELTKLASSE AUS DEM FRIAUL

Die Familie Jermann gehörte zu den ersten, die sich im Friaul dem Weinbau widmete. Der Gründer des Weingutes, Anton Jermann, wanderte Ende des 19. Jahrhunderts aus dem österreichischen Burgenland, wo die Weinwirtschaft bedeutender Wirtschaftszweig war, nach Farra im Friaul aus. Dort gründete er 1881 das Weingut Jermann. Unter der Ägide von Silvio Jermann kam das Gut mit der Lancierung des «Vintage Tunina» in den Siebzigern zu höchstem Ansehen und Ruhm. Die Weinwelt, angeführt von internationalen Kritikern, war begeistert von dieser einzigartigen Cuvée aus Sauvignon Blanc, Chardonnay und einheimischen Sorten. Der Erfolg des «Vintage Tunina» – und seine Qualität – halten bis heute an. Mit ihm entwickelten sich andere Weine zu eigentlichen Botschaftern friulanischen Weissweins: Dazu gehören die reinsortigen Weine von Jermann, wie sein Sauvignon Blanc oder Ribolla Gialla. Es sind charaktervolle, frische Weissweine, die für ihre Sorte, das Terroir des Friaul und natürlich für die Familie Jermann, jetzt in vierter Generation erfolgreich im Weinbau, stehen.



RESPEKT VOR DER NATUR

Die «Winzer seit Generationen» zollen der Natur höchsten Respekt und bekennen sich mit «Jermann BJO» zu Nachhaltigkeit und Umweltschutz. «Wir müssen die Umwelt schützen, um sie an die zukünftigen Generationen weitergeben zu können.»

Die Ziele der Jermann BJO-Initiative sind:

- hohe Qualität
- keine chemischen Rückstände
- höchster Respekt für die Umwelt und die biologische Vielfalt
- keine Zusatz- und Konservierungsstoffe
- keine gentechnisch veränderten Organismen

Ein Versprechen, welches das Verantwortungsbewusstsein der Familie Jermann unterstreicht.



PINOT GRIGIO VENEZIA GIULIA IGT DI SILVIO JERMANN

Italien

Der Wein zeigt sich in hellem Strohgelb. Im fruchtbetonten Bouquet sind Citrusaromen und etwas Litschi im Vordergrund. Der weiche Gaumen gefällt, herrlich frisch und harmonisch. Dieser gehaltvolle Pinot Grigio passt ausgezeichnet zu gegrilltem Fisch oder Pastagerichten.

646791

75 cl. **17.95**



SAUVIGNON VENEZIA GIULIA IGT DI SILVIO JERMANN

Italien

Im hellen Gelb mit grünen Reflexen entwickeln sich fein nuancierte, frische Aromen von Cassis und Holunder. Ein Wein von spielerischer Eleganz am dichten Gaumen. Im Abgang zeigt sich eine mineralisch geprägte Frische, die dem Wein ausgezeichnet steht. Der perfekte Begleiter von Krustentieren oder eines Risotto, zum Beispiel mit Meeresfrüchten.

628131

75 cl. **19.60**



**JOHANNISBERG DU VALAIS AOC
PORTE DE NOVEMBRE
MAISON GILLIARD**

Schweiz

Die feine Süsse am Gaumen begeistert auf Anhieb und zeigt sich in perfekter Harmonie mit einer markanten, mineralischen Säure. Ein vollmundiger Wein mit viel Charme. Passt wunderbar zu kulinarischen Genüssen des Sommers.

627121

75 cl **15.50**



**CHARDONNAY AOC
FLÄSCH
DAVAZ**

Schweiz

Dieser wunderbare Chardonnay aus der Bündner Herrschaft besitzt viel Sortencharakter: Ein Hauch von Exotik im feinfruchtigen Bouquet, mit zartem Schmelz und guter Struktur am Gaumen, macht ihn einzigartig. Mineralisch im Abgang, eignet er sich hervorragend als exzellenter Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten sowie zu hellem Fleisch.

643931

75 cl **24.90**



**VINATTIERI BIANCO
TICINO DOC
VINATTIERI**

Schweiz

Kein «weisser Merlot», sondern die höchst gelungene Assemblage aus Sauvignon Blanc und Chardonnay: Komplexes, fruchtiges Bouquet mit Aromen von reifem Pfirsich, Grapefruit und Quitte. Herrlich frisch am Gaumen. Fein nuancierter Abgang. Ein Aperowein, der auch zu vielen Vorspeisen ausgezeichnet harmoniert.

629131

75 cl **19.50**



**DÉZALEY, LAVAUX AOC
CLOS DES MOINES
VILLE DE LAUSANNE**

Schweiz

Ein vorzüglicher Chasselas, herrlich milde, floral geprägte Aromatik, wohl balanciert und am Gaumen von mittlerem Gewicht. Mineralisch frischer Abgang. Ein echtes Meisterwerk aus den Rebgräben der Stadt Lausanne.

622001

75 cl **22.90**



**POUILLY-FUMÉ AOC
BARON DE LADOUCETTE**

Frankreich

Der Wein zeigt sich in blasserem 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**



**ROSÉ MINUTY
CÔTES DE PROVENCE AOP**

Frankreich

Intensive Aromatik, geprägt von Citrus-Früchten und weissem Pfirsich. Gut strukturiert, komplex und viel Frische zeugend am Gaumen. Ein exzellenter Frühlings- und Sommer-Apéro, zu asiatischer Küche der perfekte Begleiter.

697321

75 cl **19.80**

Celebrate the Season

**CHABLIS AOC
LOUIS LATOUR**

Frankreich

621561

75 cl 20.80



**FRANCIACORTA DOCG
ROSÉ BRUT
BELLAVISTA**

Italien

618931

75 cl 43.90



IDEALE BEGLEITER ZU IHREM GRILLFEST

Heute wird praktisch alles auf den weissen Kohlen – oder Gasflammen – zubereitet. Denn der herrliche Grillgeschmack passt nicht nur zum klassischen Steak, sondern auch zu Gemüse, Fisch und Geflügel. Und wenn der richtige Wein dazu kommt, entstehen echte Genussmomente.

Das zarte Rosa des Franciacorta von Bellavista erinnert an Kirschblüten und steht für Frische, die sich in dem milden Bouquet des Gaumens aufs Schönste bestätigt. Auch beim Chablis steht die Frische im Vordergrund, sie ist mineralisch geprägt und zeigt sich rein und klar.

Mit zu unseren Favoriten des Sommers gehören auch knackig frische Chasselas aus dem Waadtland, weisse Spezialitäten aus dem Wallis, etwa ein Petite Arvine, und ganz sicher auch die Sauvignon Blancs von der Loire, zum Beispiel ein Pouilly Fumé von Ladoucette.





Ein Comeback
aus der Natur

WERMUT-LICH IM TREND!

Kevin Schori ist Spezialist für Hochprozentiges. Als Abteilungsleiter Getränke bei Prodega kennt er sich mit rund 1600 Spirituosen aus. Ob Gin, Rum, Whisky, Cognac, Vodka oder Likör – seine bereits vorhandenen Kenntnisse zu gebrannten Wassern hat er mit der Ausbildung zum Schweizer Spirituosen-Sommelier mit dem international anerkannten Zertifikat WSET® Level 2, Award in Spirits 2016 vertieft. «Ich habe sehr viel über Herstellung, Destillationsverfahren, Lagerung und Blends gelernt. Auch das Trainieren der Geschmacksknospen gehörte dazu.» Kevin hat zudem ein Faible für Trends. «Wermut ist total angesagt und hat sich seinen Platz in den Bars wieder zurückerobert.» Er empfiehlt den Carpano Antica Formula, der aus Weisswein, Moscato und gehaltvollen süditalienischen Weinsorten zusammengesetzt ist. Danach wird er mit ausgewählten Aufgüssen aus Bergkräutern, Vanille aus Tahiti und Madagaskar, Wermutskraut aus den Alpen und Safran aus dem Iran, verfeinert.



ANTICA FORMULA

Italien
16.5% Vol.

656630

100 cl/16,5% Vol. 29.90



Perlen & Exklusivitäten



TAIGA SHTOF – SIBIRIENS STOLZ

Das breite und tiefe Spirituosenortiment von Transgourmet/ Prodega sorgt für Abwechslung auf der Getränkekarte. Der richtige Mix macht jedoch den Unterschied und ergänzt mit Perlen und Exklusivitäten aus dem Cook-Sortiment wird er hohen Ansprüchen gerecht.

Kevin Schori ist immer auf der Suche nach dem Besonderen. In Zusammenarbeit mit der Einkaufsabteilung sorgt er dafür, dass Trends, Neuheiten und Exklusivitäten das Sortiment bereichern. «Ein herausragender Edelbrand und eine Exklusivität in unserem Sortiment ist beispielsweise der Taiga Shtof.» Er erweist sich als Vorbild für ultimative Qualität und Authentizität. Taiga Shtof ist ein in kleinen Mengen handgefertigter Vodka, was einen extrem sanften Geschmack liefert. Sein Name bezieht sich auf die Region, aus der dieser Vodka stammt – die sibirische Taiga – und die traditionelle Flasche, aus der die Russen getrunken haben – die Shtof-Flasche.





TAIGA SHTOF

Sibirien
40% Vol.

643041 100 cl/40% Vol. 69.00

Das Gute
liegt so nah



INGWERER LIKÖR

Schweiz

677261

70 cl/24% Vol. 34.90

INGWERER – ERFRISCHEND SCHARFES AUS BERN

Regionalität setzt sich auch in der Gastronomie immer wie mehr durch. Das Bewusstsein hat sich verändert und Produkte aus der Region haben wieder einen bestimmten Wert erhalten. Gäste schätzen daher Produkte, die regional produziert werden. Die Schweiz hat viele ideenreiche und kreative Produzenten zu bieten. Einer davon ist die Peppe GmbH aus Bern. Sie produziert den populären Ingwer-Likör. Kevin Schori: «Ingwerer hat den Likörtrend verstärkt und ist der Vorreiter vieler Ingwer-Likör-Kreationen, die es aktuell auf dem Markt gibt. Ingwerer ist sehr vielseitig als Mischkomponente in Cocktails, Drinks und Tees verwendbar. Pur ist er unglaublich fruchtig mit scharfem Abgang.» Kevin tüftelt gerne privat an Eigenkreationen. So auch beim Ingwerer. Das Rezept präsentieren wir Ihnen nachfolgend.



Ingwerer Sour

Zutaten:

- 4 cl Ingwerer
- 2 cl Griffard Egg White Sirup
- 2 cl Zitronensaft
- 2 cl Sodawasser
- 2 Spritzer Angostura Aromatic Bitters

Alle Zutaten mit Eiswürfel in einen Shaker füllen und kräftig schütteln. In Glas füllen, mit Zitronenscheiben und Minzblätter verzieren.



Transgourmet/Prodega

Transgourmet Schweiz AG
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf

Telefon 031 858 48 48

transgourmet-cook.ch
webshop.transgourmet.ch

Ausgabe August 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