

Magazine

INSPIRATION POUR LES
PROFESSIONNELS

AOÛT | 2020



06

Dry Aged

Raffinement sur l'os

15

Sel Premium

Le condiment de l'antiquité

21

Vermouth

Un retour de la nature

Sommaire

04 Special cuts Coupes inconnues



10 Cook consolide sa créativité Lorenzo Raimondi



12 Recette de fin d'été Praline de Risotto, Premium Mozzarella

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



- 03 | BOUCHERIE
- 07 | POISSON & FRUITS DE MER
- 10 | FRUITS ET LÉGUMES
- 12 | PRODUITS LAITIERS
- 14 | FOOD
- 18 | VINS
- 21 | SPIRITUEUX

Swiss Prime Angus



SWISS PRIME ANGUS ENTRECÔTE DE BŒUF ½

env. 2,5 kg

053561

prix du jour

À LA SOURCE DU PLAISIR GUSTATIF

Il y a de bonnes raisons pour la qualité supérieure constante de la viande de notre marque propre Swiss Prime Angus. Outre la pure race, sont également décisifs, la détention, l'alimentation et le bien-être des animaux dans le cadre d'un élevage de vaches allaitantes. Les animaux passent l'été à l'air libre en pâture et l'hiver en stabulation libre avec parcours extérieur. L'alimentation se compose de lait maternel, de foin et d'herbe. Afin d'obtenir une viande de haute qualité, les animaux sont, durant leur engraissement, également nourris de maïs et de céréales provenant pour la plupart des fermes d'élevage. Les animaux Premium Angus naissent et sont élevés exclusivement dans des exploitations de vaches allaitantes reconnues, et dont les producteurs sont régulièrement contrôlés. De tels partenariats comptent beaucoup à nos yeux afin de pouvoir répondre aux besoins de la restauration de qualité.



SWISS PRIME ANGUS ENTRECÔTE PARISIENNE DE BŒUF

env. 2,5 kg

La viande Swiss Prime Angus Beef provient d'élevage allaitant. Sa couleur rouge vif et son fin persillage lui valent sa notoriété. Très peu filandreuse, sa texture est très tendre et juteuse.

053564

prix du jour



SWISS PRIME ANGUS FILET DE RUMPSTEAK DE BŒUF PLUCHÉ

env. 800 g

Suisse

La viande Swiss Prime Angus Beef provient d'élevage allaitant. Sa couleur rouge vif et son fin persillage lui valent sa notoriété. Très peu filandreuse, sa texture est très tendre et juteuse.

053562

prix du jour

Coupes inconnues

BEEF FLAT IRON STEAK

env. 800 g
Suisse

055175

prix du jour

SECRETO DE PORC IBERICO

2 x env. 350 g
Espagne

050477

prix du jour

VEAL HANGING TENDER

env. 1 kg
Suisse

055207

prix du jour

L'HISTOIRE À SUCCÈS DES «SPECIAL CUTS»

Dans le secteur gastronomique, **la durabilité, les émotions et la différenciation** revêtent une importance grandissante. C'est pourquoi les «**special cuts**» gagnent en popularité. Les coupes de viande spéciales, qui n'ont reçu que peu d'attention jusqu'à présent, offrent des opportunités fantastiques. Témoignez de votre respect envers l'animal et contribuez à ce que non seulement les morceaux nobles mais aussi les autres parties de l'animal soient utilisées. Correctement préparées, elles sont beaucoup plus savoureuses et intéressantes.



PREMIUM RUB COFFEE TIME

Allemagne

Ce mélange d'épices est une combinaison exceptionnelle de café avec une légère note caribéenne. La saveur est rehaussée par le paprika fumé, la vanille et la cardamome. Particulièrement indiqué pour le bœuf et le veau.

100380

650 g 14.95

BEEF HANGING TENDER

env. 1 kg
Suisse

055204

prix du jour

BEEF FLANK STEAK

env. 1 kg
Suisse

055179

prix du jour

VEAL BACK RIBS

env. 1 kg
Suisse

055212

prix du jour



BACK RIBS DE VEAU | LÁNGOS | LÉGUMES GRILLÉS

Ribs de veau

- Back ribs de veau 7 kg
- Premium Rub Smoky Mississippi 400 g

Lángos

- Farine fleur 1 kg
- Levure, cube 2 pcs
- Sel 10 g
- Eau 500 ml
- Lait entier 200 ml
- Sucre fin cristallisé 8 g

Huile à l'ail

- Ail 10 g
- Huile de colza 70 ml

Textures de légumes

- Poivron, rouge 1 kg
- Premium Huile d'olive Extra Vergine Liguria DOP 60 ml
- Citron 20 ml
- Sucre fin cristallisé 5 g
- Sel, poivre

Patates douces

- Premium Sweet potatoes 300 g
- Huile de tournesol 400 g
- Courgettes 15 g
- Menthe 15 g
- Premium Vinaigre de pomme Bio 15 ml
- Premium Huile d'olive Extra Vergine Liguria DOP 45 ml
- Sel
- Poivre

Aubergines

- Aubergine 1 kg
- Premium Huile d'olive Extra Vergine Liguria DOP 200 ml
- Ail noir, fermenté 5 g
- Tahina crème de sésame 30 g
- Cumin moulu 3 g
- Citron 10 ml

Avocat

- Avocat 2 pcs
- Jus de yuzu 5 ml
- Coriandre 3 g
- Piment, rouge
- Sel
- Poivre
- Champignons, blancs 40 g
- Feta 70 g

Préparation:

transgourmet-cook.ch



Un pur délice

DRY AGED – RAFFINEMENT SUR L'OS

La viande rassise sur l'os séduit par sa saveur unique et inégalée. Les connaisseurs de viande apprécient particulièrement l'arôme complexe de noisette et de beurre, ainsi que la consistance unique de la chair musculaire et le manteau de graisse qui la recouvre. Pour la maturation sur l'os, des morceaux de viande présentant un beau persillage sont sélectionnés, puis mûris à l'air libre sur l'os pendant au moins une semaine à une température constante de zéro à deux degrés Celsius, et à un taux d'humidité contrôlé soutenu par une circulation d'air optimale. Lors de ce procédé de maturation particulier, la viande respire et l'oxygène déclenche des processus qui fournissent les arômes exclusifs. La viande Dry Aged est aussi connue sous le nom de classe royale. Elle est tendre, fondante, juteuse et développe des arômes puissants.



COU DE PORC RASSIS SUR L'OS

env. 1,5 kg

050013

prix du jour



FILET DE PORC COURT RASSIS SUR L'OS

env. 1,4 kg

050011

prix du jour



CÔTE DE PORC SPÉCIALE RASSISE SUR L'OS

env. 1,6 kg

050012

prix du jour





**Duo d'espadon | Yuzu |
Pomme verte | Radis**

Préparation: transgourmet-cook.ch

FILET D'ESPADON

avec peau
sauvage, FAO 57
env. 2-4 kg

054346

prix du jour



**QUALITY
GGAP FILET DE LOUP DE MER**

avec peau, 90-120 g
élevage, Grèce
env. 600 g

La particularité du loup de mer est indubitable: la tâche noire sur les opercules. Les loups de mer sont des poissons comestibles très prisés car leur chair blanche comme neige, à la saveur douce, est maigre et presque sans arêtes. Ils sont parfaits frits ou grillés.

054481

prix du jour



**QUALITY
GGAP FILET DE DORADE ROYALE**

avec peau, 90-120 g
élevage, Grèce
env. 600 g

La dorade est le poisson typique de la Méditerranée. En raison de sa popularité, il est élevé dans des enclos marins. Sa chair est tendre, maigre et blanche, avec une agréable saveur marine.

054478

prix du jour



FILET DE SAUMON SUISSE

avec peau
élevage, Suisse
0,7-1 kg

Dans le canton des Grisons, Swiss Alpine Fish AG élève du saumon dans une installation à l'intérieur. L'élevage local permet une fraîcheur jusqu'alors inégalée. Le saumon atlantique original se distingue également par sa saveur unique.

054368

kg **39.90**



FILET DE PERCHE

sur pré-commande
fumé, sans peau
élevage, Suisse
250 g

Les perches grandissent dans l'eau de source fraîche du massif du Lötschberg à la ferme piscicole de Valperca à Raron VS. Jusqu'à ce qu'ils atteignent la taille d'abattage, les poissons évoluent dans le système de recirculation fermé et se nourrissent exclusivement d'aliments de production naturelle. Le processus de fumage léger fait ressortir l'arôme et la texture des filets de perche de manière optimale.

068865

250 g **25.90**



FILET DE TRUITE SAUMONÉE

sur pré-commande
fumé, en tranches
élevage, Suisse
env. 300-650 g

Une chair de poisson ferme, tendre et rose, peu grasse, avec un subtil arôme de fumée - tout cela distingue ce délice suisse. Les filets de truite saumonée fumés conviennent idéalement pour l'apéritif, les entrées ou les salades.

066664

kg **62.90**



**GGAP
MÉDAILLON DE SAUMON**

sans peau, 140-170 g
élevage, Îles Féroé
surgelé
1,55 kg

Les Îles Féroé se situent au grand large, dans les eaux propres et vierges de l'Atlantique Nord, à proximité d'aires naturelles d'alimentation du saumon sauvage. Le secret de l'élevage du saumon d'excellente qualité réside dans un contrôle sans faille, de l'œuf à l'exportation.

067501

kg **21.80**

Portrait

RISTORANTE SEGRETO, WITTENBACH
CHEF CUISINIER, MARTIN BENNINGER
16 POINTS GAULT&MILLAU



Martin, Segreto est un nom aussi prometteur qu'harmonieux. Quel secret a-t-il à révéler?

En termes purement culinaires, il s'agit d'une cuisine légère basée sur la gastronomie traditionnelle. L'ambiance très particulière et la carte des vins étoffée complètent le concept.

Quel est le plus beau compliment que tu aies jamais reçu d'un convive?

Un dessin d'enfant avec une belle fleur et la légende «Best Chef Martin».

Que signifie cuisiner pour toi?

Atteindre l'équilibre entre tradition, créativité et légèreté. Tout cela associé à l'utilisation de denrées alimentaires de la meilleure qualité possible.

Ta cuisine a décroché 16 points Gault&Millau et une étoile Michelin. Quelle importance ont ces distinctions à tes yeux?

Elles flattent l'ego d'un chef et soulignent la cohésion de nos équipes. Cela reste une incitation à ne pas se relâcher.

De quoi ne peux-tu pas te passer en cuisine?

De l'huile d'olive



As-tu découvert un produit dans l'assortiment Cook?

Les fèves tonka Premium

Qu'est-ce qui distingue ton équipe?

La cohésion au sein de cette petite équipe. Tout le monde sait ce que fait l'autre. Chacun est sur un pied d'égalité. Et j'apprécie le calme pendant le service. Tout le monde est concentré.

Mis à part la cuisine, quel est ton endroit préféré dans le Segreto?

La cave à vin, car le thème du vin est devenu un hobby, voire plus encore, une passion au fil des années.

L'interview est disponible dans son intégralité sur transgourmet.ch/cook-portrait-segreto



Ristorante Segreto

Abacus-Platz 1, 9300 Wittenbach-St. Gall
www.segreto.ch



COQUILLES SAINT-JACQUES À L'AVOCAT ET AU CURRY



Création du restaurant Segreto



Recette

Ingrédients:

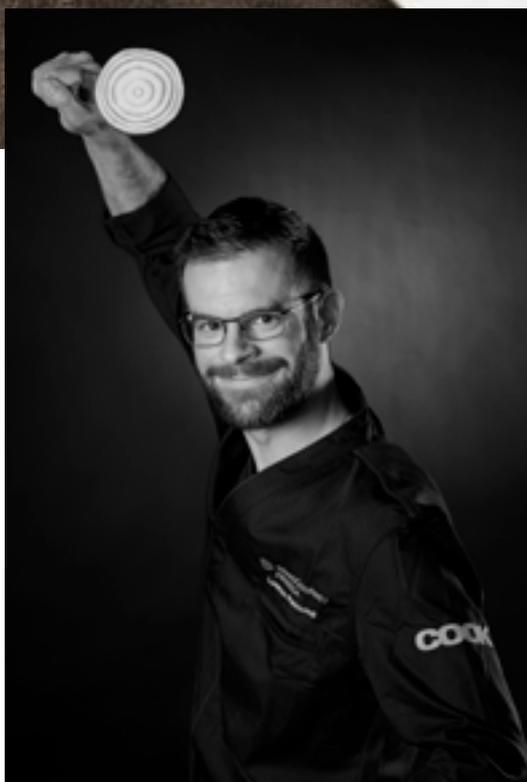
Coquilles Saint-Jacques entières	10
Avocats, mûrs	4
Crème entière	2 dl
Lait	1 dl
Beurre	80 g
Curry en poudre, doux	1 cs
Sel	
Poivre, rose, du moulin	
Limette	1
Crème fraîche	
Aneth	1 bouquet

Préparation

- Nettoyer les coquilles Saint-Jacques. Réserver les coraux. En congeler six et mettre quatre au réfrigérateur.
- Pour la sauce au curry, faire sauter les coraux avec le beurre dans une poêle. Ajouter le curry, verser la crème et le lait. Porter à ébullition et verser dans un tamis fin. Assaisonner selon goût avec du jus de citron vert et du sel.
- Pour le carpaccio, tailler les coquilles Saint-Jacques congelées en tranches et les disposer en cercle sur une assiette. Saler légèrement.
- Badigeonner le carpaccio de sauce au curry. Éplucher l'avocat, le découper, le saler légèrement et le disposer sur le carpaccio.
- Garnir l'assiette de crème fraîche et de pointes d'aneth.
- Faire revenir à feu vif les coquilles Saint-Jacques des deux côtés, ajouter un peu de beurre, saler et disposer au centre.
- Saupoudrer de poivre rose et servir.



Betterave
Chioggia



COOK CONSOLIDE SA CRÉATIVITÉ

Notre nouveau chef s'appelle Lorenzo Raimondi, un Tessinois de souche. Sa maîtresse d'apprentissage chez «Da Agnese», à Intragna, fut la première femme à intégrer la Guilde suisse des restaurateurs et la première sommelière du canton du Tessin. Le parcours professionnel de Lorenzo est passé par les Grisons, le Valais, Weggis, le Jura, La Gruyère, Fribourg et le canton de Vaud en compagnie de grands noms comme Didier De Courten, la famille Pazeller, Georges Wenger ou Mathieu Bruno. C'est au sein de l'hôtellerie suisse de luxe qu'il a rencontré des professionnels d'autres pays, ce qui lui a permis d'élargir ses horizons tout comme sa connaissance des langues. Ces trois dernières années, il les a passées sous la toque du chef de cuisine au restaurant Gault-Millau Lusine, à Corminboeuf. Lorenzo cuisine par passion en restant attentif aux nouvelles tendances, techniques et produits, ce qui fait de lui la nouvelle recrue idéale pour notre équipe Cook.





LE SEIGNEUR AUX ANNEAUX

En entendant «betterave», on voit tout de suite rouge. Pourtant ce n'est pas nécessairement le cas, puisque ce légume existe aussi en blanc, en jaune ou même annelé. Découper la betterave «Chioggia» réserve une surprise des plus intéressantes. Mais attention: elle perdra ses anneaux à la cuisson, les couleurs débordant les unes sur les autres. Vu la tendreté de sa chair, elle peut sans problème être dégustée crue, et le dessin se conserve plutôt bien à la friture. Astuce: pour que le motif des anneaux reste intact, il faut la découper horizontalement. Cette betterave particulière vient de «Chioggia» près de Venise, d'où elle tire son nom à consonance italienne, approximativement «kiodja». Par ailleurs, les feuilles de la betterave sont également comestibles et se préparent comme des bettes. Après la récolte en automne, les betteraves peuvent sans problème se conserver jusqu'au printemps.

PREMIUM RACINES ROUGES CRUES CHIOGGIA

Suisse
3 kg net

044337

prix du jour



BETTERAVE CHIOGGIA | NOISETTES | FRAMBOISES | RICOTTA

Crumble aux noisettes

- Farine 100 g
- Sucre 100 g
- Beurre 100 g
- Noisettes moulues 100 g
- Premium Noisettes du Piémont IGP, grillées 100 g

Gelée de betteraves jaunes

- Premium Racines jaunes crues 500 g
- Sucre 100 g
- Agar-Agar 7 g

Framboises et coulis de betteraves

- Jus de racines rouges 5 dl
- Framboises 250 g

Crème de ricotta

- Ricotta 500 g
- Sucre 80 g
- Lime (zeste) 1 pc
- Vanille, gousse 1 pc

Tranches de betterave Chioggia

- Premium Racines rouges crues Chioggia 1 pc
- Lime (jus) 1 pc

- Sucre
 - Premium Huile de noisettes
- ### Déco
- Feuilles de betterave rouge

Préparation:

Crumble

- Pétrir brièvement tous les ingrédients à la main, jusqu'à ce que la farine et le beurre se soient agglomérés en grumeaux. Déposer la pâte sur une plaque couverte de papier sulfurisé et cuire à 200 degrés pendant environ 15 minutes.
- Saupoudrer les brisures de noisettes sur le crumble encore tiède. Laisser refroidir.

Gelée de betteraves jaunes

- Éplucher les betteraves et les couper en petits dés. Cuire dans l'eau avec un peu de sucre.
- Lorsqu'elles sont tendres, mixer en une purée homogène.
- Porter le tout à ébullition, ajouter l'agar-agar et laisser cuire pendant

1 à 2 minutes.

- Réserver au froid (2 heures). Lorsque la masse est bien froide et solide, elle peut être mixée.

Framboises et coulis de betteraves

- Chauffer le jus de betteraves et le laisser réduire de moitié. Ajouter les framboises et laisser mijoter pendant 5 minutes. Mixer, passer au tamis fin et laisser refroidir.

Crème de ricotta

- Presser la ricotta dans un torchon puis la battre avec un fouet. Ajouter le zeste de lime, la vanille et le sucre.

Betteraves Chioggia

Couper en fines tranches. Laisser mariner avec du sucre, du jus de lime et l'huile de noisettes.

Recette de fin d'été



PRALINES DE RISOTTO | PREMIUM MOZZARELLA

Pralines de risotto

- Risotto Carnaroli 400 g
- Échalotes 2 pcs
- Beurre 150 g
- Vin blanc 150 ml
- Fond de légumes 1 litre
- Parmesan 80 g
- Jaune d'œuf 3
- Herbes aromatiques fraîches
- Fromage Cabochon 100 g
- Farine, œuf, chapelure, huile de friture

Confit de tomates

- Premium Tomates cherry 1 kg
- Ail 2 gousses
- Thym, romarin
- Premium Mozzarella 3 pcs

Nuage de basilic

- Crème entière 150 ml
- Basilic 1 bouquet
- Yogourt 600 g
- Huile d'olive fumée
- Aceto Balsamico 80 ml

- Sel
- poivre fermenté Premium,
- sel de mer,
- sucre roux

Préparation:

transgourmet-cook.ch



PREMIUM POIVRE FERMENTÉ, CONCASSÉ

Allemagne

Le poivre noir concassé des hauts plateaux est fermenté avec du sel marin des plus fins. Ceci le garde croustillant et frais. Du fait que les huiles essentielles sont modifiées par fermentation, il développe un véritable feu d'artifice sur la langue, sans être simplement «juste» piquant.

319180

100 g 22.65



FUMO HUILE D'OLIVE EXTRA VERGINE FUMÉE

Italie

Les olives Peranzan fines sont pressées à froid et fumées avec du bois naturel pendant une heure. Pour parfumer les viandes rôties, les légumes, ou tout en finesse de la mozzarella de bufflonne. Une spécialité insolite dont la saveur penche vers l'âpreté piquante.

319000

2,5 dl 14.55

nous recommandons



PREMIUM MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

Italie

4 x 125 g

Le lait de bufflonne est produit dans la région de Latina. Une grande importance est accordée au bien-être des animaux. La fromagerie Galdi produit de la mozzarella selon des recettes traditionnelles. Cette mozzarella de bufflonne est très appréciée des connaisseurs et des gourmets pour sa pâte molle et onctueuse.

016610

4 x 125 g 10.30



PREMIUM BURRATA

Italie

Cette spécialité ne ressemble pas seulement à de la mozzarella, elle est également fabriquée à partir de «pasta filata», c'est-à-dire de la pâte filée. Elle a la forme d'une petite bourse remplie de brins de «pasta filata» et de demi-crème, appelée stracciatella. Un fromage frais italien à pâte filée, provenant de la région de Murgia, dans les Pouilles. La fabrication artisanale dans une petite exploitation à Noci, dans la province de Bari, sa consistance crémeuse et son arôme crémeux et beurré, légèrement doux, caractérisent cette burrata.

014641

2 x 125 g 4.95

PREMIUM BURRATINA

Italie

La burratina, de forme un peu plus petite, est aujourd'hui une alternative très appréciée à la mozzarella. La production artisanale dans une petite entreprise à Noci dans la province de Bari, la consistance crémeuse et l'arôme crémeux et légèrement sucré, caractérisent cette Burratina.

014651

4 x 50 g 4.35



Bien plus
que du sel
pour la soupe



LE CONDIMENT DE L'ANTIQUITÉ

Depuis des milliers d'années, le sel est l'un des condiments les plus importants au monde. Dans l'antiquité, il était également utilisé pour la conservation. La viande, les olives et les légumes étaient trempés dans du sel pendant les mois d'hiver et se conservaient ainsi longtemps. Les Égyptiens extrayaient le sel, soit de l'eau de mer soit des gisements des déserts de sel. Les Romains et les Grecs n'utilisaient que du sel de mer. Pour cela, ils menaient l'eau de mer dans des bassins peu profonds, appelés jardins salés. Là, ils la laissaient s'évaporer jusqu'à ce que le sel reste sous forme solide au fond du bassin séché. Cette méthode de production, très coûteuse et demandant beaucoup de temps, fit que le sel devint une denrée très prisée. Saviez-vous, au fait, que le mot «salaire» vient du mot sel, car les fonctionnaires et les soldats recevaient leur solde en partie sous forme de sel.

L'OR BLANC

Les régions côtières bien connues pour l'extraction du sel marin – également appelé or blanc – sont aujourd'hui l'Algarve, la Bretagne et la Camargue. L'évaporation de l'eau de mer est toujours utilisée. Environ 20% de la consommation mondiale provient de ce mode de production. Les côtes de l'île d'Ibiza produisent également les très convoités flocons de sel, qui ne sont pas seulement utilisés pour cuisiner mais aussi pour assaisonner un poisson grillé ou un morceau de viande. Le sel de mer est généralement vendu sans additifs. Le sel le plus utilisé, que nous connaissons sous le nom de sel de table, est le sel gemme et le sel évaporé, qui est obtenu de deux manières différentes à partir de gisements de sel souterrains. D'ailleurs, le sel spécial de l'Himalaya, pour la plus grande partie non traité, doit sa rougeur à sa teneur en oxyde de fer. Mais qu'il soit naturel, aromatisé ou fumé, le sel est entre-temps passé d'un produit naturel ordinaire à un produit de style de vie.



Premium

ASSORTIMENT DE SELS



101060

100 g **13.90**

PREMIUM MURRAY RIVER SALT FLAKES

Provenance

Notre sel Premium descend du fleuve Murray, en Australie.

Particularités

Les flocons de sel sont d'une finesse cristalline, au goût délicat et croquant.

Ces flocons de cristaux lumineux et rosés extraient leur saveur de millions d'années dans une saumure naturelle, sous le fleuve Murray en Australie. Une quantité minimale du sel suffit pour assaisonner un plat à la perfection.

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

PREMIUM SEL À LA VANILLE DE TAHITI

Provenance

Notre vanille de Tahiti vient de l'île Maurice, le sel de source du Machu Picchu, au Pérou.

Particularités

La combinaison du sel de source avec la vanille moulue de Tahiti fait de notre sel à la vanille de Tahiti Transgourmet Premium une expérience gustative unique. Les plus de 45 arômes intenses et fleuris de la vanille de Tahiti se marient à la délicate minéralité du sel de source inca.



101090

125 g **15.90**

PREMIUM SEL FUMÉ DANOIS

Provenance

Notre sel fumé vient du Danemark, exclusivement fumé avec du bois de genévrier du cercle polaire.

Particularités

La fumaison remonte aux traditions ancestrales des Vikings. Versée sur le bois en flammes, l'eau de mer s'évaporait, laissant le sel amarré au bois. Le goût du bois et du charbon imprégnait ainsi le sel.



101050

125 g **17.90**



Rencontre sucrée salée

NUAGE CHOCOLATÉ | TONKA SPONGE | PRALINE AU CARMEL SALÉ

Nuage chocolaté

- Carma Couverture Ruby Rubina 500 g
- Huile de tournesol 100 ml
- Premium Sel fumé au genièvre du Danemark 3 g

Tonka Sponge

- Sucre fin cristallisé 100 g
- Œuf 5 pcs
- Farine fleur 15 g
- Poudre de cacao 15 g
- Amandes, moulues 100 g
- Premium Sel Murray River 4 g

Praline au caramel salé

- Pralines creuses, chocolat noir 40 pcs
- Carma Couverture Ruby Rubina 600 g
- Sucre fin cristallisé 145 g
- Beurre 45 g
- Crème entière 60 ml
- Carma Couverture 70% 35 g
- Carma Milk des Alpes 35% 120 g
- Carma Dark Venezuela 70% 120 g
- Crème entière 250 ml

Préparation:

transgourmet-cook.ch



CARMA COUVERTURE RUBY RUBINA 40% GOUTTES

Suisse

Lait, blanc et noir: cest ainsi que nous connaissons les couvertures jusqu'à présent. Maintenant il en existe une quatrième catégorie, à savoir «Ruby». Elle est produite à partir du cacao du même nom. La couverture a une saveur fruitée dotée d'une note fraîchement acidulée. Pour des créations savoureuses et innovantes.

395000

1,5 kg 25.20

SEL DE L'HIMALAYA

Pakistan

513820

900 g 7.95



LE SAUNIER DE CAMARGUE FLEUR DE SEL

France

Cette spécialité est récoltée dans les salines d'Aigues-Mortes dans la Camargue française. La fabrication exige beaucoup de travail manuel et une grande expérience. Une bonne dose de flair pour déterminer le moment de récolte idéal est essentielle à l'obtention de la couleur blanche scintillante.

120031

1 kg 25.90



SAL DE IBIZA SEL DE MER GROS

Espagne

Sel marin entièrement naturel, récolté dans la réserve naturelle de Ses Salines d'Ibiza. Sans additifs tels que des agents de blanchiment ou de séparation, produit selon des traditions artisanales ancestrales. Ce sel convient parfaitement à la préparation de mets «en croûte de sel».

100860

1 kg 6.20



MALDON FLOCONS DE SEL NATURE

Grande-Bretagne

Depuis 1882, le sel spécial est encore écumé à la main, l'entreprise est dirigée par la 4^e génération de la famille de renommée mondiale. Même la reine d'Angleterre est venue en visite. Les flocons sont particulièrement adaptés à la cuisson sur le grill et un bon morceau de viande n'a pas besoin de plus.

319090

250 g 6.90



SWISS ALPINE HERBS SEL AUX HERBES DES ALPES

Suisse

Le sel, provenant des mines de sel de Bex, est agrémenté d'herbes aromatiques organiques. Il a un goût doux mais aromatique. Idéal pour assaisonner les œufs durs, les légumes ou les pâtes, il remporte aussi un franc succès sur des frites.

429091

550 g 13.35



SEL FUMÉ AVEC SEL DE L'HIMALAYA

Suisse

Excellent pour aromatiser des plats de haute qualité qui peuvent tolérer un soupçon de saveur de fumée ou comme base pour une marinade fine. Le sel lui-même est originaire du Pakistan et est naturellement coloré avec du paprika et du sucre caramélisé arrondi par une saveur de fumée.

514100

345 g 8.45



WIBERG SEL AROMATIQUE À LA TOMATE

Allemagne

Ce sel spécial est produit sans exhausteurs de goût. Il est agrémenté de flocons de tomates et diverses herbes. Il en résulte une saveur fruitée de tomate. Il peut être utilisé dans tous les plats demandant un arôme de tomate intense.

591051

650 g 14.67

Jermann

CLASSE MONDIALE DU FRIOUL

La famille Jermann a été l'une des premières à se consacrer à la viticulture dans le Frioul. Le fondateur de la cave, Anton Jermann, a émigré à la fin du 19^e siècle du Burgenland autrichien, où le vin était un secteur économique important, au Frioul, à Farra. Il y fonda la cave Jermann en 1881. Sous l'égide de Silvio Jermann, le domaine a atteint la plus haute réputation et la plus grande notoriété avec le lancement du «Vintage Tunina» dans les années septante. Le monde du vin, emmené par les critiques internationaux, a été ravi de cette cuvée unique de sauvignon blanc, de chardonnay et de cépages locaux. Le succès du «Vintage Tunina» – et sa qualité – se poursuit à ce jour. Avec lui, d'autres vins sont devenus de véritables ambassadeurs du vin blanc du Frioul: parmi eux, les vins monocépages de Jermann, comme son Sauvignon Blanc ou son Ribolla Gialla. Ce sont des vins blancs frais et pleins de caractère qui, pour leur variété, représentent le terroir du Frioul et bien sûr la famille Jermann, qui en est à sa quatrième génération de viticulteurs couronnés de succès.



RESPECT DE LA NATURE

Les «viticulteurs sur des générations» accordent le plus grand respect à la nature et s'engagent avec «Jermann BJO» pour la durabilité et la protection de l'environnement. «Nous devons protéger l'environnement afin de pouvoir le transmettre aux générations futures». Les objectifs de l'initiative Jermann BJO sont les suivants:

- une excellente qualité
- sans résidus chimiques
- le plus grand respect envers l'environnement et la biodiversité
- sans additifs ni conservateurs
- sans organismes génétiquement modifiés

Une promesse qui met en exergue le sens des responsabilités de la famille Jermann.



PINOT GRIGIO VENEZIA GIULIA IGT DI SILVIO JERMANN

Italie

Le vin a une robe jaune paille clair. Dans le bouquet fruité, des arômes d'agrumes et notes de litchis sont au premier plan. Le palais doux est agréable, merveilleusement frais et harmonieux. Ce Pinot Grigio corsé est excellent avec les poissons grillés ou les plats de pâtes.

646791

75 cl **17.95**



SAUVIGNON VENEZIA GIULIA IGT DI SILVIO JERMANN

Italie

Dans sa robe jaune clair aux reflets verts, se développent des arômes frais et finement nuancés de cassis et de sureau. Un vin d'une élégance ludique au palais dense. En finale, une fraîcheur minérale s'affirme, ce qui convient parfaitement au vin. Le compagnon idéal pour les crustacés ou un risotto, aux fruits de mer par exemple.

628131

75 cl **19.60**



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

Suisse

Robe dorée lumineuse, des fruits à pépins mûrs et des nuances florales au nez, demi-sec en bouche avec une finale fleurie.

627121

75 cl **15.50**



**CHARDONNAY AOC
FLÄSCH
DAVAZ**

Suisse

Ce merveilleux Chardonnay de la Seigneurie grisonne a un fort caractère typique du cépage: un soupçon d'exotisme dans le bouquet fin et fruité, avec un fondant délicat et une bonne structure en bouche, le rend unique. Minéral en finale, il est excellent en accompagnement de poissons et fruits de mer ainsi que de viandes blanches.

643931

75 cl **24.90**



**VINATTIERI BIANCO
TICINO DOC
VINATTIERI**

Suisse

Pas de «mertot blanc», mais un assemblage très réussi de sauvignon blanc et de chardonnay: un bouquet complexe et fruité aux arômes de pêche mûre, pamplemousse et coing. Délicieusement frais en bouche. Finale finement nuancée. Un vin d'apéritif qui se marie bien avec de nombreux amuse-bouches.

629131

75 cl **19.50**



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

Suisse

Un excellent chasselas, merveilleusement doux, aux arômes floraux, bien équilibré et de poids moyen en bouche. Finale minérale fraîche. Un véritable chef-d'œuvre issu des vignobles de la ville de Lausanne.

622001

75 cl **22.90**



**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**



**ROSÉ MINUTY
CÔTES DE PROVENCE AOP**

France

Arôme intense, dominé par les agrumes et la pêche blanche. Bien structuré, complexe et frais en bouche. Un excellent apéritif de printemps et d'été, le parfait compagnon de la cuisine asiatique.

697321

75 cl **19.80**

Celebrate the
Season

CHABLIS AOC
LOUIS LATOUR

France

621561

75 cl 20.80



FRANCIACORTA DOCG
ROSÉ BRUT
BELLAVISTA

Italie

618931

75 cl 43.90



LE COMPAGNON IDÉAL POUR VOS GRILLADES

Aujourd'hui, on peut préparer pratiquement tout sur les charbons ardents, ou sur les flammes du gaz. En effet, ce délicieux goût braisé ne convient pas seulement au bœuf, mais aussi aux légumes, aux poissons et à la volaille. Et si on y ajoute en plus le vin approprié, on arrive alors à de purs moments de bonheur.

La délicate couleur rosée du Franciacorta de Bellavista rappelle la fleur de cerisier et symbolise la fraîcheur, ce qui est magnifiquement confirmé par son bouquet doux au palais. La fraîcheur du chablis est également au premier plan, avec un caractère minéral à l'aspect pur et clair.

Parmi nos favoris de l'été, nous trouvons le chasselas vaudois gorgé de fraîcheur, les spécialités de blanc du Valais, comme la Petite Arvine mais certainement aussi les sauvignons blancs de la Loire, comme le Pouilly Fumé de Ladoucette.





Un retour
de la nature

LE VERMOUTH EN VOGUE

Kevin Schori, les alcools forts, ça le connaît. En tant que responsable du rayon Boissons chez Prodega, il connaît près de 1'600 spiritueux. Que l'on parle de gin, de rhum, de whisky, de cognac, de vodka ou de liqueurs – ses connaissances déjà solides en eaux-de-vie en tout genre, il les a approfondies avec la formation de sommelier suisse en spiritueux, couronnée par le certificat officiel WSET® Level 2, Award in Spirits 2016. «J'y ai appris énormément à propos de la fabrication, du processus de distillation, de stockage et de mélange. L'éducation des papilles gustatives fait aussi partie du programme». Kevin a un faible pour les dernières tendances: «le vermouth a la cote en ce moment, il a retrouvé sa place dans les bars». Il recommande chaudement le Carpano Antica Formula, composé à partir de vin blanc, de moscato et de vins charnus du sud de l'Italie. Le vermouth est ensuite rehaussé avec des ajouts d'herbes aromatiques de montagne, de vanille tahitienne et malgache, d'absinthe des alpes et de safran iranien.



ANTICA FORMULA

Italie

656630

100 cl/16,5% Vol. 29.90

Perles & exclusivités



TAIGA SHTOF – L'ORGUEIL SIBÉRIEN

Chez Transgourmet/Prodega, le large et profond assortiment de spiritueux assure la variété sur la carte des boissons. Mais c'est le mélange parfait qui fait la différence, et, inspiré par les fleurons et les exclusivités de l'assortiment Cook, il sera à la hauteur de toutes les attentes.

Kevin Schori est infatigablement en quête de l'unique. En collaboration avec le service des Ventes, il veille à ce que les dernières tendances, les nouveautés et les exclusivités intègrent notre assortiment. «Une eau-de-vie exceptionnelle et en exclusivité dans notre catalogue est par exemple la Taiga Shtof». Elle incarne le summum de la qualité et de l'authenticité. Taiga Shtof est une vodka artisanale produite en petites quantités au goût extraordinairement doux. Son nom renvoie d'une part à la région d'origine de cet alcool – la taïga sibérienne – et d'autre part à la bouteille traditionnelle utilisée par les Russes – le shtof.





TAIGA SHTOF

Sibérie
40% Vol.

643041 100 cl/40% Vol. 69.00

Le bonheur
à portée
de main



INGWERER LIQUEUR

Suisse

677261

70 cl/24% Vol. 34.90

INGWERER – LE RAFRAÎCHISSEMENT RELEVÉ DE BERNE

Le caractère régional prend toujours plus d'ampleur, et la restauration n'échappe pas à la règle. La conscientisation a rendu leurs lettres de noblesse aux produits de la région et les hôtes apprécient maintenant les produits fabriqués localement. La Suisse compte de nombreux producteurs innovateurs et créatifs. L'un d'entre eux est Peppi GmbH, à Berne, qui fournit sa populaire liqueur de gingembre. Kevin Schori: «Ingwerer a donné une impulsion à la mode des liqueurs tout en étant pionnier des créations de liqueur au gingembre actuellement disponibles sur le marché. Ingwerer trouve sa place dans de nombreuses compositions comme les cocktails, les drinks et même les thés. Consommée pure, elle est incroyablement fruitée avec une finale bien relevée» Kevin figure volontiers ses propres créations en privé avec de l'Ingwerer. Nous vous présentons sa recette ci-après.



Ingwerer Sour

Ingrédients:

- 4 cl d'Ingwerer
- 2 cl de sirop Griffard Egg White
- 2 cl de jus de citron
- 2 cl de soda
- 2 traits d'Angostura Aromatic Bitters

Verser tous les ingrédients avec des glaçons dans un shaker et secouer énergiquement. Servir dans un verre et garnir avec une rondelle de citron et des feuilles de menthe.



Transgourmet/Prodega

Transgourmet Suisse SA
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf

Téléphone: 031 858 48 48

transgourmet-cook.ch
webshop.transgourmet.ch

Édition Août 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