

Il gusto dal campo

ISPIRAZIONE PER PROFESSIONISTI
MARZO | 2022



06

Origine Bio Funghi

«Made in» Oberland zurighese

12

Vino vegano

Dalla vite fino alla bottiglia

14

Erbe aromatiche

Oltre il recinto dell'orto

Indice

04

Ritratto

Lauren Wildbolz

06

Funghi

Svariati tuttofare

10

Tofu

Il gusto con la coscienza tranquilla

12

Vino

Autentici vini vegani

14

Fresche erbe aromatiche dell'orto

Erbe aromatiche, germogli e fiori

16

Centrifuga

Per più gusto e colore

18

Fermentare

Metodo di conservazione

Lasciamo che il gusto
faccia il suo corso



L'alimentazione vegana e vegetariana è in voga.
Una sfida per la gastronomia, ma anche
un'opportunità.

VARIEGATO, SORPRENDETE, EQUILIBRATO

Da subito vi offriamo una rivista Cook con più gusto. In ogni edizione ci focalizziamo su un tema, intorno al quale proponiamo creative ricette, interessanti informazioni di base e prodotti di qualità.

Per iniziare vi forniamo il gusto dal campo. Poiché nessun altro trend può attualmente cambiare le nostre abitudini alimentari così tanto come la cucina vegetariana o vegana. Che cosa significa tutto questo per la gastronomia? Le alternative sono molteplici. Da funghi e lenticchie come fornitori di proteine ricchi di varianti, fino a sorprendenti creazioni di verdure: nel nostro assortimento abbiamo un'ampia scelta di prodotti che offrono la base per un'alimentazione vegetariana o vegana completa ed equilibrata. Con questa edizione della rivista Cook vi offriamo l'ispirazione per integrare in modo semplice un'attraente offerta nel vostro attuale concetto gastronomico che non rappresenta una sostituzione, ma che offre più gusto: il gusto dal campo.

D. Fichte

David Fichte

Cuoco del team di competenza culinaria



Gusti straordinari, stuzzichini appetitosi, il top per il palato. Pregiati prodotti di qualità da tutto il mondo.



Lauren Wildbolz ✓

Lauren Wildbolz è una pioniera della gastronomia vegana in Svizzera. Oggi, di ciò, ne approfittano anche altri gastronomie amanti di delicate creazioni.

AMPLIAMENTO DELL'ORIZZONTE CULINARIO

Era il 2010 quando Lauren Wildbolz ha aperto il primo ristorante vegano in Svizzera con la visione che la metà della società era matura per il trattamento sostenibile della natura. «Allora non dovevo solo lottare contro i pregiudizi, ma anche la disponibilità di prodotti vegani e delle materie prime in commercio era esigua. Per non parlare delle unità gastronomiche». Più tardi Wildbolz è passata al servizio di catering, ha scritto due libri sulla cucina vegana, ha ampliato l'offerta della sua azienda «Future Cuisine» con corsi di cucina, una linea di prodotti, conferenze e consulenze gastronomiche. «Per me si tratta di mostrare quanto possa ispirare la cucina a base vegetale. Non è una perdita, ma una nuova scoperta. Attingere al regno delle piante può essere opulente, una nuova esperienza gustativa, qualcosa di nobile, un ampliamento dell'orizzonte culinario».



«LA CUCINA PLANT-BASED È MOLTO PIÙ DI UNA TENDENZA»

Oggi la visione di Lauren Wildbolz sembra essersi affermata. La cucina vegana non è più una cucina di nicchia, ma diventa sempre più sinonimo di sostenibilità e di gusto particolare. Con prodotti biologici a base vegetale, Lauren Wildbolz e il suo team preparano delicate creazioni per catering molto importanti. La domanda è in aumento. Infine, sempre più ristoranti vogliono approfittare della competenza di pioniere, ampliando la loro offerta. «Condivido con piacere il mio sapere. In questo caso naturalmente non si tratta di mostrare ai professionisti di cucina come si cucina, poiché conoscono bene il loro mestiere. Più che altro si tratta di dare consigli sulle materie prime vegane e come adattarle al meglio e poterle integrare nel loro attuale concetto in modo sensato nell'offerta vegana». Lauren Wildbolz è più che convinta che: «La cucina Plant-based è molto più di una semplice tendenza».



Ritratto di LAUREN WILDBOLZ

«È importante restare autentici»

Lauren Wildbolz, prima o poi ci nutriremo tutti in modo vegano?

Vi sono studi che prevedono che nei prossimi 5-10 anni limiteremo il nostro consumo alimentare a base animale del 50%. I prodotti Plant-based rispetto a quelli di origine animale rappresentano spesso vantaggi riguardo a inquinamenti minacciosi, conservazione o margine di guadagno, diventando così particolarmente interessanti per l'industria alimentare. Ciò rafforza ancora di più il boom.

Perché talvolta la gastronomia ha difficoltà con la cucina vegana?

Questa è una cosa che mi chiedo spesso anch'io. Perché in effetti non è poi così complicato. Trovo che in cucina sia molto più impegnativo occuparsi delle allergie. Spesso durante le mie consulenze si tratta di perdere la testa. Ma ci sono anche molti cuochi che si occupano in modo motivato dei prodotti a base vegetale.

Quale sarebbe un buon inizio?

Per me è importante restare autentici, con un'offerta vegana che si adatti al concetto del ristorante: non è poi così difficile. La cosa migliore è veganizzare un'attuale ricetta, sostituendo i prodotti a base animale con quelli vegetali. La cosa determinante è utilizzare prodotti o materie prime vegani giusti.

E in che modo è possibile garantire un'alimentazione equilibrata?

Combinando adeguatamente le cinque componenti: frutta, verdura, cereali integrali, legumi, come pure noci e semi. Le possibili combinazioni sono quasi illimitate.



Da dove trae ispirazione?

Prevalentemente da piatti molto tradizionali che poi cerco di veganizzare. Soprattutto mi lascio ispirare dalla cucina dei templi buddisti, dove l'alimentazione vegana vanta una tradizione di duemila anni e dove c'è molta conoscenza antica. Qui riesco a scoprire sempre cose interessanti.

L'intervista integrale è disponibile alla voce:
cook.transgourmet.ch/wildbolz

Svariati
tuttofare

I funghi non sono né animali, né piante. Essi sono semplicemente una cosa a sé stante. Anche in cucina. Eccome!



COTTI, IMPANATI, RIPIENI

In molti piatti tradizionali non si può proprio fare a meno dei funghi. Ma soprattutto nella cucina vegetariana e vegana ricoprono un ruolo particolare. Non c'è da meravigliarsi, poiché i funghi contengono molte vitamine e sono ricchi di proteine. Ciò li rende particolarmente pregiati e completi per un'alimentazione equilibrata. Allo stesso tempo, offrono un'enorme varietà e non hanno nulla da invidiare alla carne e al pesce. Sia per quel che riguarda il gusto, che la consistenza. Dipende dalla varietà e dalla preparazione dei funghi. Funghi porcini cotti, cardarelli impanati, champignon ripieni, Shiitake sminuzzati ... Con i funghi è addirittura possibile creare del Foie gras. Un diversivo culinario non solo per vegetariani e vegani. Se poi anche la coltivazione e la storia convincono, il gusto sarà perfetto. Quindi, puntiamo i riflettori sui nostri funghi biologici Origine.

ORIGINE – FUNGHI BIO



La zona di produzione è l'Oberland zurighese. La patria dei nostri funghi biologici Origine e il regno di Patrick Romanens, fondatore di Fine Funghi AG. L'agronomo ETH ha viaggiato per il mondo, per poter scoprire il più possibile sui funghi. Il suo obiettivo: una produzione secondo i principi biologici, senza pesticidi né fungicidi. A formare la base è il sostrato. Per i Shiitake dall'Oberland zurighese, per esempio, si tratta principalmente di segatura e crusca di grano. Prodotti secondari di attività vicine, offrono a questo fungo aromatico il giusto terreno di coltura. Viene avvolto da involucro per donargli le giuste condizioni climatiche. Più tardi, quando l'involucro viene aperto e il fungo inizia a crescere, sono decisivi temperatura, umidità, ventilazione e luce, nonché la cura. I blocchi di sostrato per i Shiitake vengono regolarmente spostati, le vibrazioni stimolano la loro crescita. Mentre i cardarelli non possono essere assolutamente toccati. Ogni fungo ha la sua caratteristica – come più tardi anche sul piatto.



ORIGINE
CARDARELLI BIOLOGICI

Svizzera

049170

500 g 13.90

ORIGINE
BIO SHII-TAKE

Svizzera

049169

500 g 13.90

ORIGINE
BIO FUNGHI MISTI

3 varietà di funghi coltivati
Svizzera

049240

400 g 10.80

STORYBOOK:
TRANSGOURMET-ORIGINE.CH

Proteine: un modo diverso dal solito

Le lenticchie sono una base elementare della cucina vegetariana e vegana. Offrono importanti proteine e sono molto versatili. In modo del tutto naturale.

ORIGINE LENTILLES BLONDES DE SAINT-FLOUR

Lenticchie Beluga, rosse, verdi, marroni, gialle... questo piccolo legume sa bene cosa sia la versatilità! Alcune varietà sono resistenti alla cottura e sono ideali per insalate. Mentre altre varietà, grazie al fatto che sono più morbide, sono ideali per modellare o per un'ulteriore elaborazione. Ma tutte le varietà di lenticchie hanno in comune il fatto di essere degli eccellenti fornitori di proteine. Perfette per la nostra cucina Cook vegetariana e vegana. Inoltre, le Origine Lentilles blondes de Saint-Flour offrono quel tocco di esclusività in più. Le lenticchie bionde vengono coltivate su un altopiano a 800 fino a 1200 metri sopra il livello del mare nella regione francese di Auvergne-Rhône-Alpes. I coltivatori diretti danno grande valore a una produzione nel rispetto dell'ambiente, senza erbicidi, fungicidi né pesticidi. Coccinelle, cavallette e altri insetti utili, servono a non fare aumentare i parassiti e noi possiamo godere di questa antica varietà di lenticchie. Una varietà di lenticchie dalla buccia sottile, ma non farinosa. Dal gusto tenero e dolce e di elevata qualità.

ORIGINE
LENTILLES BLONDES DE ST-FLOUR

Francia

212320

1 kg 8.90



cook.transgourmet.ch



FOIE GRAS VEGETARIANO | INSALATA DI ERBE AROMATICHE | LENTICCHIE ALL'ACETO BALSAMICO

Ingredienti per 10 porzioni

Foie gras

1 kg	Origine Cardarelli dell'Oberland zurighese
200 g	Champignon, marroni
100 g	Sedano rapa
50 g	Natura Carote
100 g	Premium Topinambur
80 g	Cipolle
15 g	Aglio
50 g	Porro
200 ml	Woodbridge Chardonnay
20 ml	Honorable Madeira
20 ml	Sandemann Porto, bianco

80 g	Burro
	Sale
	Premium Pepe Kampot
2 g	Agar Agar

Insalata di erbe aromatiche e lenticchie

100 g	Origine Lentilles blondes de Saint-Flour
500 ml	Origine Balsamico Bio Mussini
100 g	Micro Leaves Piselli

100 g	Crescione di fontana
80 g	Semi di finocchio
20 g	Borragine
25 pz	Pratolina, rossa

Preparazione:
cook.transgourmet.ch

Il gusto del tofu con
la coscienza
tranquilla

GRACE
LATTE DI NOCE DI COCO
PREMIUM THAI

Thailandia

403500 1 l 3.95



NATURA
BIO TOFU AL NATURALE

Austria

030290 1 kg 7.75



Nessun altro genere alimentare viene utilizzato nell'alimentazione vegana e vegetariana come il Tofu. Ed è tutt'altro che una nuova invenzione.

DAL GUSTO NEUTRALE? MOLTO INTERESSANTE!

Con il Tofu è tutto versatile. Addirittura la storia delle sue origini. L'unica cosa di cui si è d'accordo è che il Tofu è parte della cucina asiatica già da secoli. Viene prodotto dai fagioli di soia. Rispettivamente dal latte di soia. Simile come per il formaggio, si lascia coagulare la proteina nel latte di soia, si separa dal liquido e si pressa in Tofu. Il fatto che il risultato sia un gusto piuttosto neutrale, non rende questo fornitore di proteine salutare in nessun caso noioso. Anzi, al contrario! Innanzitutto il Tofu è disponibile in diverse varietà e affumicato arricchisce la cucina con un aroma speziato e di fumo.

Dall'altra il Tofu è proprio interessante per la sua base neutrale. Poiché grazie a ciò vi sono svariate possibilità per essere ulteriormente elaborato e aromatizzato, sia per dolci, insalate, piatti principali, alla griglia, cotto al vapore o in un croccante mantello Panko. Quindi non sorprende affatto che questo alimento di base proveniente dall'Asia sia diventato, da tempo, anche da noi un prodotto di tendenza alimentato anche dal continuo aumento della coltivazione biologica di soia. Il gusto del Tofu con la coscienza tranquilla.



CURRY ESPUMA | PATATE DOLCI | CASHEW TOFU | BROCCOLI | BASMATI
ALLA CITRONELLA | FAGIOLI COCO | VEGANO Ingredienti per 10 porzioni

Curry Espuma & patate dolci

- 700 g Latte di noce di cocco
- 80 g Pasta di curry rossa, vegana
- 100 g Mele Gala
- 100 g Pere Conference
- 100 g Banane
- 80 g Ananas
- 350 ml Fondo di verdure
- 120 g Scalogni
- 2 pz Limoni
- 12 g Piment d'Espelette Sale
- Wiberg Bio Pepe, bianco
- 400 g Premium Sweet Potatoes
- 30 ml Olio di girasole

Cashew Tofu & Broccoli tostati

- 200 g Noci di acagiù
- 800 ml Natura Bio Tofu, al naturale
- 120 g Amido di mais
- 80 ml Saitaku Bio Salsa di soia
- 15 ml Sriracha Salsa al chili piccante
- 2 pz Limette
- 450 g Broccoli
- 50 ml Olio di girasole
- 20 g Semi di sesamo
- 8 g Piment d'Espelette Sale
- 50 ml Sciroppo d'acero

Basmati cotto alla citronella & fagioli Coco

- 600 g Premium Riso Basmati dell'Himalaya
- 20 g Citronella
- 600 g Fagioli Coco
- 2 g Piment d'Espelette Sale
- 10 g Olio di sesamo

Preparazione:

cook.transgourmet.ch

Il gusto del vino vegano

FINCA ANTIGUA CRIANZA LA MANCHA DO

Spagna
La Mancha
Il Finca Antigua Crianza brilla attraverso il suo colore rosso granato e i suoi aromi fruttati di frutta rossa matura e bacche nere, cassis, fichi secchi e cioccolato bianco. Al gusto è molto intenso e concentrato, con morbidi tannini e un'acidità moderata.

613851 75 cl. 9.90



NATURA BIO CHAVALOTE VALENCIA DO

Spagna
Valencia
Al naso convince con una sensazione di frutti rossi come fragole, lamponi e ciliegie rosse. Al gusto il Natura Bio Chavalote è armonioso ed equilibrato, ma allo stesso tempo vivace e fresco con note di more, composta di prugne e un po' di liquirizia.

618128 75 cl. 9.90



NATURA BIO DAL BO BRUT PROSECCO DOC

Italia
Veneto
Raphael Dal Bo è un pioniere riguardo alla produzione biologica di spumanti e dispone di tutte le più importanti certificazioni biologiche a livello mondiale. Il Natura Bio Dal Bo Prosecco Brut è frizzante, fresco, floreale e convince grazie ai suoi aromi di mele Golden e una ventata di miele.

621791 75 cl. 12.90



VILLA CONCHI CAVA BRUT BIO

Spagna
Catalogna
Questo Cava Brut Bio ha un colore dorato brillante e un delicato perlage. Al naso si mescolano aromi di agrumi, mele cotogne, mele mature e mandorle tostate con note floreali. Al gusto convince attraverso la sua fresca acidità e un finale duraturo e aromatico.

698281 75 cl. 11.90



NATURA BIO CHAVAL BLANCO VALENCIA DO

Spagna
Valencia
Un vino molto aromatico e fresco con una piacevole acidità e dal colore giallo paglierino. Al naso risaltano in modo notevole le caratteristiche e intense note di uva moscata, mentre le note di agrumi, frutta fresca e ananas arrotondano la varietà aromatica in modo armonioso.

618008 75 cl. 9.90



Che cosa? Già, è proprio così, il vino è disponibile anche in forma non-vegana. Ciò non ha niente a che vedere con la crescita dell'uva, ma con la sua ulteriore elaborazione.

DALLA VITE FINO ALLA BOTTIGLIA

In effetti la designazione «vegano» in relazione al vino suona strana in un primo momento. In fondo il vino è già un prodotto vegetale, vale a dire direttamente dalla vite alla bottiglia. Ma questo processo non si svolge poi in modo così diretto, poiché nel frattempo c'è ancora una sosta da fare in cantina e il desiderio di un vino chiaro, dal gusto armonico e senza sostanze torbide visibili. Per questo il vino viene chiarificato e filtrato.

AUTENTICI VINI VEGANI

In caso di vini convenzionali ciò ha luogo con l'aiuto di prodotti animali che legano le sostanze. Quindi, in tal caso il vino non può essere considerato vegano. Per i vini vegani vengono quindi utilizzate delle alternative come proteine vegetali, terra minerale naturale o carbone attivo che rendono chiaro e gustoso il vino. Oppure viene elevato senza aiuto, ma ci impiega più tempo, così da chiarificarsi da sé e in modo del tutto naturale.

Fresche erbe aromatiche dell'orto

Erbe aromatiche delicate dal giardino offrono quel certo non so che, donando colore, gusto e vitamine a ogni piatto.



OLTRE IL RECINTO DELL'ORTO

Chi è costretto a cercare un'alternativa, scopre forse qualcosa di nuovo, interessante, innovativo. Perché dovrebbe essere diverso nella cucina vegetariana o vegana? A passare in primo piano sono all'improvviso le piante. Per andare alla ricerca del diversivo, vale la pena guardare oltre il bordo del piatto. O meglio detto, oltre il recinto dell'orto per vedere cosa fiorisce negli altri orti. In particolare verdure come barbabietola gialla, radici di prezzemolo o pomodori in tutti i suoi colori e forme, per esempio. Ma anche un enorme mondo di erbe aromatiche e germogli. Proprio come nell'orto di «Egli's frische Küchen-Kräuter» a Riedbach vicino Berna. Qui, nell'orto del convento, crescono erbe aromatiche dimenticate e innovazioni, mentre nei campi e nelle serre le erbe aromatiche tradizionali come basilico, coriandolo ed erba cipollina, ma anche germogli di piselli, ravanelli o barbabietola ricchi di sostanze nutritive.



OLTRE 50 ERBE AROMATICHE, GERMOGLI E FIORI

Era il 1971, quando Hansueli Egli ha preso le redini dell'attività dei genitori e ha deciso di non occuparsi di latte e ingrasso. In cambio ha puntato su erbe aromatiche fresche e, più avanti, sono arrivati i germogli. Un pioniere oggi ben affermato: da molto tempo le erbe aromatiche e i germogli sono dei prodotti richiesti. Con Adrian e Stefan Egli nel frattempo si è già alla seconda generazione e di continuo viene investito nella certificazione Bio Suisse dell'attività. Sempre con uno sguardo verso un trattamento sostenibile delle risorse - in fondo è la natura intatta a essere la base del successo. Nonostante la produzione moderna, resta molto lavoro manuale per quel che riguarda la cura in generale, poiché ogni pianta ha le sue proprie esigenze, non importa se cresce in serra o sul campo, la varietà nell'orto di «Egli's frische Küchen-Kräuter» è davvero grande. Ve ne sono oltre 50 che aspettano solo di essere scoperte. Qualcosa di nuovo, interessante, innovativo.

Tutto da scoprire

ACETOSA

Svizzera

044736

250 g 7.25



GERMOGLI DI BARBABIETOLA

Svizzera

044368

100 g 8.30



MICRO LEAVES PISELLI

Svizzera

043501

40 g 6.40



NATURA BIO GERMOGLI DI RAVANELLO SANGO

Svizzera

044376

100 g 4.80



GERMOGLI DI PISELLI

Svizzera

041507

100 g 3.70



TIMO LIMONE

Svizzera

045555

50 g 2.95





Per più gusto e colore

Uno degli utensili da cucina preferiti del nostro cuoco Cook Christoph Pop è la centrifuga. Anche perché è possibile preparare delle pietanze come un sorbetto di acetosa.

LA CENTRIFUGA È SOTTOVALUTATA

La centrifuga in cucina è per me indispensabile. La cosa migliore è avere uno Slow Juicer. Questo sprema il succo lentamente e senza calore. In questo modo non vanno persi né gusto, né colore né tantomeno le vitamine. Con il succo di verdure come carote, sedano, sedano a gambo o carote gialle, per esempio completo il mio fondo. Tuttavia è possibile variare: più succo di carote, più il fondo sarà dolce. I rispettivi residui dopo la spremitura possono essere utilizzati addirittura per un'ulteriore elaborazione di brodo in pasta. Basta aggiungere le tipiche spezie per brodo come

ginepro, alloro, levistico e pimento, passare in un mortaio e aggiungere. Con una centrifuga è anche possibile creare dei mondi gustativi completamente nuovi. Avete già provato un sorbetto di acetosa? Con fondo di levistico? Due elementi della mia idea di ricetta per un dolce vigoroso o un pre-dolce. Buon divertimento a tutti voi!

Un saluto di vero gusto, Christoph Pop

SORBETTO DI ACETOSA | FONDO DI LEVISTICO | OLIO DI SPINACI | FRAGOLE

Ingredienti per 10 porzioni

Sorbetto di acetosa

0,5 g	Agar Agar
1 pz	Natura Bio Limone
20 g	Zucchero a velo
700 g	Mele Granny Smith
100 ml	Acqua
150 ml	Sciroppo di zucchero
50 g	Acetosa

Fondo di levistico

80 g	Levistico
3 pz	Cetriolo
60 g	Origine Miele di ape nera
5 g	Menta
	Sale da cucina

Olio di spinaci

250 g	Spinaci da insalata
200 ml	Olio di colza
500 g	Fragole

Preparazione:
cook.transgourmet.ch



Prelibato
e sano



Spesso non c'è bisogno di generi alimentari sfiziosi. Basta prepararli in modo particolare. O meglio detto: un antico metodo di conservazione.

FERMENTARE, GRAZIE!

Un tempo sulle navi si portavano i crauti, poiché si conservano bene e hanno un elevato contenuto di vitamina C. La parola magica è: fermentazione. Così vengono chiamati i processi di trasformazione durante i quali, attraverso batteri o funghi, avviene una trasformazione microbica o enzimatica di sostanze organiche. In questo modo il valore pH dei generi alimentari diventa sempre più acido e questi non deteriorano così velocemente. Allo stesso tempo l'effetto si concentra su determinate vitamine e minerali. Il corpo assume più facilmente sostanze nutritive di generi alimentari fermentati. Inoltre, si sviluppano anche molte sostanze aromatiche durante la fermentazione. Quindi non c'è da meravigliarsi se i generi alimentari fermentati sono di nuovo in voga. Sono quasi l'ingrediente ideale per una cucina vegana e vegetariana. E attraverso il loro contributo offrono un'alimentazione equilibrata, sana e un nuovo, intenso aroma di mondi. Ciò non vale solo per i crauti, ma anche per cavolfiori, cavoletti di Bruxelles, ravanelli, carote e tanto altro ancora.



cook.transgourmet.ch



BAO BUN | CAROTE & CAVOLO FERMENTATI | FUNGHI SHIITAKE | PEPE | VEGANO

Ingredienti per 10 porzioni

Bao Bun & Piment d'Espelette

1 kg	Farina bianca
40 ml	Olio di girasole
5 g	Piment d'Espelette
40 g	Lievito
40 g	Zucchero fino cristallizzato
100 ml	Latte di noce di cocco
6 g	Sale
400 ml	Acqua

Carote viola & cavolo fermentati (per le carote)

500 g	Premium Carote, viola
-------	-----------------------

5 g	Semi di finocchio
5 g	Senape gialla
1	Limeette
10 g	Sale
	Acqua

(per il cavolo)

500 g	Cavolo cinese
8 g	Sale
12 g	Premium Aglio, rosa
8 g	Zenzero
6 g	Piment d'Espelette
5 g	Zucchero fino cristallizzato
120 g	Carote, medie
80 g	Cipollotte a mazzo

Funghi Shiitake saltati & pepe fermentato

800 g	Origine Bio Shiitake
15 g	Premium Pepe, fermentato
40 ml	Wiberg Olio di sesamo, pressato a freddo

Preparazione:

cook.transgourmet.ch

Sperimentate Cook dal vivo

DEGUSTARE,
DISCUTERE,
APPROFITARE



Siete cordialmente
invitati al Live Cooking
nei mercati Prodega.

Ciak, si gira ...



cook.transgourmet.ch/livecooking

Transgourmet/Prodega

Transgourmet Svizzera SA
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf

Telefono 031 858 48 48

cook.transgourmet.ch
webshop.transgourmet.ch

Edizione marzo 2022

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 in IVA escl. in CHF.

stampato in
svizzera