

Frühlings- erwachen

INSPIRATION FÜR PROFIS
MÄRZ | 2023



04

Schweizer Lammfleisch
Tradition und Kulinarik

16

Der perfekte Spargel
Auf den Punkt gegart

18

Roséweine
Hauch von Frische



Geschmackswunder, Gourmethäppchen, Gaumenhighlights. Erlesene Qualitätsprodukte aus aller Welt.



Inhalt

04
Schweizer Lammfleisch
Tradition und Kulinarik

06
Krustentiere
Reich gedecktes Buffet

08
Black Tiger
Bio Crevetten aus den Mangroven

10
Risotto
Kulinarische Verspieltheit

12
Porträt
Noémie Bernard

14
Confieren
Revival der Kochtechnik

16
Der perfekte Spargel
Auf den Punkt gegart

18
Roséweine
Hauch von Frische

Wir erwecken den Frühling



Die Tage werden wieder länger, die Sonne gewinnt an Kraft – und mit ihr die Natur. Das muss gefeiert werden!

LEICHT, VERSPIELT UND VOLLER KREATIVITÄT

Für mich bietet der Frühling gemeinsam mit dem Herbst die schönsten saisonalen Produkte. Der erste Bärlauch blüht, da und dort schauen bereits Spargelspitzen aus der Erde und der Rhabarber reckt seine Blätter der Sonne entgegen. Schritt für Schritt – oder Pflanze für Pflanze – wird das Angebot an frischen, knackigen Produkten wieder bunter.



Mit der Natur erwacht auch die Ideenvielfalt im Cook-Team sprichwörtlich aus dem Winterschlaf. Schliesslich ist es höchste Zeit, den Frühling auch in der Gastronomie zu erwecken. Entsprechend servieren wir Ihnen mit der ersten Ausgabe 2023 Rezeptideen für eine leichte, verspielte Frühlingsküche. Sei dies mit der Kombination aus Krustentieren mit Himbeeren, dem Rhabarber zum confierten Lachs oder mit frischem Bärlauch im Dessert.

Daneben inspirieren wir mit aktuellen Kochtrends sowie einem tollen Rezept von der jungen Spitzenköchin Noémie Bernard aus dem Sternen in Walchwil und zeigen auf, wieso Roséweine auf keiner Weinkarte fehlen dürfen.

Wir wünschen Ihnen einen kreativen Start in die blühende Jahreszeit.

Mit gut abgeschmeckten Grüssen

Christoph Pop
Koch Kompetenzteam Kulinarik



Schweizer Lammfleisch



LAMM FILET

Schweiz
ca. 500 g

058047

Tagespreis

LAMM NIERSTÜCK MIT FETT

Schweiz
2 x ca 250 g

058046

Tagespreis



LAMM KOTELETTE OHNE STRÄHL

Schweiz
ca. 400 g

058044

Tagespreis



LAMM GIGOT MIT BEIN

Schweiz
ca. 3 kg

058030

Tagespreis



Nicht nur von der Tradition her sind Lammgerichte klassische Frühlingsboten. Auch kulinarisch harmoniert Lammfleisch hervorragend mit frischen Aromen.

KULINARISCHE TRADITION

Im Frühling hat Schweizer Lammfleisch Hochkonjunktur. Zum einen natürlich wegen kulinarischer Traditionen. So ist zum Beispiel für manche Lamm zu Ostern unverzichtbar. Zum anderen kommen die meisten Lämmer zwischen Dezember und März zur Welt und sind teilweise noch vor dem Sommer schlachtreif. Die ersten Monate werden die Jungtiere von ihren Müttern gesäugt. Anschliessend geniessen Schafe vor allem Heu und Weidegras. Letzteres teilweise auch im Winter. Noch immer ziehen etwa 30 Hirtinnen und Hirten über die Wintermonate mit grossen Schafherden durch die Schweizer Täler. Den Schafen macht dies nichts aus. Sie sind mit ihrer dicken Wolle gut geschützt gegen die Kälte und können das Gras auch unter dem Schnee hervorscharren. Den Sommer wiederum verbringt gut die Hälfte der Schweizer Schafe auf der Alp.

WERTVOLLE FRÜHLINGSBOTEN

Oft werden die Lämmer im Alter von vier bis acht Monaten geschlachtet, meist im Frühling oder dann im Herbst. Das Fleisch von jüngeren Tieren ist besonders zart und ihr Fett hat normalerweise auch weniger Eigengeschmack. So oder so variiert der Fettanteil aber auch stark nach Fleischstück, also je nachdem, ob es zum Beispiel ein Gigot, Kotelett oder Nierstück ist. Das Fett bei Lammfleisch hat ausserdem durchaus seinen Wert, auch ernährungstechnisch. So besteht es zu mehr als der Hälfte aus ungesättigten Fettsäuren, die unser Körper selber nicht herstellen kann. Gleichzeitig ist Schweizer Lammfleisch ein wertvoller Lieferant etwa von Zink, Eisen, Vitamin B12 oder Proteinen. Nicht zuletzt ist Schweizer Lamm aber schlicht auch kulinarisch ein Highlight, zum Beispiel in Kombination mit Bohnen-Ragout.

SCHWEIZER LAMMNIERSTÜCK | GRÜNE KRUSTE | BOHNEN-RAGOUT Zutaten für 10 Portionen

Schweizer Lammnierstück und Grüne Kruste

2,5 kg	Lammnierstück, mit Fett, Schweiz
200 g	Saitaku Panko
150 g	Origine Berner Jura Bergbutter
10 g	Bärlauch, frisch
10 g	Rosmarin
30 g	Petersilie, glatt
20 g	Schnittlauch
30 g	Natura Bio Senf, grobkörnig
	Salz
	Natura Bio Pfeffer, schwarz

Bohnen-Ragout

400 g	Borlotti-Bohnen
400 g	Weisse Bohnen
750 g	Zwiebeln
30 g	Knoblauch
30 g	Rubino Paprikapulver Premium
60 ml	Bio Knospe Apfelessig
30 g	Tomatenpüree
400 g	Pomodorini collina
5 g	Natura Bio Lorbeerblätter
5 g	Natura Bio Kümmel, ganz
3 g	Natura Bio Kümmel, gemahlen
10 g	Oregano, frisch



Zubereitung:
cook.transgourmet.ch/rezepte

DYHRBERG MSC HUMMER SCHWÄNZE

mit Schale, 2 Stück
Wild, FAO 21
tiefgekühlt

068345 250 g 20.90



ARGENTINISCHE RED SHRIMPS

geschält, ca. 25 g
Wild, FAO 41
tiefgekühlt
1 kg

069401 kg 24.90



LANGUSTEN SCHWANZ

mit Schale, roh
Wild, FAO 31
tiefgekühlt

067040 330 g 27.80



Die weite Welt der Krustentiere

Der Frühling ist auch die Zeit des Aufbruchs. Was passt da besser als die Welt der Krustentiere, die zum Träumen einlädt?

REICH GEDECKTES BUFFET

Die einen denken bei Krustentieren sofort an Hummer oder Scampi. Die anderen an Crevetten beziehungsweise Shrimps oder Garnelen. Tatsächlich ist die Welt der Krustentiere riesig. 50'000 verschiedene Arten gibt es. In den Küchen der Welt spielen dabei vor allem die so genannten Zehnfüsser eine wichtige Rolle. Unterteilt wird in schwimmende und kriechende Krustentiere. Zu ersteren gehören die Crevetten, die auf Deutsch Garnelen und Englisch Shrimps heissen. Sie sind die wichtigsten Meeresfrüchte überhaupt und haben oft eine Zusatzbezeichnung aufgrund ihrer Grösse oder Farbe, wie beispielsweise Red Shrimps. Bei den kriechenden Krustentieren wiederum sind bekannte Namen wie Languste, Scampi – auch Kaisergranate oder Langoustine genannt – und Hummer zuhause.

ABENTEUERLUST AUF DEM TELLER

Es gibt wenige Lebensmittel, die auf den Tellern der Schweizer Gastronomie so sehr für neue Welten stehen, wie Krustentiere. Sie erinnern uns an Reisen, fremdländische Küchen und exotische Sinneserfahrungen. So zum Beispiel das zarte, leicht süssliche Fleisch des Hummers, das immer auch einen Hauch Meer im Aroma mit sich trägt. Oder was wären die italienische Küche ohne Scampi und die spanische Paella ohne Garnelen? Assoziationen, die viele schwelgen lassen und Lust auf neue Abenteuer machen. Emotional, aber auch kulinarisch – wie in unserem Rezept.



DUO VON LANGOUSTINEN UND RED SHRIMPS | ERBSEN-PÜREE | MARINIERTER HIMBEERE

Zutaten für 10 Portionen

Langoustinen-Bisque-Mantel

- 240 g Schalotten
- 150 g Karotten
- 100 g Tomaten
- 100 g Lauch
- 40 g Knoblauch
- 40 g Butter
- 40 ml Rapsöl
- 150 ml Cognac
- 1,2 kg Krustentier-Schalen
- 30 g Thymian, frisch
- 2 l Wasser
- Agar-Agar

Red-Shrimps-Tatar

- 500 g Argentinische Red Shrimps
- 80 g Schalotten
- Wiberg Zitrusöl
- Piment d'Espelette
- Murray River Salt
- Pfeffer, schwarz

Gebeizte Langoustine

- 10 Stk. MSC Langoustinen, ganz, 13/16
- 150 g Meersalz, grob
- 150 g Natura Bio Demerara-Rohrzucker
- Wiberg Exquisite
- Sanchoblüten-Pfeffer

Erbsen-Püree

- 750 g Grüne Erbsen, mittel
- 180 g Schalotten
- 150 ml Vollrahm
- 70 g Butter
- Pfeffer, schwarz
- Salz

Marinierte Himbeeren

- 300 g Himbeeren, frisch Premium
- Granatapfel-Balsamico



Zubereitung:

cook.transgourmet.ch/rezepte

Auf den Spuren der Bio-Crevetten

Es ist heiss, die Luftfeuchtigkeit ist enorm hoch. Hier, in den Mangrovenwäldern im Süden Vietnams, fühlen sich die Black Tiger Crevetten besonders wohl. Ein Augenschein vor Ort.

DER NATÜRLICHE KREISLAUF

Wer zu den Crevettenfarmen im Süden Vietnams reist, nimmt einen abenteuerlichen Weg auf sich. Zuerst auf der Strasse, dann auf dem Wasser, über enge Kurven und schmale Kanäle erreicht man das Zuhause unserer Origine Mangroven Bio Black Tiger Crevetten. Es sind mit Brackwasser gefüllte Teiche, bis eineinhalb Meter tief, teilweise bewachsen mit Mangrovenbäumen. Sie schützen die Küsten vor hohen Wellen. Die dicht geflochtenen Wurzeln im Wasser bieten aber auch den Crevetten Schutz vor ihren grösseren Artgenossen und sind entsprechend ein beliebter Rückzugsort. Gleichzeitig sorgen die Mangrovenbäume für natürliche Nahrung. Denn die Bio-Crevetten ernähren sich von mikroskopisch kleinen Tierchen und Bakterien, welche sich um die Mangrovenblätter kümmern, die ins Wasser fallen. Ein Kreislauf, wie ihn die Natur vorgesehen hat und der hier weiterhin genauso natürlich abläuft.



FÜR NACHHALTIGEN GENUSS

Dass seine Crevetten ohne Medikamente und Zusatzstoffe aufwachsen, ist Ngueyên Anh Yuân wichtig. Er ist einer von über 1'200 Crevettenfarmern, die sich an diesem Bio-Projekt beteiligen. Zwei Bassins hat er vom Staat gepachtet. Bassins, in denen die Crevetten deutlich mehr Lebensraum und weniger Dichtestress haben als in der konventionellen Zucht, wo 50 bis 100 Tiere pro Quadratmeter leben. Hier sind es maximal zwei Tiere pro Quadratmeter. Auch so kommt Ngueyên Anh Yuân auf jährlich 100 Kilogramm Crevetten pro Hektar, mit garantierter Abnahme. Für ihn bedeutet dies ein gesichertes Einkommen an jenem Ort, wo er aufgewachsen ist. Entsprechend profitieren alle von der Bio-Zucht: Tier, Natur, Farmer aber auch Geniesser. Denn die natürliche und langsame Aufzucht sorgt für festes Crevettenfleisch mit mildem, nussigem Geschmack. Und damit für nachhaltigen Genuss.

ORIGINE BIO MANGROVEN CREVETTEN BLACK TIGER

geschält, 21/25
Glasur ca. 20%, ohne Zusatzstoffe
Zucht, Vietnam
tiefgekühlt
1 kg

069771

kg 28.90



ORIGINE BIO MANGROVEN CREVETTEN BLACK TIGER

easy peel, 13/15
Glasur ca. 20%, ohne Zusatzstoffe
Zucht, Vietnam
tiefgekühlt
1 kg

069691

kg 29.80

Verspielter Risotto

Die Basis jedes guten Risottos sind die richtige Kochtechnik und die hochwertigen Ausgangsprodukte. Während bei Ersterem die Tradition hochgehalten wird, lässt sich beim Zweiten variieren, sei es beim Reis wie auch den Zusatzprodukten. So wird jedes Risotto zum Unikat.

RISOTTO REIS ACQUERELLO

Italien
319060 1 kg 13.90

DON BERNARDO MANCHEGO DOP

Spanien
Semi Curado
1/4 Laib ca. 750 g
012952 kg 24.80



Rezept

Fregola Sarda Risotto |
Brunnenkresse |
Petersilie Sponge |
Manchego



PREMIUM CARNAROLI REIS

Italien
234631 2,5 kg 19.75

SABAROT FREGOLA SARDA

Frankreich
550101 950 g 15.50

ORIGINE UNTERTRÜBSEE ALPSBRINZ AOP

Schweiz
ca. 1 kg
010006 kg 23.45

L'ETIVAZ ALPKÄSE AOP

Schweiz
1/16 Laib ca. 1,25 kg
010627 kg 27.15



Portrait

NOÉMIE BERNARD

RESTAURANT STERNEN, WALCHWIL
15 GAULT&MILLAU PUNKTE

VERWÖHNEN AUF HÖCHSTEM NIVEAU

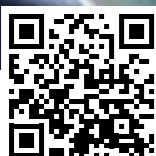
«Wieso nicht?» – Fragt man Noémie Bernard nach ihrer Motivation, im Alter von nur 30 Jahren ein Restaurant zu führen, darf man ihre selbstbewusste Antwort nicht scheuen. Seit vier Jahren verwöhnt sie im Sternen in Walchwil, ausgezeichnet mit 15-Gault-Millau-Punkten, Gäste auf höchstem Niveau. Zuvor sammelte sie Erfahrungen bei Tanja Grandits im Restaurant Stucki, im Bellevue Palace in Bern, im Park Hotel Vitznau und bei Armin Amrein im Hotel Walserhof, wo sie die Lehre gemacht hat. Die Leidenschaft für den Kochberuf bekam Noémie Bernard quasi in die Wiege gelegt. Ihre Eltern Giorgio und Anita Bernard sind selber erfolgreiche Gastronomen, wirkten unter anderem im Hotel Schwert in Näfels, in verschiedenen Kantinen und zuletzt im Gasthaus Bergli in Linthal. Heute unterstützen sie ihre Tochter bei ihrem Traum.

Sie lernte bei einigen der bekanntesten Namen der Schweiz. Nun ist Noémie Bernard selber auf dem Weg nach ganz oben. Mit gerade einmal 30 Jahren führt sie unterstützt von ihren Eltern ein eigenes Restaurant und überrascht ihre Gäste Tag für Tag aufs Neue.



MENU SURPRISE FÜR ALLE

35 Plätze bietet das denkmalgeschützte Holzhaus, das erst vor wenigen Jahren von der Besitzerfamilie Hürlimann mit viel Sorgfalt renoviert wurde. Nicht nur die Gaststube begeistert, auch der Blick aus den Fenstern auf den Zugersee, an dessen Ufer sich die Gäste im Sommer auf der Terrasse bei Live Cooking verwöhnen lassen können. Noémie, Anita und Giorgio Bernard führen das Restaurant zu dritt: Die Mutter ist Gastgeberin an der Front, der Vater kümmert sich um das Büro sowie die Weinauswahl und hilft in der Küche, wo sich Noémie Bernard ganz auf ihre Kochkunst konzentrieren kann. Entscheide fallen sie immer alle zusammen – so auch jener, dass ausser sonntags ausschliesslich ein Menu Surprise auf der Karte steht. «Flexibel sind wir aber trotzdem, haben jederzeit Alternativen bei Unverträglichkeiten oder besonderen Präferenzen. Gleichzeitig können wir auf frische Produkte setzen und haben dennoch eine sehr gute Planbarkeit und sehr wenig Foodwaste», erklärt Noémie Bernard. Ein Konzept, das bei Gästen und Kritikern ankommt.



Zubereitung:
cook.transgourmet.ch/rezepte



«Ich habe meinen eigenen Stil»



Noémie Bernard, was bedeutet der Frühling für Sie?

Spargeln, Erdbeeren, Bärlauch, Löwenzahn und vieles mehr – der Frühling schafft wieder ganz neue Möglichkeiten in der Küche.

Sie haben bereits bei vielen grossen Namen gearbeitet. Wie zeigt sich das in Ihren Gerichten?

Sicher nimmt man von überall etwas mit, die Erfahrung widerspiegelt sich immer in einer Küche. Kopieren will ich aber nicht. Ich habe meinen eigenen Stil.

Wie würden Sie diesen beschreiben?

Als klassisch-modern, nicht zu kompliziert, sondern nachvollziehbar. Ausserdem ist mir eine farbige, regionale, saisonale und frische Küche wichtig.

Die Frische ist einer der Gründe, wieso Sie fast ausschliesslich Menu Surprise anbieten.

Ein à-la-Carte-Angebot für 35 Plätze frisch anzubieten wäre auf diesem Niveau sehr schwierig und aufwendig. Mit dem Menu Surprise aber ist das möglich, auch weil wir enorm spontan bleiben können.

Sie führen das Restaurant Sternen zusammen mit Ihren Eltern. Ist das nicht manchmal schwierig?

In unserem Fall macht es das sogar einfacher. Wir wissen voneinander genau, wie wir funktionieren. Die Entscheidungswege sind sehr kurz und wir ergänzen uns perfekt. In der Küche beispielsweise haben ich und mein Vater durchaus andere Stile, das gibt eine spannende Kombination.



Bedeutet das für Sie auch etwas mehr Freizeit?

Das bedeutet vielmehr, dass ich mich auf das Kochen konzentrieren kann und sie mir in anderen Bereichen den Rücken freihalten. Mehr Freizeit habe ich aber nicht. Die Arbeitszeiten waren allgemein nie ein Thema für mich. Das Kochen, die Gastronomie ist meine Leidenschaft, da gebe ich gerne alles.



Das ganze Interview lesen Sie auf:
cook.transgourmet.ch/bernard



Einmachen im Frühling



Rezept

Confierter Lachs |
Rhabarber |
Basilikum-Mayonnaise



Wer sagt denn, dass man die traditionellen Einmachmethoden nur im Herbst anwenden kann? Denn längst bringen diese als innovative Kochtechniken Abwechslung in die moderne Küche. Auch im Frühling. Bestes Beispiel dafür ist das Confieren.



VON FRÜHEREN ZEITEN

Der Generation der Grosseltern ist das Confieren wohl in erster Linie noch als Einmachmethode ein Begriff. Die Anlehnung an das Französische «confire» für einmachen beziehungsweise einkochen ist kein Zufall, kommt die Technik doch ursprünglich aus Frankreich. Dort ist vor allem das Confieren von Enten- oder Gänsefleisch verbreitet. Für das traditionelle Confit wird Fleisch zuerst mit Salz oder einer Salzlake vorbehandelt. Nach einer ersten Ruhezeit wird es in Fett gegart und ist dann bereit für eine monatelange Lagerung. Confieren funktioniert jedoch nicht nur mit Fleisch. Auch Gemüse lässt sich confieren, teilweise mit Essig anstatt Öl. Bei Früchten wiederum spricht man anstelle vom Confieren auch vom Kandieren. Dabei kommt lauwarmses Zuckerwasser zum Einsatz, mit dem Kirschen, Orangen oder Zitronen übergossen werden.

FÜR DIE MODERNE KÜCHE

Wie so manche alte Kochtechnik erlebt auch das Confieren nun ein Revival. Nicht wegen der Notwendigkeit des Einmachens. Vielmehr wegen der Freude am Aussergewöhnlichen. Denn durch das Confieren werden Lebensmittel neu erlebbar, mit Aromen und Texturen, die aktueller denn je sind. Bei Fleisch wie auch etwa bei Fisch. Das schonende Garen im Öl sorgt dafür, dass Lachs besonders saftig bleibt und zart wird. Gleichzeitig ist Öl ein hervorragender Aromen-Transporteur. Knoblauch, Gewürze und frische Kräuter aller Art: Werden sie im Öl mitgegart, umhüllen deren Aromen das Gargut auch noch, wenn das Öl längst abgegossen und zur Wiederverwertung zur Seite gestellt wurde. Ohne, dass der Eigengeschmack von Fleisch, Fisch, Gemüse & Co. verloren ginge. Im Gegenteil, wie unser Rezept mit confiertem Lachs zeigt.

Es gibt viele Arten, den «perfekten» Spargel zuzubereiten. In Milch, stehend, zusammen mit Weissbrot und viele mehr. Die Lieblingsmethode unseres Cook-Koches Christoph Pop aber ist das Sous-Vide-Garen.

Der perfekte Spargel

BARTSCHER
SOUS VIDE STICK

15 l

970201

Stück 159.00

«TIPP VON CHRISTOPH» DER FRÜHLINGSKLASSIKER

Kaum ein anderes Gemüse ist ein so perfekter Frühlingsbote wie der Spargel. Ob es daran liegt, dass der Name dem griechischen Begriff «aspáragos» für «junger Trieb» entstammt? Denn tatsächlich würde aus dem Spargel eine bis zu eineinhalb Meter hohe Pflanze entstehen, würde man ihn nicht als Spross schneiden beziehungsweise stechen. Oder ist es, weil man ihn nur bis Mitte Juni erntet, damit er im nächsten Jahr wieder genug Kraft hat? Klar ist, dass er von der Frühlingskarte nicht wegzudenken ist. Und dies in den verschiedensten Variationen: Als Suppe, im Risotto, zur Pasta, als Ragout oder Gratin – kaum eine Zubereitungsart, die für den Spargel nicht in Frage käme. Ich selber mag ihn aber am liebsten schlicht als klassisches Gemüse oder Salat zubereitet.

GEROLLT ODER GEBROCHEN, SÜSS ODER SALZIG

Damit der perfekte Frühlingsbote als schlichtes Gemüse in Perfektion daherkommt, ist die Zubereitungsart entscheidend. Meine persönliche Lieblingsmethode ist das Sous-Vide-Garen, da der Spargel hier nie direkt mit Wasser in Berührung kommt, sondern in sich selbst gart. Dabei lassen sich dazu die verschiedensten Zutaten kombinieren, von Butter oder Rapsöl über Vanille und Salz bis zu Chili und Bärlauch. Je nach Dicke benötigt der Spargel bei 85 Grad 20 bis 30 Minuten im Wasserbad für das perfekte Ergebnis. Die gegarten Stangen können anschliessend in Einmachgläsern haltbar gemacht werden. Dazu kann man einen Fond aus den Spargelabschnitten mit Gewürzen kochen und die Spargelstangen in diesem bei 90 Grad steril in den Weckgläsern dämpfen. Oder aber man serviert ihn frisch zubereitet. Zum Beispiel mit einer veganen Sauce Hollandaise.

FRÜHLINGSSALAT | VEGANE HOLLANDAISE | SOUS-VIDE-SPARGELN

Zutaten für 10 Portionen

Frühlingssalat

- 10 Stk. Premium Burratina
- 25 g Kapuzinerkresse
- 100 g Radiesli
- 100 g Bierrettich
- 100 g Chicorée, rot
- 100 g Kohlrabi, mit Laub
- 80 g Schnittlauch
- 8 Stk. Kresse-Mix
- 100 ml Natura Bio Rapsöl
- 20 ml Natura Bio Knospe Kräuterweinessig
- Premium Murray River Salz

Vegane Sauce Hollandaise

- 100 g Becel Brotaufstrich Classic
- 25 g Natura Bio Weissmehl
- 200 ml Natura Bio Gemüsebouillon
- 200 ml Alpro Soya Cooking
- 15 g Natura Bio Senf
- 1 Stk. Bio Zitrone
- 3 g Natura Bio Kurkuma, gemahlen
- Salz
- Natura Bio Pfeffer, schwarz
- 150 ml Natura Bio Chaval Blanco Valencia
- 5 g Natura Bio Pfeffer, schwarz
- 30 g Natura Bio Zwiebeln
- 50 g Petersilie

Sous-Vide-Spargeln

- 350 g Spargeln, weiss
- 350 g Spargeln, grün
- 1 Stk. Bio Zitrone
- 100 ml Natura Bio Rapsöl
- Premium Murray River Salz



Zubereitung:
cook.transgourmet.ch/rezepte



Die Frische der Roséweine

In viel zu vielen Köpfen fristen Roséweine noch ein Nischendasein als reine Ferienweine für unkomplizierten Weingenuss. Ein Image, das der Vielfalt nicht gerecht wird. Denn längst können die hochwertigen, komplexen Rosados, Rosati oder Rosés dieser Welt mehr, sind beispielsweise auch perfekte Essensbegleiter.

BARÓN DE LEY
ROSADO DE LÁGRIMA
RIOJA DOCA

Spanien
Rioja

691701 75 cl 12.90

11 MINUTES
ROSATO
TREVENEZIE IGP
PASQUA

Italien
Venetien

693841 75 cl 14.90

WHISPERING ANGEL
ROSÉ
PROVENCE AOC
CHÂTEAU D'ESCLANS

Frankreich
Côtes de Provence

601841 75 cl 20.80

NATURA BIO
GRIS BLANC
PAYS D'OC IGP
GÉRARD BERTRAND

Frankreich
Languedoc

680881 75 cl 12.90

MURAILLES
ROSÉ
CHABLAIS AOC
HENRI BADOUX

Schweiz
Waadt

628451 70 cl 17.60





Transgourmet/Prodega

Transgourmet Schweiz AG
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf

031 858 48 48

cook.transgourmet.ch
webshop.transgourmet.ch

Ausgabe März 2023

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.

Sie sind herzlich eingeladen
zum Live Cooking in den
Prodega-Märkten.



cook.transgourmet.ch/livecooking

FOLLOW US  

gedruckt in der
schweiz