



TRANSGOURMET

COOK

# Ispirazione per le festività





# PRODOTTI ESCLUSIVI CHE FANNO LA DIFFERENZA!

Vi offriamo una panoramica del nostro assortimento di articoli di eccellente qualità, affinché durante le festività possiate entusiasmare i vostri ospiti con prelibatezze culinarie.

In particolare, i tagli di prima scelta di Swiss Prime Angus Beef offrono straordinarie delizie per il palato.

**SWISS PRIME ANGUS  
ENTRECÔTE DI MANZO**

ca. 2,5 kg

053561

prezzo del giorno

**SWISS PRIME ANGUS  
REALE DI MANZO**

ca. 2,5 kg

053564

prezzo del giorno

**MILD WASABI  
COATED CASHEWS**

Tailandia

367060

600 g 16.95

**SWISS PRIME ANGUS  
FILETTO DI MANZO**

ca. 1,8 kg

053560

prezzo del giorno

**NOCCIOLE PIEMONTE IGP,  
TOSTATE**

Italia

319350

3 x 200 g 32.50

**RISO NERO**

Italia

235072

2,5 kg 16.95

**BALSAMICO ALLA  
MELAGRANA**

Grecia

201690

250 ml 5.60

**OLIO DI SEMI DI  
ZUCCA**

Austria

101020

5 dl 16.95



# DUO DI ANATRA | GERMOGLI DI CAVOLO & ARANCIA | CAVOLO & ANICE

Un piatto intermedio adatto per le festività che conquista da subito, grazie a un duo di anatra, una volta candito e una volta come arrosto cotto rosa, accompagnati da contorni di stagione che armonizzano perfettamente con gli aromi dell'anatra.



David Fichte  
Cuoco del team di competenza culinaria



HANNES REEH  
UNPLUGGED  
ZWEIGELT

Austria  
Burgenland

605641

75 cl 19.90



## INGREDIENTI PER 10 PORZIONI

### Duo di anatra

- 1,2 kg Coscia di anatra
- 500 g Grasso di anatra
- Sale
- 800 g Petto di anatra
- 90 g Origine Burro di montagna del Giura bernese
- 20 g Timo

### Ricetta



### Germogli di cavolo & arancia

- 600 g Flower Sprouts
- 250 g Cavoletti di Bruxelles
- 2 g Piment d'Espelette
- Premium Pepe, fermentato
- Sale
- 10 g Cerfoglio
- 5 g Timo
- 800 g Arance, bionde
- 3 g Agar-Agar

### Cavolo & anice

- 600 g Cavolo, rosso
- 700 ml Vino rosso
- 300 ml Vino Porto
- 2 g Pepe, nero, intero
- 5 g Anice stellato, intero
- 2 g Bastoncini di cannella
- 2 g Bacche di ginepro
- 5 g Pimento, intero
- Una foglia di alloro
- 2 g Chiodi di garofano, interi
- 90 ml Premium Gemma Bio Suisse
- Aceto di mele
- 5 dl Succo di mela
- 5 dl Succo d'arancia
- 80 g Cipolle
- 10 g Anice, intero





Idea

DEUTZ  
BRUT CLASSIC  
CHAMPAGNE AOC

Francia  
Champagne  
Discreta mineralità, note di pompelmo; fantastica  
finezza e leggerezza, cristallino e delicato, fresco  
e cremoso, impressionante persistenza.

641871 75 cl. 39.90

Christoph Hunziker  
Schüpbärg-Beizli



«In esclusiva nella rivista Cook –  
la ricetta originale con cui Christoph  
Hunziker si è classificato tra i primi  
dieci al Bocuse d'Or 2023 a Lione!»

Il Bocuse d'Or è uno dei concorsi di cucina più prestigiosi al mondo. L'Académie Culinaire Suisse organizza la selezione dei partecipanti svizzeri, sostenendo i finalisti durante la preparazione al concorso».

## ZUCCA | LENTICCHIE | UOVA

### INGREDIENTI PER 10 PORZIONI

#### Jota di zucca

180 g Purea di zucca  
48 g Panna  
48 g Succo d'arancia  
3,5 g Sale  
3,7 g Jota

#### Uovo sodo e impanato

8 pz Uova  
2 l Acqua  
50 g Farina  
100 g Uova intere  
150 g Pangrattato

#### Impasto di lenticchie e zucca

10 g Olio di oliva  
12,5 g Scalogni  
25 g Brunoise di zucca  
5 g Lenticchie  
7,5 g Semi di zucca

#### Zucca sott'aceto

15 pz Zucca a fette  
75 g Zucchero  
200 g Acqua  
80 g Balsamico Bianco  
0,5 g Sale  
5 pz Pepe in grani  
0,5 pz Limoni grattugiati  
0,5 pz Foglia di alloro  
1,5 pz Bacche di ginepro



La ricetta completa  
si trova qui.



Idea

TAMARAL  
FINCA LA MIRA  
RIBERA DEL DUERO DO

Spagna  
Ribera del Duero

635001

75 cl 29.90



Lorenzo Raimondi  
Cuoco del team di competenza culinaria

## SWISS PRIME ANGUS REALE DI MANZO AL VIN BRÛLÉ

L'Avvento è il periodo del vin brûlé, anche in cucina! Ecco perché, per una volta, il reale di manzo Swiss Prime Angus si mette a bagno nel vin brûlé prima di essere servito come piatto principale con accompagnamenti eccezionali per creare un'atmosfera festosa.

### INGREDIENTI PER 10 PORZIONI

#### Reale di manzo al vin brûlé

- 2,5 kg Swiss Prime Angus Reale di manzo
- 3 l Vino da cucina, rosso
- 3 pz Arance
- 5 g Chiodi di garofano, interi
- 5 g Cannella, intera
- 2 g Alloro
- 3 g Fiore di macis, intero
- 5 g Pimento, intero

#### Insalata di cavoletti di Bruxelles e melagrana

- 500 g Cavoletti di Bruxelles, freschi
- 200 g Melagrana, fresca
- 100 ml Olio di noce
- 60 ml Natura Bio Balsamico, bianco
- Sale
- Pepe, nero

#### Espuma di castagne

- 170 g Castagne intere, cotte
- 5 g Fogli di gelatina
- 100 g Panna intera
- 170 g Acqua

#### Stelle di pasta sfoglia

- 500 g Pasta sfoglia
- 1 pz Uovo

Ricetta







Christoph Pop  
Cuoco del team di competenza culinaria

## «SPAGATKRAPFEN» STIRIANI

A Natale dal nostro cuoco Christoph Pop si preparavano sempre gli «Spagatkrapfen». Nel frattempo, sua nonna, da cui proviene questa ricetta, prepara questa specialità stiriana anche per altre occasioni speciali, utilizzando sempre la margarina al posto del burro, per rendere l'impasto più morbido e meno friabile.

### INGREDIENTI PER 10 PORZIONI

#### «Spagatkrapfen» stiriani

- 500 g Farina bianca
- 2 pz Uova biologiche
- 125 ml Vino bianco
- 100 g Natura Bio Zucchero cristallizzato
- 15 g Lievito
- 250 g Margarina
- 2 g Sale
  
- 1000 ml Olio di girasole
  
- 300 g Zucchero a velo
- 10 g Cannella, macinata

Ricetta







**Transgourmet/Prodega**

Transgourmet Svizzera SA  
Lochackerweg 5  
3302 Moosseedorf

031 858 48 48

[cook.transgourmet.ch](http://cook.transgourmet.ch)  
[webshop.transgourmet.ch](http://webshop.transgourmet.ch)

**Edizione Festività 2023**

Si riservano cambiamenti di prezzo e limitazioni di quantità.  
Tutte le offerte sono IVA escl. in CHF.

stampato in  
**svizzera**