



TRANSGOURMET

COOK

Inspiration für die Festtage



EXKLUSIVE PRODUKTE MACHEN DEN UNTERSCHIED!

Damit Sie Ihre Gäste über die Festtage mit kulinarischen Highlights begeistern können, bieten wir Ihnen hier einen Einblick in unser Angebot an Premium Artikeln.

Aussergewöhnliche Gaumenfreuden bieten die Edelstücke des Swiss Prime Angus Beefs.

SWISS PRIME ANGUS RINDS-HOHRÜCKEN

ca. 2,5 kg
053564 Tagespreis

SWISS PRIME ANGUS RINDS-ENTRECÔTE

ca. 2,5 kg
053561 Tagespreis

SWISS PRIME ANGUS RINDS-FILET

ca. 1,8 kg
053560 Tagespreis

MILD WASABI COATED CASHEWS

Thailand
367060 600 g 19.15

HASELNÜSSE PIEMONT IGP, GERÖSTET

Italien
319350 3 x 200g 36.73

RISO NERO

Italien
235072 2,5 kg 19.66

KÜRBISKERNÖL

Österreich
101020 5 dl 18.81

GRANATAPFEL BALSAMICO

Griechenland
201690 250 ml 6.50

ENTEN-DUO | KOHLSPROSSEN & ORANGE | KABIS & ANIS

Ein feierlicher Zwischengang, der gleich doppelt mit Ente besticht, einmal confiert und einmal rosa gebraten. Dazu gibt es saisonale Begleiter, die perfekt mit den Entenaromen harmonisieren.



David Fichte
Koch Kompetenzteam Kulinarik

Tipp



HANNES REEH
UNPLUGGED
ZWEIGELT

Österreich
Burgenland

605640

75 cl 22.10

Rezept



DEUTZ
BRUT CLASSIC
CHAMPAGNE AOC

Tipp

Frankreich
Champagne

641870

75 cl 44.30

KÜRBIS | LINSE | EI

Exklusiv im Cook Magazin – das Originalrezept, mit dem Christoph Hunziker sich am Bocuse d'Or 2023 in Lyon in die Top Ten kochte!

Der Bocuse d'Or ist einer der renommiertesten Kochwettbewerbe der Welt. Die Académie Culinaire Suisse organisiert die Selektion der Schweizer Teilnehmenden und unterstützt die Finalisten bei den Vorbereitungen für den Wettbewerb.

Rezept



Christoph Hunziker
Schüpbärg-Beizli

Tipp

TAMARAL
FINCA LA MIRA
RIBERA DEL DUERO DO

Spanien
Ribera del Duero

635000

75 cl 33.20



Lorenzo Raimondi
Koch Kompetenzteam Kulinarik

Rezept



SWISS PRIME ANGUS HOHRÜCKEN IM GLÜHWEIN

Adventszeit ist Glühweinzeit, auch in der Küche! Deshalb genießt der Swiss Prime Angus Hohrücken für einmal zuerst ein Bad im Glühwein, bevor er flankiert von aussergewöhnlichen Begleitern als Hauptgang für festliche Stimmung sorgt.

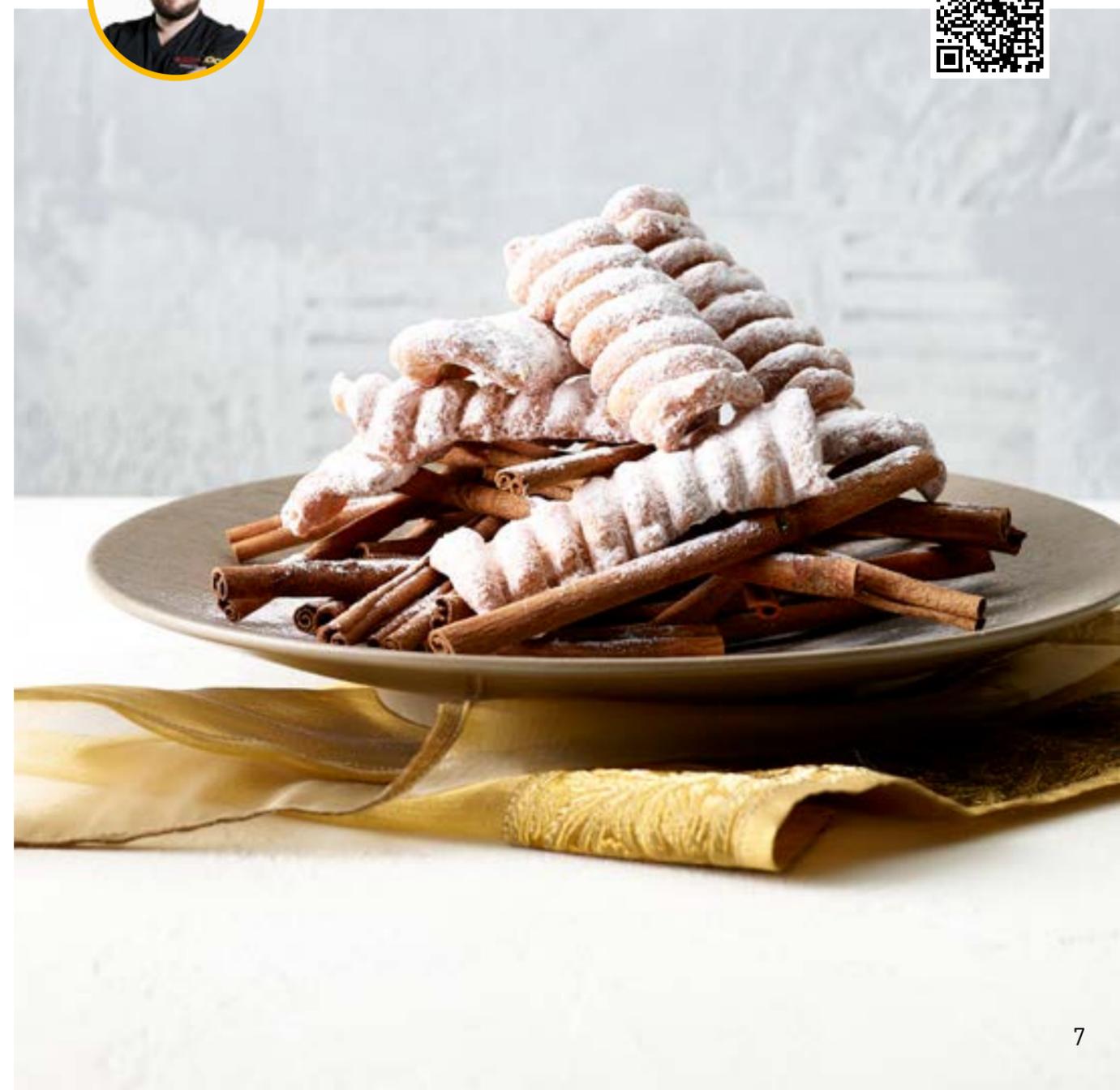
STEIRISCHE SPAGATKRAPFEN

Spagatkrapfen gab es bei unserem Cook-Koch Christoph Pop immer zu Weihnachten. Inzwischen bereitet seine Oma, von der dieses Rezept stammt, die steirische Spezialität aber auch zu anderen besonderen Anlässen zu. Dabei verwendet sie immer Margarine anstatt Butter – das macht den Teig geschmeidiger und weniger brüchig.



Christoph Pop
Koch Kompetenzteam Kulinarik

Rezept





Transgourmet/Prodega

Transgourmet Schweiz AG
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf

031 858 48 48

cook.transgourmet.ch
webshop.transgourmet.ch

Ausgabe Festtage 2023

Preisänderungen und Mengenbeschränkungen vorbehalten.
Alle Angebote exkl. MwSt. in CHF.

gedruckt in der
schweiz