

2.4-31.12.2024



BON POUR L'ENVIRONNEMENT – BON POUR LES ANIMAUX – BON POUR LA SANTÉ

Avec notre assortiment, concevoir vos menus à base
de plantes devient étonnamment simple.



BIENVENUE CHEZ PLANT-BASED



Plant-based, c'est notre marque d'aliments à base de plantes.

Transgourmet Plant-based accompagne les besoins croissants des consommateurs qui s'alimentent à base de plantes. Afin que vous aussi, vous puissiez proposer à vos hôtes un choix de plats encore plus vaste, nous avons généreusement développé notre assortiment.

Faites votre choix dans notre assortiment: vous y trouverez ce qui convient le mieux à votre carte! Créez une offre sensationnelle en choyant vos hôtes avec de nouvelles et attrayantes alternatives à la viande, au lait et au fromage.

Les aliments à base de plantes ménagent nettement plus les ressources que ceux d'origine animale. Il existe différents types d'alimentation: le flexitarisme, le substitarisme, le végétarisme et le végétalisme.

Tous justifient leur mode d'alimentation par quatre raisons déterminantes:

- Préserver l'environnement
- Préserver la santé
- Protéger les animaux
- Pour des raisons éthiques

Notre comportement alimentaire, ainsi que la production durable de l'industrie, se sont profondément transformés au cours des dernières années. Aujourd'hui, l'industrie alimentaire en est arrivée à un point où, en termes de texture et de goût, il n'est plus possible dans un menu de distinguer ces produits de leur version animale d'origine.

Penchez-vous sur la question, et retrouvez ici toutes les informations sur notre assortiment actuel. Transgourmet Plant-based vous ouvre de nouvelles perspectives culinaires dans le monde exquis de la cuisine à base de plantes.

LÉGENDE



surgelé



végétalien



végétarien



sans huile
de palme



sans
gluten



sans
lactose



QUI MANGE QUOI?

Les flexitariennes et flexitariens

Les flexitariens sont des végétariens à temps partiel qui renoncent délibérément aux produits d'origine animale plusieurs fois par mois. Cependant, ils consomment également de la viande, du poisson, du lait, du fromage ainsi que d'autres aliments d'origine animale.

Les substitariennes et substitariens

Savourent plusieurs fois par mois des substituts végétaliens imitant l'original animal et réduisent ainsi les protéines animales dans leur alimentation. Mais ils mangent aussi parfois de la viande, du poisson, du lait et/ou du fromage et combinent souvent ces ingrédients avec les produits de substitution végétaliens au cours du même repas. Les substitariens sont un sous-groupe des flexitariens.

Les végétariennes et végétariens

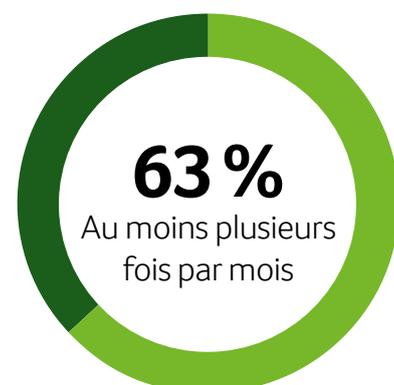
Les végétariens ne mangent ni viande ni poisson. Ils renoncent également en partie aux œufs ou/et aux produits laitiers.

Les végétaliennes et végétaliens

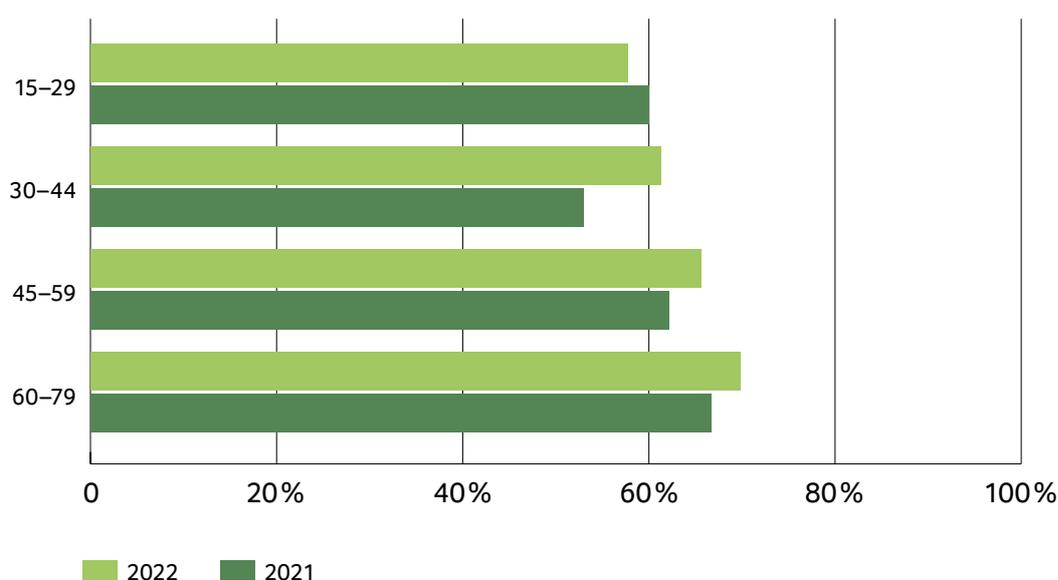
Ne mangent aucun aliment d'origine animale; ils ne consomment donc ni viande ni poisson, ni lait, ni œufs, ni miel. Les végans renoncent quant à eux en outre globalement aux produits d'origine animale dans leur mode de vie et ne portent par exemple pas de vêtements en cuir, en soie ou en laine et utilisent des produits de soins végans.

Plus de la moitié de la population suisse s'alimente de façon flexitarienne.

Aujourd'hui, 63% des personnes interrogées renoncent sciemment plusieurs fois par mois à la viande, au poisson, au lait, au fromage et aux œufs. Le nombre de flexitariens n'a cessé d'augmenter ces dernières années, passant de 40% en 2012 à 63% aujourd'hui. Par rapport à l'année précédente, cela représente 3 points de pourcentage supplémentaires de flexitariens en Suisse.



Les flexitariennes et flexitariens sont fortement représentés dans chacun des groupes d'âge.



Flexitarien(ne)s par âge en 2022 par rapport à 2021

Les personnes âgées s'alimentent plus que la moyenne de manière flexitarienne: les personnes âgées de 60 à 79 ans renoncent significativement plus souvent (12 points de pourcentage) aux aliments d'origine animale que les personnes âgées de 15 à 29 ans. L'année dernière, c'est surtout la tranche des 30-44 ans qui a fortement augmenté (7 points de pourcentage), le groupe de consommateurs le plus jeune étant en léger recul par rapport à l'année précédente (2 points de pourcentage).

Source: Coop Plant Based Food Report 2023 (Étude sur l'alimentation à base de plantes en Suisse)



LES SUBSTITUTS DE VIANDE
sont fabriqués à base de
protéines de pois, de soja ou
de céréales.



Quality Meatless Burger

15 x 100 g
Burger végétalien à base de seitan et de farine de soja avec quadrillage de grillade brun foncé. Légèrement croustillant et juteux, de consistance plutôt molle.



100 g **1.35**



The Green Mountain Burger

12 x 120 g
Burger végétalien à base de protéines de pois et de graisse de coco avec vitamine B12. Bien juteux lorsqu'on le saisit, peut être préparé à différents niveaux de cuisson.



120 g **2.95**



Garden Gourmet Burger Deluxe

22 x 90 g
Spécialité végétarienne à base de protéines de soja et de protéines de blé.



90 g **2.20**



Garden Gourmet Sensational Burger

17 x 113 g



113 g **3.10**



The Vegetarian Butcher Vegan Crispy Chickeriki Burger

20 x 90 g
Burgerpatty pané végétalien à base de protéines végétales, enrichi en vitamine B12 et en fer.



90 g **1.80**



The Vegetarian Butcher Vegan Burger

30 x 80 g



80 g **1.45**



The Vegetarian Butcher Raw Burger

20 x 113 g
Burger végétalien à base de protéines végétales, enrichi en vitamine B12 et en fer, sans conservateurs ni exhausteurs de goût. Convient pour une utilisation sur le grill ou à la poêle.



113 g **2.70**



Burger de jackfruit

1 kg
Jackfruit, graines de soja et chou-fleur mélangés dans une pâte de condiments.



kg **12.90**



The Green Mountain Plant-based Filet (alternative au poulet)

10 x env. 130 g

À base de protéines végétales, sans exhausteur de goût. Se coupe et s'assaisonne comme son pendant à base de viande. Des traces de cuisson dorées apparaissent à la cuisson.



130 g

2.55



The Green Mountain Plant-Based Steak

7 x env. 200 g

À base de protéines végétales, sans exhausteur de goût. Peut être cuit «bleu», «à point» ou bien cuit. Extrêmement juteux et authentique.



200 g

4.40



The Green Mountain Plant-based Chicken Chunks

Émincé clair à base de soja.



1,5 kg

26.90



Garden Gourmet Émincé

2 kg

Émincé végétalien, façon poulet, à base de protéines de soja.



kg

23.95



Haco Plantics Burger and Balls

végétalien

Ces savoureuses alternatives à la viande, qui conviennent aussi bien aux plats classiques que modernes, présentent une teneur élevée en protéines provenant de sources purement végétales. De plus, tous les produits Plantics sont certifiés V-Label.



1,4 kg

39.95



The Vegetarian Butcher Vegan Chickeriki Fillet Slices

Préparation végétalienne à base de soja. 1,8 kg



1,8 kg

38.95



The Vegetarian Butcher Vegan Chickeriki Chunks

Émincé végétalien à base de soja.



1,75 kg

34.45



Hilcona It's Vegic Emincé

2 kg

Préparation végétalienne à base de protéines de soja, surgelé



kg

11.10



Fredag Quorn émincé

5 x 1 kg

Un bon croquant avec une structure agréable à base de Quorn et de champignons - avec l'émincé de Quorn, chaque menu devient un événement. Facile et rapide à préparer à tout moment.



kg

21.50



ALTERNATIVES AUX SAUCISSES, AU FROMAGE D'ITALIE & KEBAB



The Vegetarian Butcher No Mince

Haché végétalien à base de soja.



2 kg

17.05



The Green Mountain Alternative au fromage d'Italie

À base d'huile de colza et de protéines de pois, à cuire au four. Moins calorique et plus pauvre en sel que son pendant à base de viande. Moelleux sous la dent, consistance ferme avec poches d'air. Contient de la vitamine B12.



2,2 kg

37.70



The Green Mountain Saucisse au curry

12 x 120 g

Alternative végétalienne à la saucisse au curry, à base d'huile de colza et de protéines végétales. Entre 19 et 20 cm, la taille peut varier légèrement.



120 g

2.15



The Green Mountain Plant-Based Alternative à la saucisse à rôtir

10 x 115 g

À base d'huile de colza, de pleurotes du panicaut et de protéines de pois. Riche en fibres et en vitamine B12. Le secret réside dans le «boyau» végétalien qui rend les saucisses à griller aussi croquantes que les originales.



115 g

2.30



Garden Gourmet Sensational Sausage

22 x 90 g

Saucisse à rôtir végétalienne à base de protéines de soja.



90 g

3.00



The Green Mountain Kebab

Extrudat de soja coupé en feuilles, avec assaisonnement typique du kebab.



1,5 kg

20.95



Outlawz Viande séchée

À consommer cru. Cette alternative végétale à la viande séchée peut être ajoutée sur un plateau d'apéritif, dans un sandwich ou un wrap, ou en topping sur une salade.



60 g

4.15



Outlawz Tranches de jambon

À consommer cru. L'alternative végétale au jambon convient comme complément sur un plateau d'apéritif ainsi que dans un sandwich ou un wrap.



80 g

4.45



Outlawz Dés de jambon

Convient parfaitement pour garnir une salade, comme alternative à une sauce carbonara végétarienne ou comme ingrédient dans des biscuits d'apéritifs nourrissants.



110 g

4.30



Outlawz Lardons

Lardons végétaliens à base de protéines de blé.



110 g

4.85



Outlawz Tranches de lard

Tranches de lard végétalien à base de protéines de blé, à consommer cuites. Convient particulièrement bien avec les rôtis, pour relever un burger/sandwich végétalien ou comme complément sur la table du petit-déjeuner.



80 g

4.95

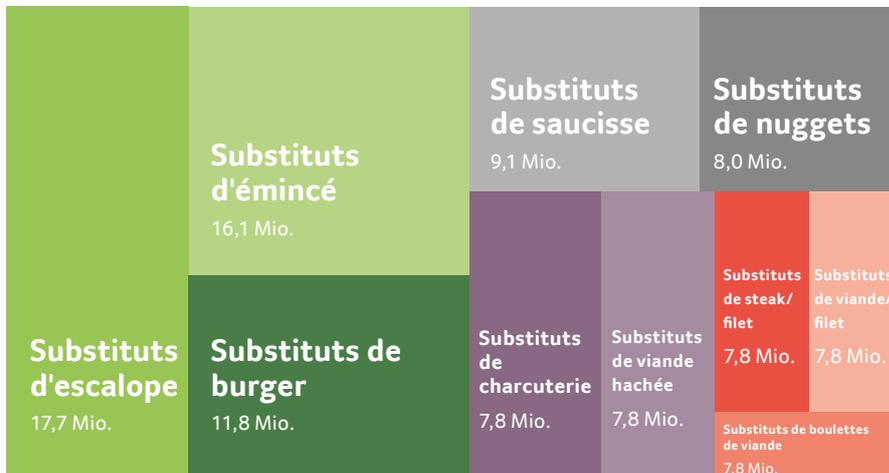
COMPARAISON DES PARTS DE CHIFFRE D'AFFAIRES PAR CATÉGORIE DE PRODUITS.

Les substituts de viande représentent la deuxième plus grande part du marché suisse des produits de substitution avec 88,1 millions de francs.



Chiffre d'affaires des produits de substitution dans le domaine de la viande, du lait, des yogourts, du fromage et des glaces sur le marché suisse. (Source: NielsenIQ (Switzerland) – Marché total selon panel des distributeurs et des ménages; année glissante jusqu'à la semaine 34/2022)

Les alternatives végétaliennes à l'escalope réalisent le plus gros chiffre d'affaires devant l'émincé et les burgers.



Répartition du chiffre d'affaires sur le marché suisse des substituts de viande (Source: NielsenIQ Switzerland. Marché total selon panel des distributeurs et des ménages; année glissante jusqu'à la semaine 34/2022)

D'une manière générale, l'offre de substituts de viande est très diversifiée sur le marché suisse. Actuellement, les substituts d'escalope sont les plus demandés, avec un chiffre d'affaires de 17,7 millions de francs; suivis par les alternatives végétaliennes à l'émincé et aux burgers.

Coop Plant Based Food Report 2023 (Étude sur l'alimentation à base de plantes en Suisse)

NEW



The Green Mountain Escalope Hot n Cold

panée
20 x 80 g
Alternative végétale aux escalopes à base de protéines de blé.



80 g

1.35



The Green Mountain Plant-based Escalope (style viennoise)

9 x 165 g
Escalopes de différentes formes avec une panure brun clair. Masse légèrement rosée et fibreuse. Après la préparation, la panure prend une couleur dorée.



165 g

2.85



Fredag Escalope de Quorn

nature, 55 g
5 x 1 kg
L'escalope nature à base de Quorn est idéale pour remplacer la viande dans un délicieux menu et répond à tous les souhaits des clients. Facile et rapide à préparer à tout moment.



kg

21.70



Escalope de jackfruit

1,2 kg
Jackfruit et pleurotes du panicaut dans une pâte croustillante.



kg

16.90



The Vegetarian Butcher No Escalope panée

20 x 90 g
Préparation végétalienne à base de soja et de blé, panée, enrichie en vitamine B12 et en fer.



90 g

1.40



The Vegetarian Butcher Vegan Chickeriki Nuggets

Nuggets végétaliens à base de soja.



1,75 kg

33.62



Hilcona It's Vegic Nuggets

À base de protéines de blé avec chapelure de flocons de maïs. Goût de poulet et légèrement de blé. Aspect artisanal, avec vitamine B12 et High Protein.



1,5 kg

17.00



ESCALOPE VÉGÉTARIENNE PANÉE ACCOMPAGNÉE de frites et de carottes

(pour 10 portions) ↘

Préparation

- Cuire les carottes à la vapeur en les gardant croquantes et les placer en cellule de refroidissement, les mélanger ensuite délicatement avec le sel et l'huile.
- Cuire les escalopes Vegic pendant 12 minutes à 180 °C à l'air chaud dans le CombiSteamer préchauffé.
- Cuire les frites dans la friteuse jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et les saler.
- Réchauffer les carottes. Dresser le tout et garnir d'une rondelle de citron et de persil.

Ingrédients

- 1 kg Hilcona Escalope Vegic panée, végétalienne, surgelée
- 2 kg Economy Frites coupe normale, 9 x 9 mm, surgelées
- 300 ml Quality Frito 2000 Gold, huile pour friture
- 15 g JuraSel Sel de cuisine, non iodé
- 250 g Citrons
- 15 g Persil plat

Pour l'accompagnement de carottes

- 980 g Écailles de carottes, coupées en diamant
- 25 ml Quality Huile de colza
- 8 g JuraSel Sel de cuisine, non iodé



VERS LA RECETTE

THE GREEN MOUNTAIN BALLS

avec sauce à la moutarde, accompagnées d'une purée de pommes de terre végétalienne et d'une salade de betteraves rouges et de pommes.



Nutri-Score de la recette: B
Recette pour 10 personnes

La recette suivante présente une délicieuse variation végétalienne d'un plat très apprécié: **THE GREEN MOUNTAIN Balls** dans une sauce à la moutarde savoureuse, servies avec une purée de pommes de terre crémeuse et une rafraîchissante salade de betteraves et de pommes.

Cette combinaison d'ingrédients végétaux et d'épices aromatiques offre non seulement une expérience gustative sensationnelle, mais aussi une alternative saine et durable. La sauce est agrémentée de moutarde, de vinaigre de pomme et de sirop d'érable, tandis que **THE GREEN MOUNTAIN Balls** sont saisies dans de l'huile de colza pour assurer leur délicieux croustillant. Le plat est complété par une alternative végétalienne à la crème et une branche d'aneth pour la garniture.

Laissez-vous inspirer par cette recette variée et savoureuse!



Ingrédients

- 1 kg THE GREEN MOUNTAIN Plant Based Balls, SG
- 60 ml Natura Bio Huile de colza
- 1,8 kg Purée de pommes de terre (végétalienne avec du lait d'amande)
- 75 ml Natura Bio Huile de colza
- 10 g Graines de moutarde
- 40 g Natura Bio Farine blanche
- 9 dl Eau
- 25 g Natura Bio Vinaigre de pomme
- 8 ml Natura Bio Sirop d'érable
- 225 ml Bio Crème d'avoine Flora Plant pour cuisiner
- 80 g Natura Bourgeon Bio Moutarde douce
- 3 g Sel de table
- 550 g Quality Betteraves rouges
- 85 g Cubes de pommes, SG, 5 mm
- 85 g Concombres en tranches
- 55 g Oignons hachés 3 mm
- 200 g Substitut de séré végétalien à base de soja
- 40 g Mayonnaise végétalienne
- 40 ml Jus de betterave
- 5 g Sel de table
- 15 g Aneth en botte



Hilcona It's Vegic Sticks de légumes

Bâtonnets allongés et ronds, courts, composés d'un mélange de légumes, panure dorée, frits.



1,5 kg

18.65



Hilcona It's Vegic Escalopes de légumes

30 x 145 g
Escalope plate à base de mélange de légumes, panure dorée, frite.



145 g

1.75



Hilcona Vegic Ocean Sticks

Alternative végétale à ce classique du poisson très apprécié. Sans soja, aspect authentique, goût agréable de poisson, avec huile de lin et vitamine B12.



1,5 kg

19.90



Garden Gourmet Vuna

À base de protéines de pois comme alternative végétalienne au thon. À l'aspect et le goût du vrai poisson. Idéal pour les sandwiches végétaliens, les salades et les bowls ou les recettes de pâtes estivales.



2 kg

22.95



Hilcona Falafel à la betterave rouge

Boulettes de pois chiches végétaliennes aux betteraves rouges. Croquantes, au goût légèrement sucré et à l'arôme de cumin.



1,5 kg

19.35



Ta'ameia Boules de falafel grandes

grandes
2 x 1 kg
À base de pois chiches, sans additifs, conservateurs, colorants ni allergènes.



kg

8.95



Ta'ameia Boules de falafel petites

petites
2 x 1 kg
Produit à base de pois chiches, sans additifs, conservateurs, colorants ni allergènes.



1 kg

8.95



Ta'ameia Boules de falafel pré-frites

pré-frites
2 x 1 kg
Produit à base de pois chiches, sans additifs, conservateurs, colorants ni allergènes.



1 kg

14.75



The Green Mountain Balls

À base de protéines de pois et huile de colza. La couleur rougeâtre brunit à la cuisson.



1,5 kg

20.95



The Vegetarian Butcher Vegan Minced Balls

Boulettes végétariennes à base de soja, aromatisées, cuites, surgelées, enrichies en vitamine B12 et fer.



kg

17.95



Quality
Dim Sum végétariens

20 g

1 kg

Les Dim Sum sont la version asiatique des ravioles. Ici, une farce à base de chou, de papaye, de carottes, de fèves de yam avec de la sauce soja et des champignons shiitake hachés vient garnir ces délicates ravioles.



kg

11.50



Quality
Rouleaux de printemps

15 g

1 kg

La farce des rouleaux de printemps se compose simplement de carottes, de chou et de vermicelles de riz. Facile et rapide à préparer à la friteuse.



kg

10.50



Quality
Rouleaux de printemps végétariens

50 g

1 kg

La farce des rouleaux de printemps se compose simplement de carottes, de chou et de vermicelles de riz. Facile et rapide à préparer à la friteuse.



kg

9.70



Quality
Samosa végétariens

20 g

1 kg

Le samosa est le snack de street food le plus populaire en Inde. Ce sont des chaussons triangulaires fourrés de légumes à base de pomme de terre, de carottes et d'oignons.



kg

11.70



Quality
Gyoza végétariens

25 g

1 kg

Délicieux chaussons farcis de légumes - parfaits comme entrée ou en plat principal.



kg

11.70



Hilcona
Indian Coconut Dal

Plat de lentilles végétalien avec pommes de terre, fèves de soja, pois chiches en sauce à la noix de coco.



1,5 kg

12.70



Hilcona
Couscous oriental

Couscous cuit à la vapeur, avec un mélange de légumes grillés et frais, assaisonné d'épices orientales et affiné avec de l'huile d'olive.



1,5 kg

11.55



**Alpro
Drink au soja sans sucres ajoutés**



1l

2.50



**Alpro
Sojadrink Original + Calcium**
Enrichi en calcium et en vitamines,
riche en protéines végétales, goût
doux, UHT, se conserve sans réfrigé-
ration.



1l

2.50

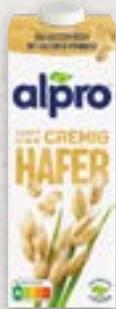


**Alpro
Soyadrink Barista**
Enrichi en calcium et en vitamines,
convient particulièrement bien pour
obtenir une mousse, se conserve sans
réfrigération.



1l

3.00



**Alpro
Drink avoine**
Enrichi en calcium et en vitamines,
sans sucre ajouté, contient naturelle-
ment du sucre, riche en fibres, se
conserve sans réfrigération.



1l

3.20



**Alpro
This is not mlk**
faible teneur en matières grasses
1,8%



1l

3.20



**Alpro
This is not mlk**
entier 3,5%



1l

3.20



**Alpro
Drink à l'avoine
Barista**
Boisson à l'avoine, enrichie en vita-
mines.



1l

3.75



**Alpro
Drink à l'avoine sans sucres
ajoutés**
Riche en fibres et en calcium. Sans
sucre, purement végétal, non sucré.



1l

3.20



**Alpro
Drink à la noix de coco**
non sucré
Boisson à la noix de coco, enrichie en
calcium et en vitamines.



1l

3.65



**Alpro
Drink d'amande original**



1l

4.65



**Alpro
Lait d'amandes**
non sucré
Enrichi en calcium et en vitamines,
naturellement pauvre en graisses et
en calories, se conserve sans réfrigé-
ration.



1l

4.65



Alpro
Drink à la noix de coco

Boisson à base de noix de coco et de riz, enrichie en calcium et en vitamines.



1 l

4.70



Beleaf
Boisson aux amandes

non sucré

UHT

À base d'amandes. Pour le café, de délicieux shakes ou dans le muesli. Goût doux et légèrement noiseté.



1 l

2.50



Oatly
Drink à l'avoine

Barista

6 x 1 l

Mousse parfaite. Également idéal comme lait à boire, pour cuisiner et cuire. Goût agréablement doux. Fabriqué à partir de la meilleure avoine d'été.



1 l

3.05



Beleaf
Boisson à l'avoine Barista

UHT

Avec de l'avoine suisse. Mousse parfaite, super crémeux.



1 l

2.90



Beleaf
Boisson à base d'avoine

sans sucre ajouté

UHT

Composé d'exactly deux ingrédients, de l'eau et de l'avoine suisse. Utilisable comme le lait pour la cuisine chaude et froide.



1 l

2.63



Beleaf
Boisson à l'avoine aux noisettes



1 l

2.30



Jucker Farm

Drink d'avoine

6 x 1 l

homogénéisé. Pasteurisé. Moussant.



1 l

3.75



Natura
Bio Drink au soja

UHT

non sucré

Boisson bio à base de soja, UHT



1 l

2.50



Natura
Bio Drink à l'avoine Barista

UHT

Boisson bio à base d'avoine, UHT



1 l

2.50



Soyana
Bio Soya Drink Original

Alternative au lait prête à l'emploi à base de graines de soja bio, de jus concentré de poire bio, de malt bio et de vanille bio. Plus sucré que la boisson au soja pure, son goût rappelle celui du lait de vache.



1 l

3.45



Soyana
Drink de riz

plus calcium

Alternative au lait prête à consommer, fermentée avec des enzymes naturelles, à base de riz complet bio et d'algues rouges riches en calcium. Naturellement sucré et sans sucre ajouté.



1 l

3.65



Flora Plant pour cuisiner 15%

À utiliser comme de la crème, onctueuse et 100% végétale. Résistant à la chaleur, à l'acidité et au bain-marie, sans allergènes soumis à déclaration.



1 l

7.05



Flora Professional Plant à fouetter 31%

Alternative végétalienne à la crème à base de protéines de lentilles et de graisses végétales. Goût rond et crémeux pour la cuisine chaude et froide. Peut être montée jusqu'à 50% de plus que la crème traditionnelle. Résistante à la chaleur, aux acides et stable au bain-marie.



1 l

7.60



Beleaf Cream à base d'avoine

UHT
Alternative à la demi-crème à base d'huile de coco et d'avoine suisse pour la cuisine chaude. Résistant à l'acidité et à la chaleur. Seulement 10% de matières grasses pour une cuisine allégée en matières grasses et légère. Consistance crémeuse, avec une légère note d'avoine.



1 l

3.98



Schlagfix Blanchisseur de café

Blanchisseur de café liquide avec 10% d'huile de palme, légèrement sucré, goût typique du produit.



10 x 10 g

0.75



Schlagfix Crème à fouetter

universelle
Mélange d'eau et de graisse végétale, blanc crémeux, homogène et onctueux, au goût typique.



1 l

4.95



Schlagfix Crème fouettée

prête à l'emploi
Mélange d'eau et de graisse végétale prêt à l'emploi. Blanc crème, texture aérée, goût sucré typique du produit.



200 g

2.30



Alpro Soya Cooking

14 % de matières grasses, sucré, à utiliser comme crème.



1 l

4.50



New Roots Crème fraîche

Alternative végétale à la crème fraîche, fabriquée en Suisse à partir de noix de cajou bio.



180 g

3.15



Beleaf Crème fraîche à base d'amandes

nature
Préparation d'amandes avec beurre de cacao, fermentée.



450 g

3.19

ALTERNATIVES AU YOGOURT



New Roots Yogourts assortis

10 x 140 g
Fabriqué à partir de noix de cajou bio issues du commerce équitable et de cultures végétales de yogourt, ce qui le rend naturellement crémeux. Riche en nutriments.



140 g

1.70



Beleaf
Yogourt à base d'amandes
nature
sans sucre
Produit à base d'amandes fermentées,
au goût légèrement acide, crémeux et
ample.



1 kg

5.58



Alpro
Soya Yogourt Mangue
non sucré
Dessert végétal à base de soja
fermenté, enrichi au calcium.



400 g

3.20



Alpro
Soya Yogourt nature
non sucré



400 g

2.95



Alpro
Soyadrink Chocolat



250 ml

1.65



Alpro
Soyadrink Vanille



250 ml

1.65



Alpro
Soyadrink vanille
Boisson au soja à l'arôme de vanille,
enrichie en calcium et en vitamines.



1 l

4.65



Ovomaltine
Drink Vegan
12 x 3,3 dl



3,3 dl

2.90



Emmi Caffè Drink
Plant-Based Macchiato
10 x 2,3 dl



2,3 dl

2.10



Beleaf
Alternative au beurre

Alternative végétalienne au beurre avec 52% d'huile de colza suisse et beurre de cacao. Grâce au moussage, texture aérée et facile à tartiner. Pour les préparations froides et cuisine chaude ou pour la pâtisserie.



1,2 kg

15.90



Beleaf
Alternative au beurre en portions

96 x 10 g



10 g

0.20



Becel
Margarine à tartiner

classic
Fabriqué à partir d'huiles et de graisses végétales, teneur réduite en matières grasses 39%. Ne convient pas à la cuisson.



225 g

2.50



Becel
Margarine végétale

en portions
100 x 10 g



10 g

0.17



Rama
Margarine Vegabutter



225 g

2.40



Belfina
Margarine universelle

rouleau
Graisses végétales hydrogénées de coco et de colza. À la texture du beurre, crémeux, légèrement salé.



2,5 kg

14.70



Beleaf
Almond Spread

nature
Alternative au fromage frais à base d'amandes, sans additifs, pour la cuisine chaude ou froide. Texture particulièrement facile à tartiner et crémeuse.



400 g

5.50



New Roots
Fromage à tartiner Garlic & Fine Herbs

Alternative végétale au fromage à tartiner, avec ail et fines herbes. Fabriqué en Suisse à partir de noix de cajou biologiques.



140 g

4.30



Violife
Goût Mozzarella
râpée



180 g

5.20



Violife
Greek White
bloc



150 g

4.60



Violife
Fromage végétalien à l'arôme de gouda
en tranches

Alternative végétalienne au gouda à l'arôme épice. Délicieux et polyvalent, soit froid sur du pain, soit pour des sandwichs grillés ou des burgers.



140 g

4.40



Violife
Fromage végétalien à l'arôme de cheddar
en tranches

Alternative végétalienne aux tranches de cheddar, au goût particulier et unique. Sans OGM, sans conservateurs ni soja.



140 g

4.40



Violife
Epic Mature Cheddar
bloc

Alternative végétalienne au cheddar affiné, goût intense et épice. Idéal sur des crackers, comme classique sur du pain ou encore chaud sur un toast.



200 g

4.80



New Roots
La Cotta
fromage frais



140 g

4.30



New Roots
Fromage frais Greek Style
vegan

Alternative au fromage frais. Enrobé d'herbes et d'épices méditerranéennes. Fabriqué en Suisse à partir de noix de cajou biologiques.

115 g

5.40



New Roots
Fromage à pâte molle Soft White

Alternative végétale au camembert. Fabriqué en Suisse à partir de noix de cajou biologiques. La fermentation et l'affinage traditionnels permettent d'obtenir un résultat extra-crèmeux.



120 g

6.50



New Roots
Fromage à griller



180 g

3.70

NEW



Hero Traiteur Sauce
Habanero



1 kg

13.75



Hero Traiteur Sauce
Relish Hamburger

Sauce traiteur à base de tomates, de cornichons, d'oignons, de vinaigre, d'huile et de nombreuses autres épices pour un hamburger parfait et bien plus encore.



1 kg

13.75



Hero Traiteur Sauce
Sweet & Sour

La spécialité asiatique, affinée avec de la sauce soja, de l'ananas et du ketchup.



1 kg

13.75



Hero Traiteur Sauce
Jalapeño



1 kg

13.75



Nogg
Œufs brouillés
pasteurisés
liquides



1 l

6.60



Hellmann's Vegan Mayo
Alternative végétale à la mayonnaise.



2,5 kg

28.50



Hellmann's Mayonnaise végétalienne
portions
Alternative végétalienne à la mayonnaise.



120 x 20 ml

33.95



Knorr Sauce de rôti liée végétalienne
Goût identique à l'original - mais en végétalien. Goût relevé et immédiatement soluble. Dans un format pratique en tube dosable individuellement et toujours prêt à l'emploi.



150 g

4.25



Thomy Veggyaise
Préparation de sauce à base d'huile de tournesol, sans œufs. Purement végétale, avec le goût authentique de la mayonnaise à la française THOMY.



2 kg

23.95



Thomy Vegan Burger Sauce
Cette sauce n'est pas seulement un délicieux complément pour les burgers à base de tofu, de lentilles ou de pois chiches. Elle ajoute aussi une note raffinée aux sandwichs, aux salades, aux poêlées ou simplement aux frites.



300 ml

3.85



Haco Plantics Bolognese
Ces savoureuses alternatives à la viande, qui conviennent aussi bien aux plats classiques que modernes, présentent une teneur élevée en protéines provenant de sources purement végétales. De plus, tous les produits Plantics sont certifiés V-Label.



870 g

23.35



Haco Plantics Chili sin carne
Ces savoureuses alternatives à la viande, qui conviennent aussi bien aux plats classiques que modernes, présentent une teneur élevée en protéines provenant de sources purement végétales. De plus, tous les produits Plantics sont certifiés V-Label.



1,575 kg

41.95



Tofu Recette

**ESPUMA DE CURRY
PATATE DOUCE
TOFU | BROCOLI
RIZ BASMATI
HARICOTS COCO**

created by Cook



**Natura
Bio Tofu**
nature

À base de soja, peut être rôti, pané ou frit, salé ou sucré.



1 kg

7.75



**Natura
Bio Tofu**
fumé

À base de soja, goût fumé.



500 g

5.95



**Soyana
Bio Tofu Nature**

env. 1 kg

Alternative végétale classique à la viande, de consistance relativement ferme, avec une teneur élevée en protéines et une haute valeur nutritive. Absorbe très bien les épices et les marinades.



kg

11.60



**Hilcona
It's Vegic Crispy Tofu**
Tofu pané aux corn flakes.



1,5 kg

24.55



Panofina
Pâte à gâteau
ronde
abaissée



270 g **1.50**



Panofina
Pâte feuilletée
ronde
abaissée
Ø 33 cm



270 g **1.70**



Quality
Pâte à gâteau
abaissée
300 x 40 cm



4 kg **25.20**



Quality
Pâte feuilletée
abaissée
350 x 40 cm



4,25 kg **26.20**



Fortisa Bun au sésame
coupé
24 x 83 g
Petit pain de blé clair précuit saupou-
dré de sésame, diamètre
env. 12 cm



83 g **0.67**



Romer's
Avanti Croissant
40 x 55 g



55 g **0.70**



Erlenbacher
Tranches de gâteau à la
banane et aux groseilles
12 x 95 g
Pâte brisée végétalienne à la banane
et aux noix, garnie de groseilles
rouges et d'un mélange de noix,
d'amandes et de flocons d'avoine,
nappée de glaçage, prédécoupée en
12 portions.



95 g **2.15**



Delicieux
Millefeuille



7 x 95 g **19.50**



HUG
Gâteau à la mousse aux
framboises
surgelé
2 x 640 g
Une mousse à la framboise crémeuse
et aérienne, un biscuit moelleux et
une couverture croquante. Fabriqué à
100% à partir d'ingrédients végétaux.



640 g **24.10**



Emmi
Creazione Noix de coco
Glace végétalienne à la noix de coco
avec éclats de noix de coco.



4 l **28.20**



Emmi
Sorbetto Citron
Sorbet au citron délicieusement fon-
dant.



4 l **21.15**



Lusso
Magnum Almond
20 x 90 ml
Glace à la vanille à base de plantes et
de chocolat de couverture (31%) avec
des amandes (5%). Le chocolat de
couverture contient du beurre de
cacao et d'autres graisses végétales.



90 ml **2.60**



Transgourmet Suisse SA
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf

031 858 48 48
productinfo@transgourmet.ch

transgourmet.ch/**plant-based**

Follow us

