



BENVENUTI DA PLANT-BASED

Plant-based è la nostra nuova marca per generi alimentari a base vegetale.

Transgourmet Plant-based segue la crescente esigenza dei consumatori che adottano un'alimentazione a base vegetale. Per consentire anche a voi di proporre ai vostri ospiti una scelta di piatti ancora più grande, abbiamo ampliato notevolmente il nostro assortimento.

Selezionate dal nostro assortimento ciò che più si adatta alla vostra carta del menu. Create la vostra offerta entusiasmando i vostri ospiti con nuovi e attraenti sostituti della carne, del latte e del formaggio.

Inoltre, gli alimenti a base vegetale sono di gran lunga più efficienti dal punto di vista delle risorse rispetto a quelli di origine animale. Esistono diverse tipologie alimentari: flexitarie e flexitari, alternarie e alternari, vegetariane e vegetariani e vegani.

Tutti giustificano il loro tipo di alimentazione sulla base di quattro determinanti motivi:

- per il bene dell'ambiente
- per il bene della salute
- per la tutela degli animali
- per motivi etici

Negli ultimi anni le nostre abitudini alimentari, come anche la produzione sostenibile dell'industria, sono cambiate in modo determinante. Oggigiorno l'industria alimentare è in grado di offrire prodotti pressoché identici all'originale a base animale in termini di gusto e consistenza.

Approfondite questo tema e andate alla scoperta dell'attuale assortimento. Transgourmet Plant-based offre nuove prospettive culinarie nel delizioso mondo della cucina a base vegetale.

LEGENDA



surgelato



vegano



vegetariano



senza olio
di palma



senza
glutine



senza
lattosio



CHI MANGIA COSA

Flexitarie e flexitariani

Sono dei vegetariani occasionali, i quali rinunciano consapevolmente più volte al mese a prodotti di origine animale. Tuttavia, consumano anche carne, pesce, latte, formaggio, come anche altri generi alimentari di provenienza animale.

Alternarie e alternariani

Consumano più volte al mese prodotti alternativi vegani che assomigliano a quelli di origine animale, riducendo le proteine animali nella loro alimentazione. In parte mangiano anche carne, pesce, latte e/o formaggio e spesso combinano questi ingredienti con sostituti vegani durante lo stesso pasto. Gli alternariani sono un sottogruppo dei flexitariani.

Vegetarie e vegetariani

Non mangiano assolutamente né carne né pesce. In parte rinunciano anche a uova o/e a latticini.

Vegane e vegani

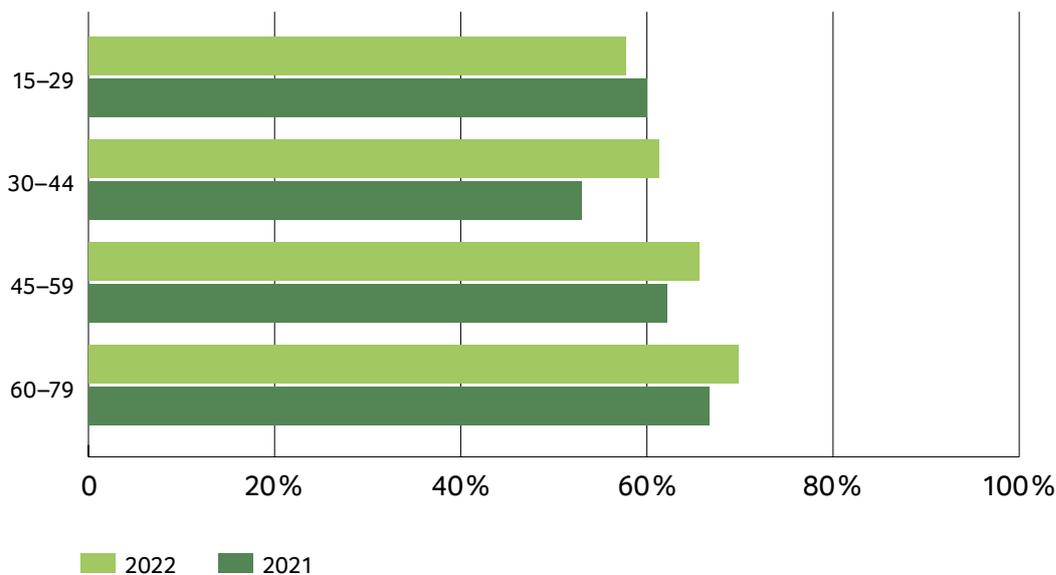
Non mangiano nessun alimento di origine animale; vale a dire né carne, né pesce, né latte, né tantomeno uova e miele. Lo stile di vita dei vegani prevede la rinuncia in generale di prodotti animali e non indossano nemmeno p. es. abiti in pelle, seta o lana e utilizzano prodotti vegani per la cura del corpo.

Oltre la metà della popolazione svizzera segue un'alimentazione flexitariana.

Oggi il 63% degli intervistati rinuncia più volte al mese al consumo di carne, pesce, latte, formaggio e uova. Negli ultimi anni il numero delle flexitarie e dei flexitari è continuamente in aumento: dal 40% nel 2012 a oggi il 63%. Rispetto all'anno precedente vi è un ulteriore aumento del 3% di flexitarie e flexitari in Svizzera.



Le flexitarie e i flexitari sono fortemente rappresentati in tutte le fasce d'età.



Flexitarie e flexitari in base all'età 2022 vs. 2021

Gli anziani in media mangiano più spesso flexitariano: i 60-79enni rinunciano rispetto ai 15-29enni più spesso e in modo significativo (12%) a generi alimentari di origine animale. Nell'ultimo anno in particolare, la quota dei 30-44enni è aumentata del 7%, mentre il gruppo di consumatori più giovane è leggermente diminuito del 2% rispetto all'anno precedente.

Coop Plant Based Food Report 2023 (Studio sul consumo di prodotti a base vegetale in Svizzera)



LE ALTERNATIVE ALLA CARNE
vengono prodotte con
proteine di piselli, soia
o cereali.



Quality Meatless Burger

15 x 100 g
Burger vegano a base di seitan e farina di soia, con segni di cottura alla griglia marrone scuro. Delicato da mordere, leggermente succoso e consistenza piuttosto morbida.



100 g

1.35



The Green Mountain Burger

12 x 120 g
Burger vegano a base di proteine di piselli e grasso di noce di cocco con vitamina B12. Piacevolmente succoso, «al sangue» al momento della cottura, può essere preparato con diversi tipi di cottura.



120 g

2.95



Garden Gourmet Burger Deluxe

22 x 90 g
Burger vegetariano a base di proteine di soia e frumento.



90 g

2.20



Garden Gourmet Sensational Burger

17 x 113 g
Burger vegano a base di proteine di soia e frumento, crudo, surgelato.



113 g

3.10



The Vegetarian Butcher Vegan Crispy Chickeriki Burger

20 x 90 g
Burger impanato vegano a base di proteine vegetali arricchito con vitamina B12 e ferro.



90 g

1.80



The Vegetarian Butcher Vegan Burger

30 x 80 g
Burger vegano a base di proteine vegetali, arricchito con vitamina B12 e ferro, senza conservanti né esaltatori di sapidità. Adatto per la preparazione sulla griglia o in padella.



80 g

1.45



The Vegetarian Butcher Raw Burger

20 x 113 g
Burger vegano a base di proteine vegetali, arricchito con vitamina B12 e ferro, senza conservanti né esaltatori di sapidità. Adatto per la preparazione sulla griglia o in padella.



113 g

2.70



Burger di giaca

1 kg
Burger vegano a base di giaca, semi di soia e cavolfiore in pastella speziata.



kg

12.90



The Green Mountain Plant-based Filetto (alternativa al pollo)

10 x ca. 130 g

A base di proteine vegetali, senza esaltatori di sapidità. Come il suo pendant di carne, può essere tagliato, condito e raffinato. Durante la cottura, presenta segni di doratura.



130 g

2.55



The Green Mountain Plant-based Steak

7 x ca. 200 g

A base di proteine vegetali, senza esaltatori di sapidità. Raggiunge facilmente il giusto punto di cottura: al sangue, medio o ben cotto. Succoso in modo del tutto autentico.



200 g

4.40



The Green Mountain Plant-based Chicken Chunks

sacchetto da 1,5 kg

Sminuzzato chiaro a base di soia.



1,5 kg

26.90



Garden Gourmet Straccetti di filetto

2 kg

Straccetti di filetto vegani alternativa al pollo, a base di proteine di soia.



kg

23.95



NEW

Haco Plantics Burger and Balls

vegano

Le saporite alternative alla carne, si adattano sia a piatti classici che moderni e vantano un elevato contenuto di proteine provenienti da fonti puramente vegetali.



1,4 kg

39.95



The Vegetarian Butcher Vegan Chickeriki Fillet Slices

The Vegetarian Butcher - Vegan Chickeriki Fillet Slices - Straccetti vegani a base di soia 1,8 kg



1,8 kg

38.95



The Vegetarian Butcher Vegan Chickeriki Chunks

Sminuzzato vegano a base di soia.



1,75 kg

34.45



Hilcona It's Vegic Sminuzzato

2 kg

Bocconcini a base di soia dal colore beige, speziati.



kg

11.10



Fredag Sminuzzato di Quorn

5 x 1 kg

Buona consistenza con gradevole struttura a base di Quorn, un prodotto a base di funghi - sminuzzato chiaro dalla forma leggermente quadrata. Preparazione veloce e semplice.



kg

21.50



SALSICCE FLEISCHKÄSE KEBAB



The Vegetarian Butcher No Mince

Macinato vegano a base di soia.



2 kg

17.05



The Green Mountain Alternativa al Fleischkäse

A base di olio di colza e proteine di piselli, ideale per la cottura al forno. Presenta un contenuto di calorie e di sale inferiore a quello della carne. Morbido, dalla consistenza compatta e con piccole cavità d'aria. A base di vitamina B12.



2,2 kg

37.70



The Green Mountain Salsiccia al curry

12 x 120 g
Alternativa vegana alla salsiccia al curry a base di olio di colza e proteine vegetali. Tra 19 e 20 cm, può leggermente variare.



120 g

2.15



The Green Mountain Plant-based Alternativa al Bratwurst

10 x 115 g
A base di olio di colza, cardarelli e proteine di piselli. Ricca di fibre e vitamina B12. Il segreto è il «budello» vegano, che rende questa salsiccia altrettanto gustosa come quella originale.



115 g

2.30



Garden Gourmet Sensational Sausage

22 x 90 g
Salsiccia da arrostitire vegana a base di proteine di soia.



90 g

3.00



The Green Mountain Kebab

Prodotto vegano a base di proteine di soia, marinato.



1,5 kg

20.95



**Outlawz
Carne secca**

Da consumare cruda. L'alternativa vegetale alla carne secca si adatta come aggiunta su un vassoio per aperitivo, in un panino o Wrap oppure per aggiungere all'insalata.



60 g

4.15



**Outlawz
Prosciutto affettato**

Da consumare crudo. L'alternativa vegetale al prosciutto si adatta come aggiunta su un vassoio per aperitivo, in un panino o Wrap.



80 g

4.45



**Outlawz
Prosciutto a cubetti**

Si adatta in modo eccellente per aggiungere all'insalata, come alternativa per una Carbonara vegana o come ingrediente per preparare degli stuzzichini da aperitivo.



110 g

4.30



**Outlawz
Pancetta a cubetti**

Pancetta a cubetti a base di proteine di frumento.



110 g

4.85



**Outlawz
Pancetta affettata**

Pancetta a fette vegetale a base di proteine di frumento, affettata, da mangiare cotta. Si adatta in modo particolare con roesti, per arricchire un burger/panino o come aggiunta per la colazione.



80 g

4.95

CONFRONTO DELLE QUOTE DELLA CIFRA D'AFFARI IN BASE ALLE CATEGORIE DI PRODOTTI.

Con 88,1 milioni di franchi la seconda quota più grande è rappresentata dai prodotti alternativi alla carne sul mercato svizzero di prodotti alternativi.



Cifra d'affari dei prodotti alternativi negli ambiti carne, latte, yogurt, formaggio e gelato sul mercato svizzero. (Fonte: NielsenIQ (Switzerland) – Mercato globale in base al gruppo campione commerciale ed economia domestica; anno fino alla sett. 34/2022)

Le alternative vegane delle scaloppine realizzano la cifra d'affari più grande – rispetto allo sminuzzato e ai burger.



Divisione della cifra d'affari sul mercato svizzero di alternative alla carne (Fonte: NielsenIQ (Switzerland) – Mercato globale in base al gruppo campione commerciale ed economia domestica; anno fino alla sett. 34/2022)

L'offerta di prodotti alternativi alla carne sul mercato svizzero è in generale molto svariata. Attualmente i sostituti delle scaloppine con una cifra d'affari di 17,7 milioni di franchi sono i più richiesti; seguiti da alternative vegane di sminuzzato e burger.

Coop Plant Based Food Report 2023 (Studio sul consumo di prodotti a base vegetale in Svizzera)

NEW



The Green Mountain Scaloppina Hot n Cold

impanata
20 x 80 g
Alternativa vegana alla scaloppina a base di proteine di frumento.



80 g

1.35



The Green Mountain Plant-based Scaloppina (alla viennese)

9 x 165 g
Scaloppine di forme diverse con una panatura marrone chiaro. Composto leggermente rosa e fibroso. Dopo la preparazione la panatura diventa dorata.



165 g

2.85



Fredag Scaloppina di Quorn

al naturale, 55 g
5 x 1 kg
La scaloppina al naturale a base di Quorn è l'ideale alternativa alla carne per un menu gustoso e soddisfa tutti i clienti. Preparazione veloce e semplice.



kg

21.70



Scaloppina di giaca

1,2 kg
Una scaloppina vegana a base di jackfruit e geloni in croccante mantello.



kg

16.90



The Vegetarian Butcher No Scaloppina impanata

20 x 90 g
Scaloppina impanata vegana a base di proteine vegetali (soia e grano), arricchita con vitamina B12 e ferro.



90 g

1.40



The Vegetarian Butcher Vegan Chickeriki Nuggets

Nuggets vegani a base di soia.



1,75 kg

33.62



Hilcona It's Vegic Nuggets

A base di proteine di frumento con panatura di cornflakes. Gusto dai sentori di pollo e leggermente di frumento. Dall'aspetto artigianale, con vitamina B12 e High Protein.



1,5 kg

17.00



SCALOPPINA IMPANATA VEGIC

con patate fritte e contorno di carote

(per 10 porzioni)



Preparazione

- Cuocere le carote al vapore al dente e raffreddarle. In seguito, aggiustare accuratamente con sale e olio.
- Nel frattempo, cuocere le scaloppine Vegic a 180 °C nel CombiSteamer preriscaldato ad aria calda per 12 minuti.
- Friggere le patate nella friggitrice finché non diventino croccanti e, in seguito, salarle.
- Scaldare le carote. Disporre tutto insieme e guarnire con uno spicchio di limone e un ciuffetto di prezzemolo.

Ingredienti

- 1 kg di Hilcona Vegic Scaloppina impanata, vegana, surgelata
- 2 kg di Economy Patate fritte taglio normale, SG, 9 x 9 mm
- 300 ml di Quality Frito 2000 Gold, Olio per friggere
- 15 g di JuraSel Sale da cucina, senza iodio
- 250 g di limoni
- 15 g di prezzemolo liscio

Per il contorno di carote

- 980 g di carote tagliate a diamante
- 25 ml di Quality Olio di colza
- 8 g di JuraSel Sale da cucina, senza iodio



QUI TROVATE LA RICETTA

THE GREEN MOUNTAIN POLPETTE

con salsa alla senape, purè di patate vegano e insalata di barbabietola rossa e mele.



La ricetta presenta un Nutri-Score B.
Ricetta per 10 persone

La seguente ricetta presenta una gustosa varietà vegana di un piatto molto amato: **polpette THE GREEN MOUNTAIN** in salsa alla senape vigorosa, servita con cremoso purè di patate e una rinfrescante insalata di barbabietola e mele.

Questa combinazione con ingredienti vegetali e spezie aromatiche non offre solo un'esperienza gustativa, ma è anche un'alternativa salutare e sostenibile. La salsa viene raffinata con senape, aceto di mele e sciroppo d'acero, mentre le **polpette THE GREEN MOUNTAIN** vengono cotte in olio di colza per conferire loro una struttura croccante. Il piatto viene arrotondato con un'alternativa alla panna vegana e un pizzico di aneto come guarnitura.

Lasciatevi ispirare da questa versatile e gustosa ricetta!



Ingredienti

- 1 kg di THE GREEN MOUNTAIN Plant-based Polpette, SG
- 60 ml di Natura Bio Olio di colza
- 1,8 kg di purè di patate (vegano con latte di mandorla)
- 75 ml di Natura Bio Olio di colza
- 10 g di semi di senape
- 40 g di Natura Bio Farina bianca
- 9 dl di acqua
- 25 g di Natura Bio Aceto di mele
- 8 ml di Natura Bio Sciroppo d'acero
- 225 ml di Bio Flora Plant Crema all'avena per cucinare
- 80 g di Natura Bio Gemma Senape dolce
- 3 g di sale da cucina
- 550 g di Quality Barbabietola
- 85 g di mele a cubetti 5 mm SG
- 85 g di cetrioli sott'aceto a fette
- 55 g di cipolle tritate 3 mm
- 200 g di sostituto del quark vegano a base di soia
- 40 g di maionese vegana
- 40 ml di succo di barbabietola rossa
- 5 g di sale da cucina
- 15 g di mazzo di aneto



Hilcona It's Vegic Stick di verdure



1,5 kg

18.65



Hilcona It's Vegic Scaloppina di verdure

30 x 145 g



145 g

1.75



Hilcona Vegic Ocean Stick

Alternativa vegetale al noto e classico prodotto a base di pesce. Senza soia, aspetto autentico, gradevole gusto di pesce, con olio di lino e vitamina B12.



1,5 kg

19.90



Garden Gourmet Vuna

A base di proteine di piselli come alternativa vegana al tonno. Sia l'aspetto che il gusto è simile a quello del pesce. Ideale per panini vegani, insalate e bowl, oppure per ricette estive a base di pasta.



2 kg

22.95



Hilcona Falafel di barbabietola

Polpette vegane a base di ceci con barbabietola. Compatte, dal gusto leggermente dolce e dall'aroma di cumino.



1,5 kg

19.35



Ta'ameia Polpette falafel grandi

2 x 1 kg
A base di ceci, senza additivi, conservanti, coloranti né allergeni.



kg

8.95



Ta'ameia Polpette falafel piccole

2 x 1 kg
Prodotto a base di ceci, senza additivi, né conservanti, né coloranti, né allergeni.



1 kg

8.95



Ta'ameia Polpette falafel prefritte

2 x 1 kg
Prodotto a base di ceci, senza additivi, né conservanti, né coloranti, né allergeni.



1 kg

14.75



The Green Mountain Balls

A base di proteine di piselli e olio di colza. Durante la cottura, il colore cambia da rossastro a marrone.



1,5 kg

20.95



The Vegetarian Butcher Vegan Minced Balls

2 kg



kg

17.95



Quality
Dim Sum vegetariani

20 g

1 kg

I Dim Sum sono la versione asiatica dei ravioli il cui ripieno è a base di cavoli, papaya, carote, fagioli yam con salsa di soia e funghi shiitake tritati.



kg

11.50



Quality
Involtini primavera vegetariani

15 g

1 kg

Il semplice ripieno degli involtini primavera è a base di carote, cavoli e tagliatelle cinesi. Preparazione semplice e veloce nella friggitrice.



kg

10.50



Quality
Involtini primavera vegetariani

50 g

1 kg

Il semplice ripieno degli involtini primavera è a base di carote, cavoli e tagliatelle cinesi. Preparazione semplice e veloce nella friggitrice.



kg

9.70



Quality
Samosa vegetariani

20 g

1 kg

I samosa, lo snack di strada più amato in India. Si tratta di fagottini ripieni di verdure a base di patate, carote e cipolle.



kg

11.70



Quality
Gyoza vegetariani

25 g

1 kg

Deliziosi fagottini Gyoza con ripieno di verdure - perfetti come antipasto e piatto principale.



kg

11.70



Hilcona
Vegic Indian Coconut Dal

Piatto vegano a base di lenticchie con patate, soia e ceci in salsa di noce di cocco.



1,5 kg

12.70



Hilcona
Couscous Oriental

Couscous cotto delicatamente a vapore, con una miscela di verdure grigliate e fresche, condite con spezie orientali e raffinate con olio di oliva.



1,5 kg

11.55

ALTERNATIVE AL LATTE



Alpro
Bevanda a base di soia senza zucchero



1l

2.50



Alpro
Bevanda a base di soia
Original + Calcio

Arricchita con calcio e vitamine, ricca di proteine vegetali, gusto gradevole, UHT, conservare senza refrigerazione.



1l

2.50



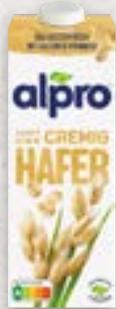
Alpro
Bevanda a base di soia
Barista

Arricchita con calcio e vitamine, ideale per la schiuma, conservare senza refrigerazione.



1l

3.00



Alpro
Bevanda all'avena

Arricchita con calcio e vitamine, senza zuccheri aggiunti, contiene zucchero naturale, ricco di fibre, conservare senza refrigerazione.



1l

3.20



Alpro
This is not milk

a basso contenuto di grassi 1,8%



1l

3.20



Alpro
This is not milk

intero 3,5%



1l

3.20



Alpro
Bevanda all'avena
Barista

Bevanda all'avena arricchita con vitamine.



1l

3.75



Alpro
Bevanda all'avena senza zucchero

Ricca di fibre alimentari e calcio. Senza zucchero e vegetale.



1l

3.20



Alpro
Bevanda alla noce di cocco
senza zucchero

Bevanda alla noce di cocco arricchita con calcio e vitamine.



1l

3.65



Alpro
Bevanda a base di mandorla
originale



1l

4.65



Alpro
Latte di mandorla
senza zucchero

Arricchito con calcio e vitamine, povero di grassi in modo naturale, a basso contenuto calorico, conservare senza refrigerazione.



1l

4.65



Alpro
Bevanda alla noce di cocco

Bevanda di noce di cocco e riso, arricchita con calcio e vitamine.



1 l

4.70



Beleaf
Bevanda a base di mandorla
senza zucchero

UHT

A base di mandorle, per caffè, deliziosi frullati o nel muesli. Dal gusto delicato e dal sentore leggermente di noce.



1 l

2.50



Oatly
Drink all'avena

Barista

6 x 1 l

Eccellente da montare. Ideale anche come latte da bere, per cucinare e la cottura al forno. Gusto gradevole e delicato. Prodotto con la migliore avena estiva.



1 l

3.05



Beleaf
Bevanda all'avena Barista

UHT

Con avena svizzera. Eccellente da montare, molto cremosa.



1 l

2.90



Beleaf
Bevanda all'avena

senza zucchero

UHT

Prodotto esattamente da due ingredienti: acqua e avena svizzera. Può essere utilizzato come latte per preparare piatti caldi e freddi.



1 l

2.63



Beleaf
Bevanda all'avena alle nocciole



1 l

2.30



Jucker Farm

Bevanda all'avena

6 x 1 l

Omogeneizzata. Pastorizzata. Schiumabile.



1 l

3.75



Natura
Bio Bevanda a base di soia

UHT

senza zucchero

Bevanda biologica a base di soia, UHT



1 l

2.50



Natura
Bio Bevanda all'avena Barista

UHT

Bevanda biologica a base d'avena, UHT



1 l

2.50



Soyana
Bevanda a base di soia biologico originale

Alternativa al latte pronta all'uso a base di semi di soia biologici, sciroppo di pera biologico, malto e vaniglia biologici. Decisamente più dolce della bevanda di soia pura e il suo gusto ricorda quello del latte di mucca.



1 l

3.45



Soyana
Bevanda a base di riso

plus Calcio

Alternativa al latte pronta all'uso fermentata con enzimi naturali di riso integrale biologico con alghe rosse ricche di calcio, dolce in modo naturale senza zuccheri aggiunti.



1 l

3.65



Flora Plant per cucinare 15%

Da utilizzare come la panna, dal gusto cremoso e 100% vegetale. Stabile al calore, in presenza di acidi e a bagnomaria, senza obbligo di dichiarazione di allergeni.



1 l

7.05



Flora Professional Plant da montare 31% di grasso

Alternativa vegana alla panna a base di proteine di lenticchie e grassi vegetali. Gusto corposo e cremoso adatto per preparare piatti caldi e freddi. Può essere montata fino al 50% in più rispetto alla panna convenzionale. Stabile al calore, in presenza di acidi e a bagnomaria.



1 l

7.60



Beleaf Panna all'avena

UHT
Alternativa alla panna semigrassa a base di olio di noce di cocco e farina d'avena svizzera. Stabile in presenza di acidi e al calore. Solo il 10% di grasso per cotture leggere e a basso contenuto di grassi. Consistenza cremosa, con un leggero sentore di avena.



1 l

3.98



Schlagfix Sbiancante per caffè

Sbiancante per caffè liquido con 10% di olio di palma, leggermente dolce, gusto tipico.



10 x 10 g

0.75



Schlagfix Panna da montare

universale
Miscela di acqua e grasso vegetale, bianco crema, omogenea e densa, gusto tipico.



1 l

4.95



Schlagfix Panna montata

pronta all'uso
Miscela di acqua e grasso vegetale pronta all'uso, bianco crema, spumosa, dal gusto dolce, tipico del prodotto.



200 g

2.30



Alpro Soya Cooking

14% di grasso, zuccherato, da utilizzare come la panna.



1 l

4.50



New Roots Crème fraîche

Alternativa vegetale alla crème fraîche, prodotto in Svizzera con noci di acagiù biologiche.



180 g

3.15



Beleaf Crème fraîche alla mandorla

al naturale
Preparato di mandorle con burro di cacao, fermentato.



450 g

3.19



**New Roots
Yogurt assortiti**

10 x 140 g
Prodotto con noci di acagiù biologiche del commercio equo e solidale e colture di yogurt a base vegetale, che lo rende naturalmente cremoso. Ricco di sostanze nutritive.



140 g

1.70



**Beleaf
Yogurt a base di mandorle**

al naturale
senza zucchero
Prodotto a base di mandorle fermentate con gusto dolce e acidulo, cremoso e dal gusto delicato.



1 kg

5.58



**Alpro
Yogurt a base di soia al mango**

senza zucchero
Dolce vegetale a base di soia fermentata, arricchito con calcio.



400 g

3.20



**Alpro
Yogurt a base di soia al naturale**

senza zucchero



400 g

2.95



**Alpro
Bevanda a base di soia Cioccolato**



250 ml

1.65



**Alpro
Bevanda a base di soia Vaniglia**



250 ml

1.65



**Alpro
Bevanda a base di soia Vaniglia**

Bevanda di soia al gusto di vaniglia, arricchita con calcio e vitamine.



1 l

4.65



**Ovomaltine
Drink vegano**

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
Alternativa al burro

Alternativa vegana al burro con il 52% di olio di colza svizzero e burro di cacao. Consistenza morbida e spalmabile grazie alla sua struttura schiumosa. Adatto per preparare piatti caldi e freddi o anche per la cottura al forno.



1,2 kg

15.90



Beleaf
Alternativa al burro in porzioni

96 x 10 g



10 g

0.20



Becel
Margarina da spalmare

classic

A base di oli e grassi vegetali, a ridotto contenuto di grassi, pari al 39%. Non adatto per friggere.



225 g

2.50



Becel
Margarina vegetale

in porzioni

100 x 10 g



10 g

0.17



Rama
Margarina Vegabetter



225 g

2.40



Belfina
Margarina universale

panetto
Grassi vegetali solidificati da noce di cocco e colza. Burrosa, cremosa, leggermente salata.



2,5 kg

14.70



Beleaf
Almond Spread

al naturale

Alternativa al formaggio fresco a base di mandorle, senza additivi, adatto per preparare piatti caldi e freddi. Particolarmente spalmabile e dalla consistenza cremosa.



400 g

5.50



New Roots
Formaggio da spalmare Aglio & Erbe aromatiche

Alternativa vegetale al formaggio da spalmare, con aglio ed erbe aromatiche. Prodotto in Svizzera con noci di acagiù.



140 g

4.30



Violife
Gusto di Mozzarella
grattugiata



180 g

5.20



Violife
Greek white
blocco



150 g

4.60



Violife
Formaggio al gusto di Gouda
a fette

Alternativa vegana al Gouda dal sapore speziato. Delizioso e versatile: freddo sul pane, per panini alla griglia o burger.



140 g

4.40



Violife
al gusto di Cheddar
a fette

Alternativa vegana alle fette di Cheddar dal gusto davvero eccezionale. Nessuna manipolazione genetica, nessun conservante, senza soia.



140 g

4.40



Violife
Epic Mature Cheddar
blocco

Alternativa vegana a un Cheddar stagionato, dal gusto intenso e speziato. Ideale su cracker, classico sul pane o anche caldo su un toast.



200 g

4.80



New Roots
La Cotta
Formaggio fresco



140 g

4.30



New Roots
Formaggio fresco Greek Style
vegano

L'alternativa vegetale al formaggio fresco, con spezie mediterranee. Prodotto in Svizzera con noci di acagiù biologiche.

115 g

5.40



New Roots
Formaggio a pasta molle
Soft White

L'alternativa vegetale al Camembert. Prodotto in Svizzera con noci di acagiù biologiche. Il tradizionale processo di fermentazione e affinamento conferisce a questo sostituto del formaggio una particolare cremosità.



120 g

6.50



New Roots
Formaggio da grigliare



180 g

3.70

NEW



Hero Salsa Traiteur
Habanero



1 kg

13.75



Hero Salsa Traiteur
Relish Hamburger
Salsa traiteur con pomodori, cetriolini sott'aceto, peperoni, cipolle, aceto, olio e tante altre spezie, per un hamburger perfetto e molto altro.



1 kg

13.75



Hero Salsa Traiteur
Sweet & Sour
La specialità asiatica, impreziosita da salsa di soia, ananas e ketchup.



1 kg

13.75



Hero Salsa Traiteur
Jalapeño



1 kg

13.75



Nogg Uova strapazzate
pastorizzate
liquide



1 l

6.60



Hellmann's Vegan Mayo
Alternativa vegana alla maionese.



2,5 kg

28.50



Hellmann's Maionese vegana
in porzioni
Alternativa vegana alla maionese.



120 x 20 ml

33.95



Knorr Salsa per arrosto vegana
Il gusto è simile all'originale – ma è vegano. Speziato e facilmente solubile. In un pratico formato in tubetto, può essere dosato individualmente e sempre pronto all'uso.



150 g

4.25



Thomy Veggynaise
Salsa a base di olio di semi di girasole, senza uova. Puramente vegetale con il gusto autentico della maionese alla francese THOMY.



2 kg

23.95



Thomy Salsa vegana Burger
Questa salsa oltre a essere una raffinata alternativa ai burger senza carne a base di tofu, lenticchie o ceci, conferisce anche un raffinato gusto a panini, insalate, piatti pronti o patatine fritte.



300 ml

3.85

NEW



Haco Plantics Bolognese
vegano
Le saporite alternative alla carne, si adattano sia a piatti classici che moderni e vantano un elevato contenuto di proteine provenienti da fonti puramente vegetali.



870 g

23.35

NEW



Haco Plantics Chili sin carne
vegano
Le saporite alternative alla carne, si adattano sia a piatti classici che moderni e vantano un elevato contenuto di proteine provenienti da fonti puramente vegetali.



1,575 kg

41.95



Ricetta a base di Tofu

Espuma al curry
 Patate dolci
 Tofu | Broccoli
 Basmati al limone
 Fagioli Coco

created by Cook



**Natura
 Bio Tofu**
 al naturale

A base di soia, versatile nell'utilizzo: cotto, impanato e fritto, salato o dolce.



1 kg

7.75



**Natura
 Bio Tofu**
 affumicato

A base di soia, dal gusto affumicato.



500 g

5.95



**Soyana
 Tofu biologico al naturale**

ca. 1 kg
 Classica alternativa vegetale alla carne, dalla consistenza relativamente compatta, con un elevato contenuto proteico e valore nutrizionale. Assorbe perfettamente spezie e marinate.



kg

11.60



**Hilcona
 It's Vegic Crispy Tofu**

Tofu con panatura di cornflake.



1,5 kg

24.55



Panofina
Pasta per torte
rotonda
spianata



270 g

1.50



Panofina
Pasta sfoglia
rotonda
spianata
Ø 33 cm



270 g

1.70



Quality
Pasta per torte
spianata
300 x 40 cm



4 kg

25.20



Quality
Pasta sfoglia
spianata
350 x 40 cm



4,25 kg

26.20



Fortisa Bun al sesamo
tagliato
24 x 83 g
Panino di frumento chiaro cotto con
sesamo, diametro ca. 12 cm.



83 g

0.67



Romer's
Avanti Cornetto
40 x 55 g



55 g

0.70



Erlengacher
Trancio alla banana e ribes
12 x 95 g
Impasto vegano a base di banana con
noci, ricoperto da ribes rossi e una
miscela di noci, mandorle e fiocchi
d'avena, glassa per torte, tagliato in
12 porzioni.



95 g

2.15



Deliciel
Millefoglie



7 x 95 g

19.50



HUG
**Tronchetto alla mousse di
lamponi**
surgelato
2 x 640 g
Mousse di lamponi cremosa e leggera,
biscotto morbido e copertura croc-
cante. A base di ingredienti 100%
vegetali.



640 g

24.10



Emmi
Creazione Noce di cocco
Gelato vegano alla noce di cocco con
scaglie di noce di cocco.



4 l

28.20



Emmi
Sorbetto Limone
Sorbetto al limone leggermente cre-
moso.



4 l

21.15



Lusso
Magnum Almond
20 x 90 ml
Gelato alla vaniglia a base vegetale
con copertura al cioccolato (31%) e
mandorle (5%). La copertura al cioc-
colato contiene, oltre al burro di
cacao, anche altri grassi vegetali.



90 ml

2.60



| **plant** 
based

Transgourmet Svizzera SA
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf

031 858 48 48
productinfo@transgourmet.ch

transgourmet.ch/**plant-based**

Follow us

 @prodegach
 @transgourmetprodega