

2.4-31.12.2024



## BUONO PER L'AMBIENTE - BUONO PER GLI ANIMALI - BUONO PER LA NOSTRA SALUTE

Con il nostro assortimento la vostra creazione di menu a base vegetale sarà semplicemente sorprendente.





# 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.

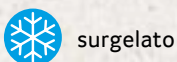
## **Tutti giustificano il loro tipo di alimentazione sulla base di quattro determinanti motivi:**

- 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**

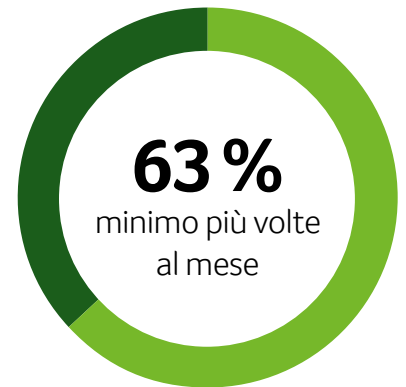
Non mangiano assolutamente né carne né pesce. In parte rinunciano anche a uova o/e a latticini.

### **Vegane e vegani**

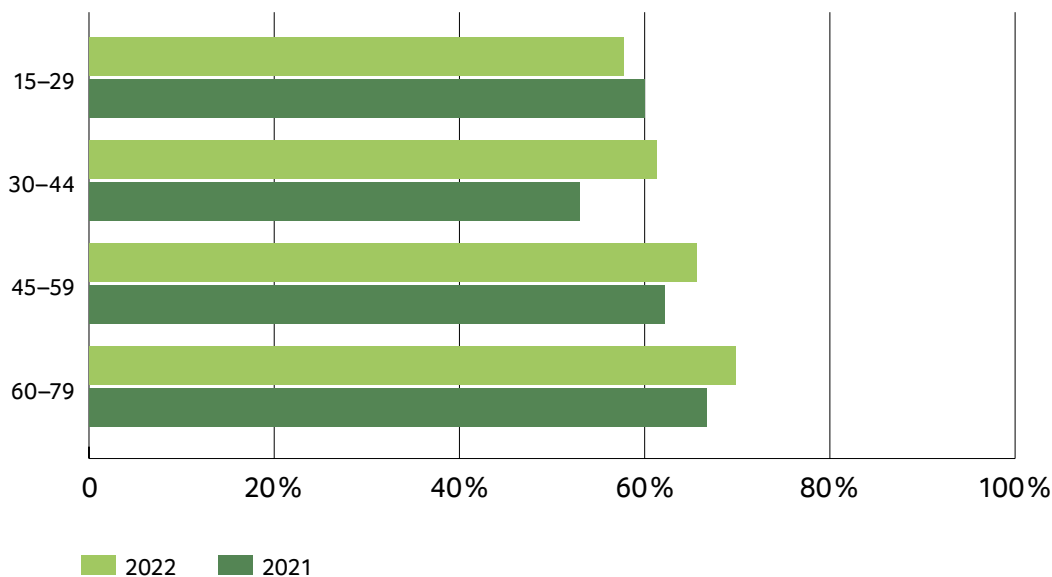
Non mangiano nessun alimento di origine animale; vale a dire né carne, né pesce, né latte, né tantomeno uova e miele. Lo stile di vita dei vegani prevede la rinuncia in generale di prodotti animali e non indossano nemmeno p. es. abiti in pelle, seta o lana e utilizzano prodotti vegani per la cura del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



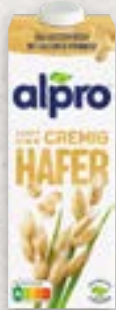
**Alpro**  
**Bevanda a base di soia**  
**Barista**

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

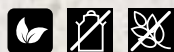
**3.65**





## 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

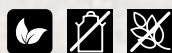
3.98

10 x 10 g



## Schlagfix Sbiancante per caffè

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



0.75

1 l



## Schlagfix Panna da montare

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



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



# ALTERNATIVE ALLO YOGURT



## 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.



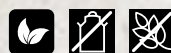
1,2 kg

**15.90**



**Beleaf**  
**Alternativa al burro in porzioni**

96 x 10 g



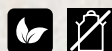
10 g

**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.

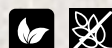


2,5 kg

**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