

LA DURABILITÉ À SAVOURER



BIENVENUE DANS LE MONDE ORIGINE

La présente brochure de compétences vous invite à un voyage inspirant à travers l'assortiment varié de notre marque propre Origine.

Avec une gamme choisie de produits régionaux, et nationaux et trois niveaux de durabilité différents, Transgourmet pose des jalons dans le domaine de la durabilité.



SOMMAIRE

BIENVENUE DANS LE MONDE ORIGINE	2
L'ASSORTIMENT & LA DURABILITÉ	4
VIANDE	6
POISSON	32
CHAMPIGNONS	36
ŒUFS	37
FROMAGES & PRODUITS LAITIERS	38
PRODUITS ALIMENTAIRES	44
BOISSONS	60
VINS	62

Sous la marque Origine, nous réunissons non seulement des produits fabriqués de façon durable, mais nous proposons également une communication exceptionnellement transparente en donnant un aperçu de l'univers des producteurs qui agissent de manière durable et selon des pratiques de commerce équitable.

Nos histoires de produits enthousiasment les clients et suscitent l'envie d'en savoir plus!

- La marque propre durable Origine nous tient particulièrement à cœur, car elle convainc non seulement par ses performances en matière de durabilité, mais aussi par ses histoires véritables.
- Avec Origine, nous créons une expérience globale unique en générant un lien entre tous les éléments. **Les histoires authentiques de nos producteurs sont présentées de diverses manières, que ce soit oralement, dans nos magazines ou via les médias sociaux.**

Vos hôtes se sentent concernés par le contenu de leur assiette et par la manière dont il a été produit!

Misez vous aussi sur le plaisir durable et partagez ce message avec vos hôtes tout en éveillant leur curiosité pour de nouvelles expériences gustatives!

Plongez dans les histoires fascinantes qui se cachent derrière nos produits chargés de caractère et de tradition, et laissez-vous envoûter par le monde d'Origine!

Bonne lecture et bonne découverte!

Cordialement,
Votre équipe de Transgourmet Suisse SA



LA DURABILITÉ À SAVOURER



Vous attachez une importance toujours plus grande à la provenance des produits et les conditions dans lesquelles ils ont été élaborés.

TRANSGOURMET ORIGINE

Origine remplit ces trois exigences:

- une durabilité garantie
- une excellente qualité culinaire
- des histoires authentiques sur le producteur et le produit

Des histoires authentiques et une gestion durable selon des critères de durabilité transparents et clairement définis font d'Origine une marque innovante qui vous permet de faire passer la prestation des produits et leur plus-value jusqu'à vos hôtes.

Car si l'hôte comprend votre philosophie, il vous portera dans son estime d'autant plus. Chacun d'entre nous y trouve son compte: vous, vos hôtes et la société.

Nous vous souhaitons un plaisir culinaire durable avec Origine!

GOOD > BETTER > BEST

sont les trois niveaux de notre système d'évaluation de la durabilité. Chaque produit Origine répond à un de ces critères. Ainsi, vous pouvez assurer le maintien du standard et communiquer de manière transparente et compréhensible au sujet de la prestation durable des produits.

GOOD	BETTER	BEST
GOOD	Plus de durabilité que légalement exigé	
BETTER	Beaucoup plus de durabilité que légalement exigé	
BEST	Répond aux plus hautes exigences de durabilité	



BŒUF DE PÂTURAGE SUISSE ISSU D'ÉLEVAGE ALLAITANT



La détention en troupeau de vaches allaitantes est l'élevage naturel qui prend au mieux en compte le bien-être animal. Après sa naissance, le veau reste auprès de sa mère et se nourrit principalement de lait maternel puis d'herbe et de foin. De mars à octobre, les bœufs de pâturage passent au moins six heures par jour à l'herbage. En hiver, le troupeau reste à l'étable qui est pourvue de litières garnies et d'un grand parcours extérieur. Sortir fait du bien aux animaux, ce qui confère sa tendreté à cette viande savoureuse.



Pendant la période de végétation, les bœufs passent entre 6 et 14 heures par jour sur le pâturage, selon la météo et la quantité d'herbe à disposition. En tout, quelque 210 jours par an.

Pour la production de notre bœuf de pâturage, quelque 200 exploitations familiales suisses élèvent des bœufs selon les directives de Vache mère Suisse.

Bœuf de pâturage
Filet
env. 1,8 kg



Bœuf de pâturage
Entrecôte
env. 2,2 kg



Bœuf de pâturage
Cou
env. 2,5 kg



Bœuf de pâturage
Rôti d'épaule
1-3,5 kg



Bœuf de pâturage
Coin
pluché
env. 3,5 kg



Bœuf de pâturage
Plat de fausse tranche
pluché
env. 1,5 kg



Bœuf de pâturage
Tranche carrée
pluchée
env. 2 kg



Bœuf de pâturage
Rond de fausse tranche
pluché
env. 1,2 kg



Bœuf de pâturage
Pièce ronde
pluchée
env. 2 kg



Bœuf de pâturage
Rumpsteak large
pluché
env. 1,5 kg



Bœuf de pâturage
Aiguillette
env. 1 kg



Bœuf de pâturage
Filet de rumpsteak
pluché
env. 1 kg





**Bœuf de pâturage
Rib Eye**
env. 2 kg



**Bœuf de pâturage
Couvert de côte**
env. 2 kg



**Bœuf de pâturage
Ragoût**
env. 1 kg



**Bœuf de pâturage
Entrecôte parisienne
spéciale**
env. 2,2 kg



**Bœuf de pâturage
Viande pour émincé**
env. 1 kg



**Bœuf de pâturage
Bouilli**
env. 1,5 kg



**Bœuf de pâturage
Viande hachée
5 mm**
500 g



**B œuf de pâturage
Bouilli de poitrine**
env. 2 kg



**Bœuf de pâturage
Viande hachée**
5 mm
2 kg



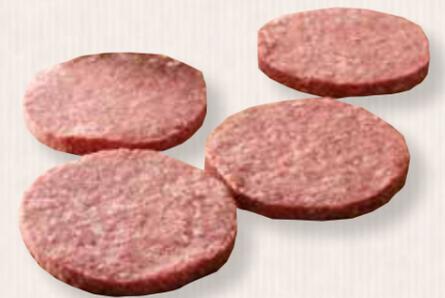
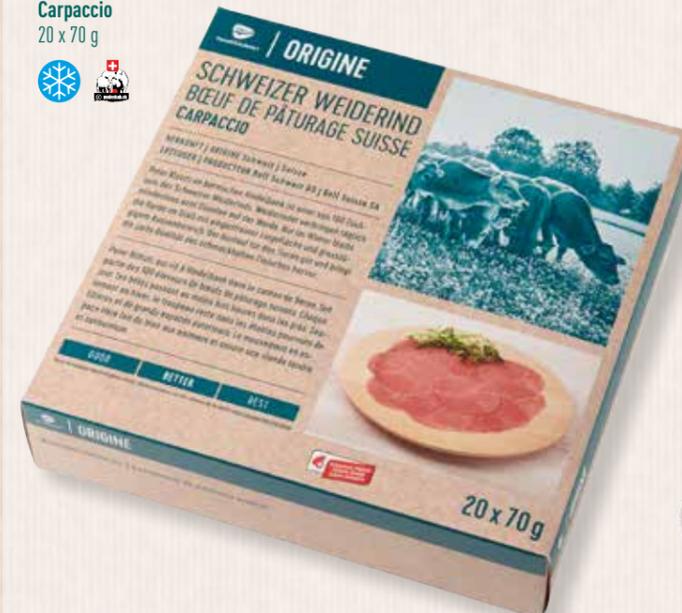
**Bœuf de pâturage
Asado Gaucho Rib**
nature
env. 1 kg



PROFIL DE SAVEUR

Viande à fibres très fines aux arômes de lait de vache tiède. Notes de beurre, de sésame et de haricots rouges. Suivant le morceau de viande et sa maturation, un éventail de notes subtiles de champignons à celles plus prononcées de champignons sauvages (bouilli et rumpsteak, cuit sous-vide, nature).

**Bœuf de pâturage
Carpaccio**
20 x 70 g



**Bœuf de pâturage
Burger**
30 x 150 g



**Bœuf de pâturage
Burger**
6 x 125 g





VIANDE DE PORC LUCERNOIS

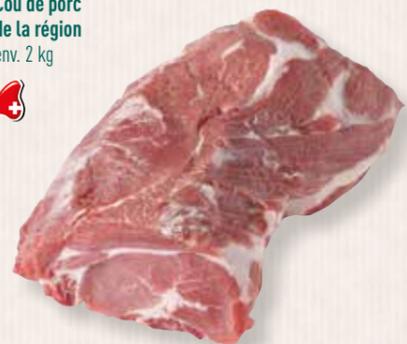
Filet mignon de porc de la région
2 x env. 500 g



Quasi de porc de la région
2 x env. 900 g



Cou de porc de la région
env. 2 kg



La ferme d'Eugen Schwegler à Willisau est sise sur l'une des nombreuses collines de l'arrière-pays lucernois. Il est l'un de nos éleveurs de porcs lucernois. Le climat de la porcherie est très agréable et sent bon la paille. Les fenêtres procurent une luminosité naturelle. Les box paillés offrent aux porcs

assez de place pour dormir, se prélasser et jouer. Tous ces facteurs se répercutent de manière positive sur la qualité de la viande.

La viande de porc lucernois est exclusivement disponible dans les régions suivantes: Bâle, Soleure, Emmental, Suisse centrale.



VIANDE DE PORC D'APPENZELL

Filet de porc de la région long
env. 3,5 kg



Filet de porc de la région spécial
env. 2 kg



Côtelette de porc de la région spéciale
env. 2 kg



Cornel Preisig a repris en 2022 l'exploitation agricole de Stein, en Appenzell, spécialisée dans l'élevage de 30 vaches laitières et l'engraissement de 450 porcs.

L'étable est généreusement garnie de paille longue et les animaux ont un accès permanent à l'extérieur. Cornel Preisig privilégie les grands porcs blancs suisses, issus de la Landrace suisse. Les porcs sont abattus après une période d'engraissement d'environ 90 jours, à un poids d'à peu près 100 kg.

Dans un souci de durabilité, l'ensemble de l'animal est valorisé pour fabriquer des produits à base de viande comme le jambon cru, le lard ou la saucisse.

Notre viande tendre de porc d'Appenzell est proposée régionalement tout au long de l'année.





VIANDE DE PORC DE LA GRUYÈRE

André Pittet est un éleveur gruyérien qui détient ses porcs avec un parcours extérieur sur une surface plus grande et paillée. À l'aide de stores, il régule la luminosité et l'approvisionnement d'air, procurant ainsi un climat sain dans la porcherie. Les poils longs sur le bout de queue en tirebouchon montrent que les porcs se sentent bien. Ils se servent de la paille pour s'y prélasser, s'y rouler et la mordiller. Grâce aux sorties à l'air frais, ils sont plus détendus, ce qui se répercute de manière positive sur la qualité de la viande.

La viande de porc de la Gruyère est exclusivement disponible dans les régions suivantes: Berne, Bienne, Neuchâtel, Fribourg, Vaud, Genève, Valais.



PORC D'ALPAGE DE LA RÉGION

Alpage Pâquier Gétaz
Château-d'Œx VD

Article
de saison
Disponible
uniquement en
automne

Outre les vaches laitières, toutes les fermes d'alpage élèvent aussi des Grands Porcs Blancs suisses nourris de manière écologique du petit-lait issu de la fabrication du fromage d'alpage. Dans la zone d'estivage, les porcs d'alpage bénéficient d'une stabulation respectueuse des animaux et accèdent librement à un vaste espace naturel clôturé. L'élevage et l'alimentation adaptés à l'espèce et la vie au grand air, propice à l'exercice physique, garantissent une viande de porc particulièrement tendre et aromatique.

Rôti d'épaule
de porc d'alpage
env. 2 kg



Quasi de porc d'alpage
env. 900 g



Filet de porc d'alpage
env. 500 g



Filet de porc d'alpage
long
env. 3,5 kg



Cou de porc d'alpage
env. 2 kg



Alpage Leissigbärgli
Krattigen BE

Nous, Martin Schmutz et Brigitte Grau, sommes depuis 2004 les fiers exploitants du pittoresque alpage de Leissigbärgli. Ce paysage de montagne de rêve est notre maison, où nous nous occupons de nos animaux avec dévouement et passion. Sur notre alpage, 75 chèvres, 5 chèvres laitières, 18 vaches mères, 50 vaches laitières et 50 porcs d'alpage trouvent un foyer accueillant.

Nous leur consacrons beaucoup d'attention et leur offrons une existence adaptée à leur espèce, tout cela au milieu d'importantes parois rocheuses et de sommets majestueux. Le lien étroit qui nous unit à nos animaux se reflète également dans la valorisation innovante du petit-lait qui résulte de la fabrication du fromage d'alpage bernois AOP de qualité supérieure. Nous sommes heureux de voir que nos porcs grandissent en bonne santé et fournissent des produits de qualité. L'attachement profond à nos animaux se traduit par la qualité de nos articles. Nos produits de porcs sont distribués par Transgourmet, afin que vos hôtes aient la possibilité de savourer le goût unique de notre production d'alpage.

Vous êtes cordialement invité à faire partie de cette histoire particulière et à découvrir de première main nos produits porcins de qualité supérieure.

Alpage Chieneren
Wiesenberg NW



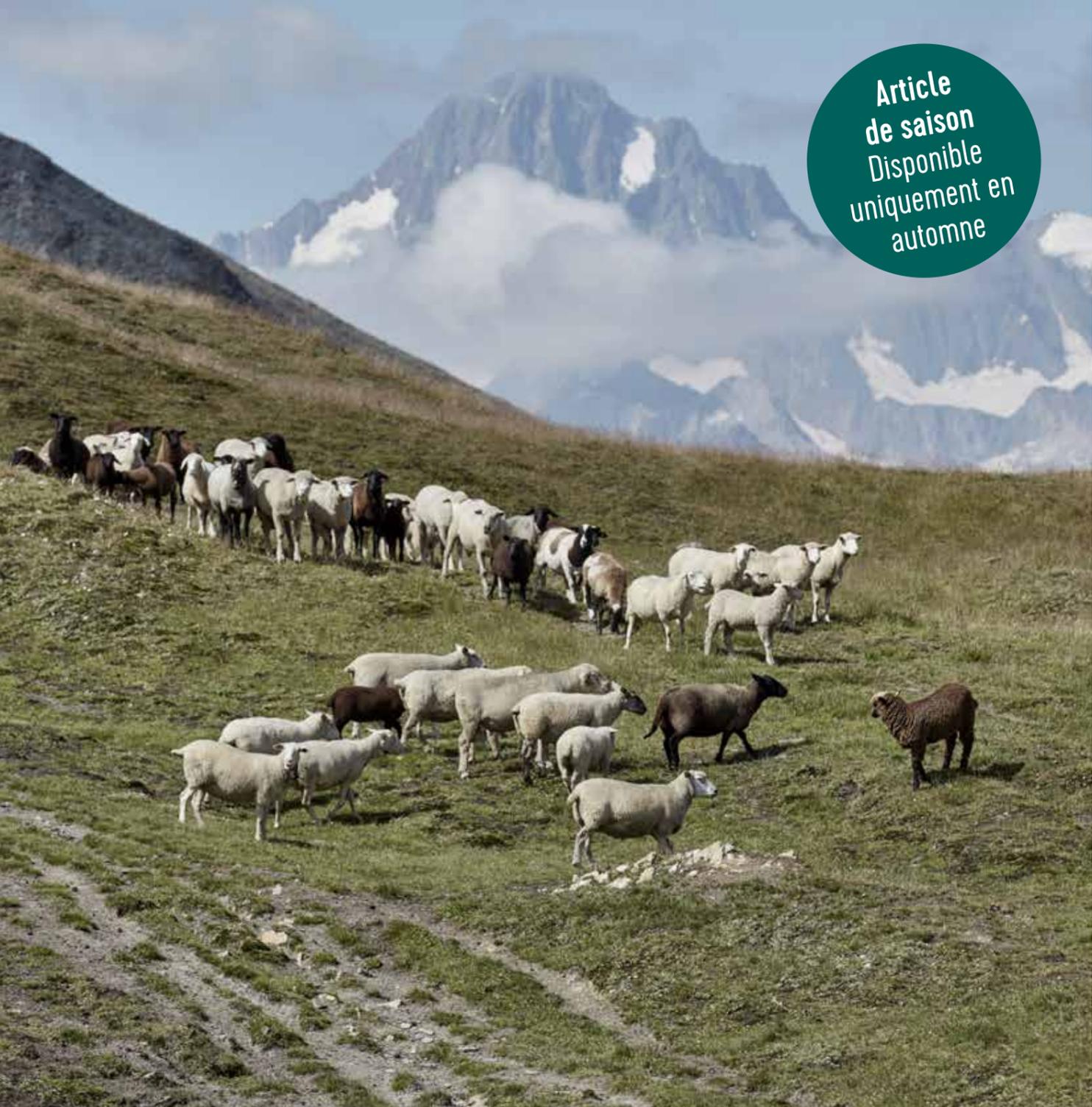
Alpage Tamons
Mels SG



Alpage D'il Plaun
Scheid GR



Article
de saison
Disponible
uniquement en
automne



AGNEAU D'ALPAGE DE LA RÉGION

Pratiqué depuis des siècles en Suisse, l'estivage des moutons et de leurs agneaux est soumis à l'ordonnance fédérale «montagne» et «alpage». Pendant un minimum de 90 jours, ces animaux quelque peu obstinés à la fourrure douce et frisée paissent dans nos Alpes. Ce faisant, ils prennent soin de la délicate végétation alpine et em-

pêchent l'apparition de broussailles. Un tel élevage, respectueux de l'espèce avec séjour dans la fraîcheur des Alpes, assure une production extensive sans suppléments alimentaires de céréales et de soja. Il en résulte une viande d'agneau d'alpage naturel d'une saveur exceptionnelle, disponible en automne pour quelques semaines seulement.

Agneau d'alpage
entier
env. 18 kg



Agneau d'alpage
Quartier avant
entier
env. 5 kg



Agneau d'alpage
Gigot
avec os
env. 3,1 kg



Agneau d'alpage
Rôti d'épaule
paré
env. 650 g



Agneau d'alpage
Filet mignon
8 x env. 70 g



Agneau d'alpage
Rôti de gigot
sans os
env. 1,3 kg



NEW

Agneau d'alpage
Filet
avec graisse
2 x env. 300 g



Agneau d'alpage
Jarret
2 x env. 400 g



NEW

Agneau d'alpage
Côtelette
sans chaînette
env. 500 g



Agneau d'alpage
quasi/noix
paré
2 x 2 x env. 200 g



NEW

Article
de saison
Disponible dès
la mi-février

AGNEAU SUISSE DE TROUPEAU DE MIGRATION HIVERNALE

La garde des moutons repose sur des connaissances ancestrales pratiquées en Suisse depuis des siècles. Après l'estivage à l'alpage, les bergers reviennent dans la vallée avec les brebis et leurs agneaux et, dès le mois de novembre, migrent sur plusieurs hectares de terres appartenant aux agriculteurs locaux. L'élevage extensif selon la migration hivernale traditionnelle est naturel et adapté à l'espèce. Cette viande d'agneau indigène au goût exceptionnel est un article saisonnier disponible à partir de la mi-février.



Le berger
Markus Nyffeler

Agneau de troupeau de
migration hivernale
entier
env. 18 kg



Agneau de troupeau de
migration hivernale
Quartier avant
entier
env. 5 kg



Agneau de troupeau de
migration hivernale
Gigot
avec os
env. 2,9 kg



Agneau de migration
hivernale
Rôti d'épaule
sans gras d'épaule,
sans couvert
env. 650 g



Agneau de migration
hivernale
Filet mignon
env. 550 g



Agneau de troupeau de
migration hivernale
Rôti de gigot
sans os
env. 1,3 kg



NEW

Agneau de troupeau de
migration hivernale
Filet
avec graisse
2 x env. 280 g



Agneau de troupeau de
migration hivernale
Jarret
2 x env. 400 g



NEW

Agneau de troupeau de
migration hivernale
Côtelette
sans chaînette
env. 500 g



Agneau de troupeau de
migration hivernale
Quasi/noix pâtissière
paré
2 x 2 x env. 200 g



NEW

SPÉCIALITÉS GEISER

Dans une perspective de développement durable, Geiser transforme des morceaux de viande de porcs d'alpage et d'agneau d'alpage.



Geiser
Cevapcici
d'agneau d'alpage de
migration hivernale
env. 2 kg



Outre les vaches laitières, toutes les fermes d'alpage élèvent aussi des Grands Porcs Blancs suisses nourris de manière écologique du petit-lait issu de la fabrication du fromage d'alpage. Dans la zone d'estivage, les porcs d'alpage bénéficient d'une stabulation respectueuse des animaux et accèdent librement à un vaste espace naturel clôturé. L'élevage et l'alimentation adaptés à l'espèce et la vie au grand air, propice à l'exercice physique, garantissent une saucisse à rôtir de porc d'alpage particulièrement tendre et aromatique.



Geiser
Saucisse à rôtir
de porc d'alpage
moitié-moitié
5 x 150 g



Tout au long des mois d'été, les moutons assument naturellement l'entretien des prairies en altitude, empêchant par leur activité l'apparition de broussailles tout en favorisant la biodiversité. Après l'estivage à l'alpage, les bergers accompagnent les brebis avec leurs agneaux vers la vallée. Dès le mois de novembre, ils migrent sur plusieurs hectares de terres appartenant à des agriculteurs locaux. C'est grâce à une production extensive et un élevage respectueux des animaux que l'on obtient des cevapcici de premier choix aussi savoureux

POULET SUISSE D'ÉLEVAGE EN PLEIN AIR



Chez nos éleveurs, les poussins, qui sont éclos en Suisse, grandissent en petits troupes. L'aire à climat extérieur et la prairie sont accessibles aux volatiles au moins 8 heures par jour. Des buissons et des arbres procurent protection et des zones d'ombre naturelles. Les volailles utilisent les litières garnies de paille pour gratter le sol et prendre des bains de poussière. Une croissance naturelle et l'accès à un enclos extérieur procurent à la viande une texture délicatement fibreuse, juteuse et ferme.

Les petits poussins d'un jour proviennent uniquement de couvoirs suisses et vivent pendant 57 jours.



Madame Flückiger nourrit les volatiles du poulailler de Dürrenroth.



Poulet d'élevage en plein air
env. 775-1550 g



Aile de poulet d'élevage en plein air
45 g+
env. 1,5 kg



Cuisse de poulet d'élevage en plein air
6 x 120-300 g
env. 1,3 kg



Poitrine de poulet d'élevage en plein air
80-180 g
env. 1 kg



PINTADE FERMIÈRE DE BOURGOGNE



«Nous respectons le rythme naturel des animaux»,
Thierry Comte



«Je veux un poulet à la saveur d'antan.»
Fabrice Pardon



POULET FERMIER PRINCE DE BOURGOGNE IGP

Les Prince de Bourgogne sont en parfaite symbiose avec le caractère authentique et rustique de leur région.

Il règne une forte activité dans les vignobles de Saint-Léger-sous-la-Bussière, au sud de la Bourgogne. Ici, six agriculteurs élèvent une race de poules particulière, la Prince de Bourgogne. Ces poules sont le résultat d'un croisement entre une poule noire cou nu et un coq à pattes bleues. Elles sont élevées pendant plusieurs années, afin de sublimer la saveur et la finesse de leur chair.

Ces poules sont nourries principalement de céréales locales provenant du Val de Saône. Durant trois mois, elles sont en liberté sur une verdure luxuriante et ombragée, où elles peuvent grandir et se muscler à leur propre rythme. La liberté de mouvement leur permet de développer leur force, ce qui exerce un effet positif sur la tendreté de la viande.

Poulet fermier
Prince de Bourgogne
France
Label Rouge
env. 1,7 kg



UNIQUEMENT
SUR
PRÉCOMMANDE

Les pintades Label Rouge sont élevées 94 jours durant et gambadent toute la journée sur un vaste parcours herbeux. En plein air, elles se nourrissent d'herbe et aux mangeoires du poulailler de granulés composés à minima de 75% de céréales.

Pintade fermière
Bourgogne
France
env. 1,5 kg



Poitrine suprême
de pintade fermière
Bourgogne
France
4 x 180-240 g

Cuisse de pintade
fermière
Bourgogne
France
4 x 180-240 g



UNIQUEMENT
SUR
PRÉCOMMANDE

PROFIL DE SAVEUR

La chair se présente de couleur sombre. Elle est ferme, néanmoins juteuse et tendre au goût typique de cette race.



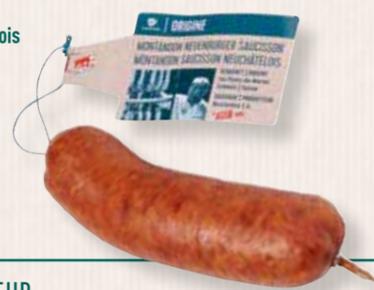
SPÉCIALITÉS NEUCHÂTELOISES DE MONTANDON

Découvrez les spécialités exquises du Jura neuchâtelois de Montandon!

Cette exploitation des Ponts-de-Martel se trouve à l'000 m d'altitude dans la pittoresque haute vallée des Ponts. Elle est gérée sans interruption depuis 1930 par des membres de la famille Montandon.

On y transforme à 90% de la viande de porc issue d'un élevage durable et achetée dans des fermes de la Vallée des Ponts et de la Brévine. Les produits sont élaborés selon les méthodes traditionnelles du Jura neuchâtelois et garantissent un goût authentique et inaltéré du terroir. Plongez dans l'univers culinaire de Montandon et savourez les arômes uniques de ces délices régionaux!

Montandon
Saucisson neuchâtelois
360 g



PROFIL DE SAVEUR

Ce saucisson séduit par sa texture particulièrement juteuse et son arôme prononcé. Une saveur envoûtante qui rappelle celle d'oignons caramélisés, arrondie par des notes de poivre noir, de fumée de hêtre, de saumure, de laurier et de graines de fenouil.

Montandon
Jambon paysan
env. 2,5 kg



PROFIL DE SAVEUR

Un jambon cuit bien moelleux et complexe avec des arômes de sel de saumure fumé, complétés par des notes puissantes d'herbes méditerranéennes séchées, de macis et de stéatite, arrondis par une douceur maltée.

Montandon
Filet de porc
séché
env. 900 g



PROFIL DE SAVEUR

Cette viande séchée séduit par l'harmonie de sa saveur et de ses notes mûres et tannées. Du riche bouquet gustatif se démarque surtout une saveur fruitée au goût de noix avec des notes de cépes, de truffes d'été, de sel de montagne et de poivre Sichuan.



BREITENMOSER MOSTBRÖCKLI APPENZELLOIS

Succulent. Tendre. Fumé. C'est ainsi que la spécialité appenzelloise bien connue se laisse décrire.



L'Appenzeller Mostbröckli de Breitenmoser, fabriqué selon un savoir-faire traditionnel à partir de noix plates provenant de bovins de pâturage suisses, séduit par son goût unique.

N'étant pas très marbrée, la viande maigre convient particulièrement bien pour la fabrication des Mostbröckli. Les morceaux de bœuf sont placés directement dans le tambour sous vide avec un mélange d'épices qui peut contenir, outre du sel sec et du poivre, des épices comme du laurier, du genièvre, de l'ail et du gingembre - la recette exacte, à l'image des Appenzellois, reste bien sûr conservée secrètement!

Grâce à 40 heures de mouvement lent dans le tambour, les épices sont réparties uniformément et la viande les absorbe mieux. Au cours du processus, le Mostbröckli perd environ 30% de son poids en raison de l'élimination de l'eau par le sel. Après la salaison, six Mostbröckli sont mis sous vide ensemble et mis en forme, puis ils reposent pendant quatre semaines au réfrigérateur en étant retournés une fois par semaine.

«LE MOSTBRÖCKLI APPENZELLOIS FAIT PARTIE DE NOTRE ARTISANAT TRADITIONNEL.»

RETO FUSTER

Breitenmoser
Mostbröckli appenzellois
env. 500 g



SPÉCIALITÉS CHER-MIGNON



Qui écoute Cyrille Bagnoud raconter l'histoire de sa famille se rend tout de suite compte de la passion qui l'habite. Il est fier et profondément reconnaissant envers son père pour ce qu'il leur a transmis à lui et sa sœur Isabelle.

«LE TEMPS REPRÉSENTE
UN ÉLÉMENT IMPORTANT
DE LA RECETTE.»

CYRILLE BAGNOUD

Chez la famille Bagnoud, à Cher-Mignon, la tradition et l'artisanat donnent naissance à des spécialités de viande séchée au caractère naturel.

L'air unique des montagnes, le climat exceptionnellement sec et le foehn créent des conditions idéales pour la production de ces délices. Cher-Mignon SA transforme les pièces de porcs suisses issus d'un élevage durable ainsi que de bœuf de pâturage suisse en harmonie avec les principes du développement durable. La production des spécialités de Cher-Mignon exige beaucoup de savoir-faire, de temps et



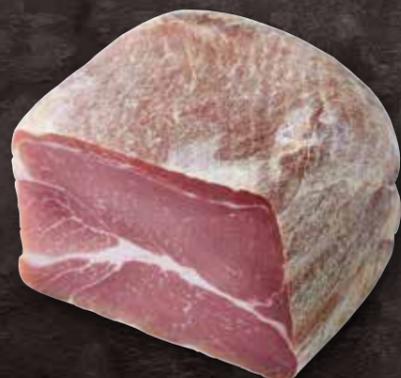
Cher-Mignon
Viande séchée du Valais
coin
env. 1,3 kg



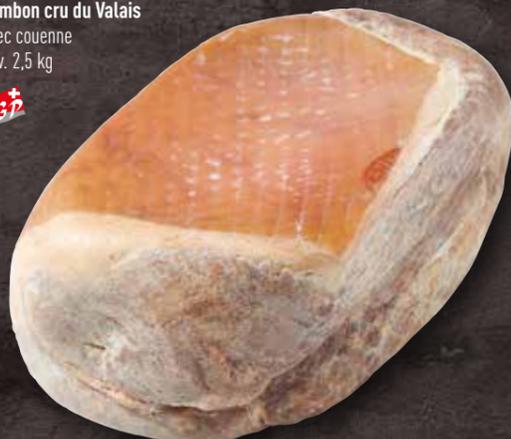
Cher-Mignon
Jambon cru du Valais
sans couenne
env. 1 kg



Cher-Mignon
Jambon cru du Valais
de porc d'alpage
sans couenne
env. 1 kg



Cher-Mignon
Jambon cru du Valais
avec couenne
env. 2,5 kg



Cher-Mignon
Lard sec du Valais
sans couenne
env. 900 g



Cher-Mignon
Lard sec du Valais
avec couenne
env. 1,9 kg



Cher-Mignon
Lard cru
de porc d'alpage
sans couenne
env. 1,2 kg



Cher-Mignon
Saucisse au Fendant
200 g



Cher-Mignon
Saucisse à l'ail
2 x 110 g



Cher-Mignon
Saucisse crue
de porc d'alpage
200 g



GYGAX SPÉCIALITÉS D'EMMENTAL



Adrian Gygax fume des spécialités de saucisses, de jambon et de lard de manière traditionnelle, comme dans le temps dans un véritable fumoir maison d'Emmental. L'étable de l'auberge de ses parents a été transformée de telle sorte qu'une fumaison maison soit possible comme autrefois chez ses ancêtres. Il faut des connaissances approfondies du temps et une bonne dose d'expérience pour maîtriser la recette ancestrale à la perfection.

Gygax
Lard à cuire
fumé maison
env. 1,5 kg



Gygax
Saucisse paysanne
fumée maison
cuite
320 g



Gygax
Saucisse à rôtir
aux herbes des Alpes
5 x 150 g



Gygax
Saucisse de langue
bernoise
300 g



BRÜGGER VIANDE SÉCHÉE DES GRISONS

Jörg Brügger se sert simplement des forces de la nature et se fie à son instinct enviable.



Neuf ans durant, Jörg, boucher de formation, a acquis de son père ses connaissances en matière de séchage à l'air naturel traditionnel. La famille produit de la viande séchée à Parpan depuis 1892. Jörg, qui dirige l'exploitation, fait partie de la 4^e génération. Il met son cœur à l'ouvrage et consacre aussi toute sa vie à la viande, issue d'élevage durable, qu'il affine pour nous en sa demeure de Parpan. La moindre variation de la température, du taux d'humidité de l'air ou un vent qui se lève nécessitent toute son attention, de jour comme de nuit. C'est grâce à l'ouverture et la fermeture des fenêtres ainsi qu'à l'art subtil de déplacer et suspendre les pièces de viande dans les locaux de séchage que ces spécialités des Grisons acquièrent leur qualité unique d'une saveur remarquablement naturelle.

Brügger
Viande des Grisons
tranche carrée
env. 700 g



TRUITES DE LA PISCICULTURE DE VIONNAZ



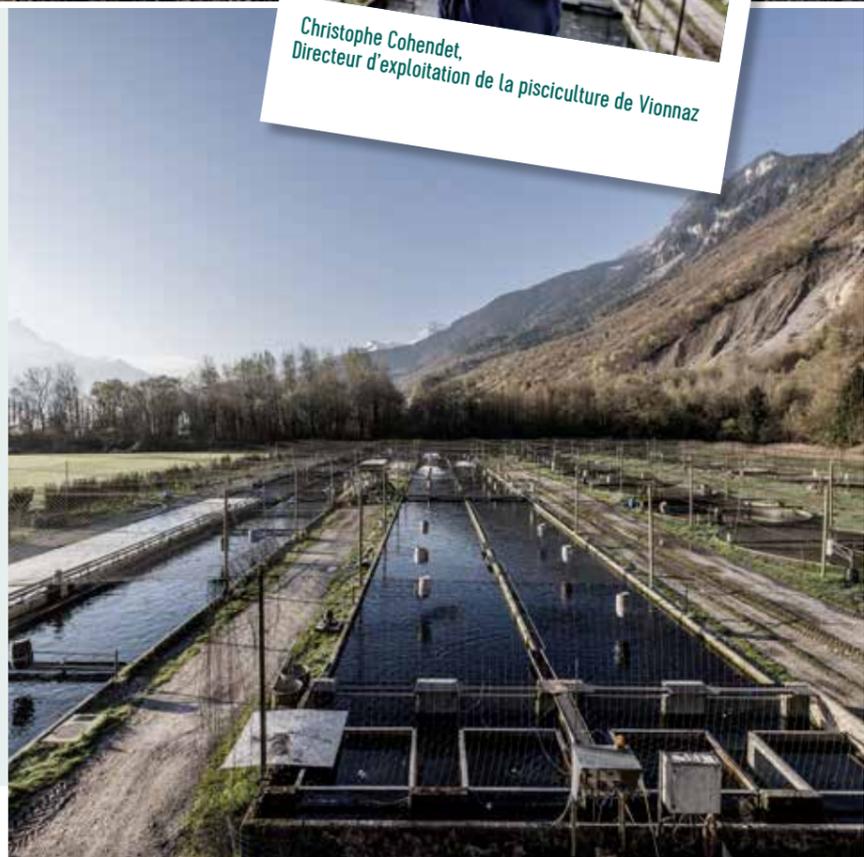
Un matin de printemps ensoleillé dans le Bas-Valais. Au loin, la vue s'ouvre sur les Alpes. Devant nous, dans l'eau claire, des truites font tranquillement leur ronde.



Christophe Cohendet,
Directeur d'exploitation de la pisciculture de Vionnaz

La pisciculture de Vionnaz est le plus grand élevage de truites de Suisse, qui abrite au total 13,5 millions de poissons. Malgré sa taille, l'entreprise est dirigée par Christophe Cohendet et une équipe d'une dizaine de personnes seulement, ce qui lui confère une atmosphère familiale. Aujourd'hui, près de trente pour cent de la production suisse de truites provient de cet élevage très réputé.

Dans les vingt bassins circulaires et les quatre raceways de la Pisciculture de Vionnaz se développent aussi bien des truites arc-en-ciel que des truites saumonées. Ces dernières obtiennent leur chair rose-orangée caractéristique grâce aux caroténoïdes naturels présents dans leur alimentation.



L'eau des bassins provient d'un petit lac alimenté par une source d'eau potable.



«UN POISSON DE QUALITÉ PORTANT LE LABEL SWISS-GARANTIE, QUI GARANTIT NON SEULEMENT L'ORIGINE SUISSE, MAIS AUSSI, ENTRE AUTRES, LA FRAÎCHEUR, LE CARACTÈRE NATUREL ET LE SOIN APPORTÉ À L'ÉLEVAGE.»

Truite saumonée
vidée, env. 400–600 g
élevage, Suisse
env. 1,5 kg



Truite
vidée, env. 300–400 g
élevage, Suisse
env. 1,5 kg



Filet de truite saumonée
avec peau, env. 130–200 g
élevage, Suisse
env. 600 g



Filet de truite
avec peau,
pauvre en arêtes,
env. 120–150 g
élevage, Suisse
env. 600 g





La famille Clarke et ses amis pratiquent la pêche du saumon argenté au crochet et à la ligne par pure conviction.

CROUSTILLANTS DE POISSON D'ADRIAN

Adrian est le seul pêcheur professionnel de la ville de Zurich. Il connaît la topographie du lac par cœur. Cependant, ce n'est pas une garantie de succès, car il n'y a pas de prise constante. Six jours par semaine, il doit s'adapter au vent et à la météo.

«En raison de la taille des mailles du filet, seuls les poissons adultes qui ont frayé une ou deux fois sont capturés», explique-t-il. Cela garantit une prise en milieu sauvage responsable et offre une protection complète des stocks de poissons. La qualité de la chair est meilleure lorsqu'il fait froid. Une machine coupe les nombreuses arêtes intermusculaires fines tous les deux millimètres. «Après le bain de friture, on ne perçoit pas les arêtes.» Ainsi, le poisson blanc, autrefois impopulaire, finit dans la friteuse comme croustillant de poisson durable.



«Ma journée est au rythme de la nature.»
Adrian Gerny



Croustillants de poisson d'Adrian
sauvage, Suisse
bac d'env. 1,5 kg



Croustillants de poisson d'Adrian
sauvage, Suisse
carton de 5 kg



SAUMON SAUVAGE COHO DE SITKA

Filet de saumon sauvage
Coho de Sitka
fumé, en tranches
sauvage, FAO 67
200 g



Filet de saumon sauvage
Coho de Sitka
fumé, en tranches
sauvage, FAO 67
env. 700 g



En raison des eaux froides, les saumons argentés d'Alaska sont de très grande taille et riches en acides gras oméga 3. Ils se nourrissent principalement de krill, petits crustacés à la forme de crevettes. Une densité de population faible sans industrie et l'interdiction légale de l'aquaculture font que les eaux sont d'une extrême propreté. La saison dure de début juillet à fin septembre. Durant cette période, les Clarke et leurs amis pêcheurs de longue date vivent sur leurs bateaux. Les saumons se pêchent en journée au large en pleine mer car la qualité de la chair diminue au fur et mesure que les poissons

se rapprochent des cours d'eau afin de frayer. La pêche à la ligne et à l'hameçon permet de remonter les poissons un à un, puis de les traiter sur le chalutier même et de les surgeler immédiatement. «Grâce à ce traitement précautionneux, le saumon a une saveur d'une extrême fraîcheur comme s'il venait juste de sortir de l'eau», nous explique Julia, avant d'ajouter: «Seul un pourcent de tous les saumons pêchés et traités en Alaska le sont ainsi avec autant d'égards. Notre saumon sauvage Coho de Sitka est certifié MSC et sa qualité est d'une régularité exceptionnelle».



CHAMPIGNONS BIO DE L'OBERLAND ZURICHOIS

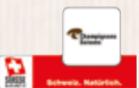


ŒUFS SUISSES D'ÉLEVAGE EN PLEIN AIR DE SUISSE OCCIDENTALE

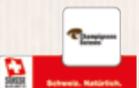
Bio



Bio
Pleurotes du panicaut



Bio
Mélange de champignons
3 sortes de champignons de culture frais



*Patrick Romanens, fondateur de Fine Funghi AG.
Les champignons nobles sont sa grande passion.*

Patrick Romanens, diplômé en agronomie de l'EPFZ, est passionné par la nature et plus particulièrement par les champignons. Après avoir découvert la complexité de la culture des champignons, il a parcouru le monde, en particulier l'Extrême-Orient, pour en apprendre davantage sur cette espèce fascinante. Le champignon shiitaké, très parfumé, l'a particulièrement captivé. Grâce à son esprit de recherche, il a développé le substrat parfait pour ce champignon d'assaisonnement et a établi une production biologique sans pesticides ni fongicides. En 1996, il a fondé sa propre entreprise et est depuis considéré comme le pionnier de la culture des shiitakés en Europe. Aujourd'hui, l'œuvre de sa vie compte parmi les principaux producteurs de champignons nobles du pays.



Les poules vivent dans des volières généreusement dimensionnées et profitent du parcours extérieur. Ce n'est que par mauvais temps qu'elles restent dans le jardin d'hiver pour prendre un bol d'air frais. La volière a la structure d'un arbre avec deux étages garnis de perchoirs sur lesquels les volatiles dorment la nuit. Elles nettoient leur plumage dans le bain de sable. Sur la prairie, les arbres et les petites cabanes en bois procurent de l'ombre.

Œufs suisses
d'élevage en plein air
53 g+
90 pièces



Le numéro d'identification sur l'œuf permet la traçabilité jusqu'à l'agriculteur.

GOMSER FROMAGE DE MONTAGNE BIO



Les onze fermes bio qui produisent le lait cru de montagne qui sera traité dans la coopérative Fromagerie de montagne bio Goms sont situées dans le paradis naturel de Conches.

Gomser Fromage de montagne bio
env. 275 g



Gomser Fromage de montagne bio
1/4 de meule
d'env. 1,25 kg



PROFIL DE SAVEUR

Fromage doux aux agréables arômes d'abricot et de zeste de mandarine, enrobés de notes terreuses chaudes. Arrière-goût délicatement piquant de poivre vert et de livèche.

La température de chauffe du lait, le temps de maturation ainsi que le traitement du fromage dans la cave sont déterminants pour la qualité du produit. Lors de la production du fromage, Gery Zürcher procède également à des adaptations individuelles selon la situation météorologique et en fonction de son expérience en la matière. C'est là qu'il produit avec passion et savoir-faire ce fromage de montagne à la saveur particulièrement corsée.



FROMAGE DE MONTAGNE DES GRISONS BIO

Lumbrein, un petit village typique au cœur du Val Lumnezia. Alexander Casanova, qui a grandi ici, y exploite une ferme laitière. Ses 17 vaches de race brune suisse paissent dans les prés des montagnes riches en graminée grasse et verdoyante, en herbes aromatiques, en trèfles et fleurs sauvages. Tous les matins à l'aube,

il traite ses vaches et livre ensuite son lait bio à la Cascharia Lumbrein, une fromagerie gérée par Mario et Ina Albin. Ces derniers utilisent le lait de montagne bio provenant en tout de neuf fermes bio pour produire ce produit naturel du terroir selon une ancienne recette traditionnelle.

Fromage de montagne des Grisons bio corsé
1/4 de meule
d'env. 1,2 kg



PROFIL DE SAVEUR

Fromage de montagne des Grisons bio, corsé. Fromage suisse gras à pâte mi-dure qui est élaboré à partir de lait thermisé et affiné trois à cinq mois. Délicatement corsé au goût de terre et de noix. Notes de croûte de pain de seigle, de forêt automnale, de raisins, de terre nourricière et de cave d'affinage. Léger arrière-goût de noix.

Fromage de montagne des Grisons bio bien mûr
1/4 de meule
d'env. 1,2 kg



PROFIL DE SAVEUR

Fromage de montagne des Grisons bio, bien mûr. Fromage suisse gras à pâte mi-dure, qui est élaboré à partir de lait thermisé et affiné pendant une période pouvant aller jusqu'à 9 mois. Il a une saveur particulièrement mûre et pleine de tempérament.



SBRINZ D'ALPAGE AOP UNTERTRÜBSEE

La famille Scheuber fabrique ce Sbrinz en été, directement à l'alpage. L'incroyable variété des 150 herbes et plantes qui prospèrent sur ce haut plateau surplombant Engelberg confère au lait son goût particulièrement authentique. Brisé en bouchées, le Sbrinz d'alpage révèle sa structure granuleuse aux fins cristaux de tyrosine, lesquels se forment au cours d'un long affinage de 30 mois. Sa pâte d'ivoire est délicatement fruitée en bouche, avec une note de chicorée torréfiée et une finale légèrement âpre et corsée.


Slow Food®
Presidio

Les Presidi sont des projets de Slow Food destinés à protéger les petites productions de qualité réalisées selon des méthodes artisanales traditionnelles.
slowfoodfoundation.com / slowfood.ch



FROMAGE À RACLETTE BIO DU VALAIS AOP

La fromagerie de la fédération Augstbordkäserei de Tourtemagne fabrique un produit naturel inimitable et très authentique de son terroir.

Pour fabriquer la raclette bio, on utilise uniquement du lait cru bio du Valais. «Pour obtenir un bon fromage à raclette bio, il faut que le grain du caillé atteigne au moins la grosseur du pouce», nous explique Marcel Ammann. Nous sommes ainsi certains que le fromage contient suffisamment d'eau. C'est en effet, ce critère qui assure l'onctuosité de la raclette.

Les meules de raclette bio sont entreposées pendant deux semaines dans la fromagerie sur des planches en bois de sapin brut. La prochaine étape est la maturation du fromage dans l'entrepôt central qui dure entre 4 et 5 mois. C'est seulement après ce processus qu'il atteint son plein arôme.

PROFIL DE SAVEUR

Fromage corsé et piquant aux notes de sel de montagne, soulignées de touches fruitées d'olive et de noyau d'abricot. Évoque le lait tiède fraîchement traité, le caramel à la crème et le beurre de noix.



PONTE REALE MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP BIO



Les bufflonnes sont élevées en harmonie avec leurs besoins et la nature jusqu'à environ l'âge de 20 ans.



La famille Rega, Azienda Agricola Ponte Reale.

L'Azienda Agricola Ponte Reale a été fondée en 1993 par Enrico Rega. La famille a une longue tradition d'élevage de buffles d'eau et de production de mozzarella, qui remonte à l'arrière-grand-père d'Enrico, Pasquale.

Pour la production de sa mozzarella de bufflonne, la famille a recours à des méthodes éprouvées qu'elle a associées à une technologie de pointe, afin d'améliorer en permanence la qualité de ses produits.

Le bien-être des quelque 1'500 buffles est primordial. Il est garanti par un élevage adapté à l'espèce, une alimentation de qualité et des soins attentifs. Les bêtes sont nourries de foin, de paille, de maïs, de différentes céréales et d'une petite quantité de soja issus de l'agriculture biologique, la majeure partie du fourrage étant produite sur place. Toutes les bêtes sont pucées, afin de surveiller leur santé et la qualité de leur lait. Un vétérinaire et un podologue s'occupent régulièrement du bien-être des bêtes.

Luigi Rega, le directeur actuel, entretient une relation étroite avec ses buffles. Il attache une grande importance à les élever de la manière la plus naturelle possible.

Ces animaux intelligents et sociaux recherchent activement le contact avec les humains.



Ponte Reale Mozzarella di Bufala Campana DOP Bio Bocconcini 20 x 25 g

Ponte Reale Mozzarella di Bufala Campana DOP Bio 5 x 100 g





PÂTES D'ALSACE IGP AUX ŒUFS FRAIS

Les pâtes d'Alsace aux 7 œufs frais sont élaborées selon un savoir-faire transmis depuis trois générations dans la famille Heimburger à Marlenheim. Les pâtes sont confectionnées avec des ingrédients français: de la semoule de blé dur de qualité supérieure

et des œufs frais fermiers. Outre les nids à l'ancienne, la famille Heimburger fabrique également des spätzle. La texture poreuse et granuleuse accroche bien les sauces qui les accompagnent, révélant davantage leur délicieuse saveur.

Bio
Pasta Marella
Spaghetti
5 kg



Bio
Pasta Marella
Orecchiette
5 kg



Bio
Pasta Marella
Penne Rigate
5 kg



Tagliatelle d'Alsace IGP
7 œufs
7 mm
3 kg



Tagliatelle d'Alsace
7 œufs
3 mm
3 kg



PASTA MARELLA BIO

Le concept de terroir ne devrait pas être réservé à des produits tels que le vin ou les olives, comme le pense à juste titre Antonio Marella.

Dans sa petite fabrique de pâtes, Antonio Marella produit des moments de bonheur gastronomique. Pour ce faire, il se procure la meilleure semoule de blé dur du moulin de la ville voisine d'Altamura, qui transforme le blé des champs environnants. Ce qui distingue la Pasta Marella, c'est la méthode dite «trafilata al bronzo». La pâte est soigneusement pressée à travers des moules en bronze. C'est ce qui lui confère cette surface inimitable, légèrement rugueuse. Une fois le processus de moulage terminé, les pâtes sont posées soigneusement sur des «telai».

Il s'agit de châssis en bois traditionnels, recouverts d'un tissu textile sur lequel elles reposent. La longue durée de séchage joue le rôle principal au niveau de la production, et c'est ce qui distingue la pasta artisanale d'un produit industriel. Ainsi, les pâtes conservent beaucoup plus de goût et de protéines, ainsi que toutes les substances qui augmentent le taux de sérotonine. Le bonheur, cela ne s'achète pas. Mais avec une belle assiette de spaghetti, de penne ou d'orecchiette de Marella, cela se mange.



Même si la plupart d'entre eux possèdent moins d'un hectare, ils sont toujours fiers de ce lopin de terre.

RIZ BIO D'INDE DU NORD

Dans les régions fertiles au pied de l'Himalaya, des petites familles paysannes cultivent des champs de riz pour la plupart à la main. Ce faisant, elles protègent le sol et la qualité de l'eau de manière naturelle grâce à l'agriculture biologique. Outre la conversion à l'agriculture biologique, la coopération avec le commerce équitable est un aspect important dans l'amélioration des conditions de vie des cultivateurs.

En plus de la prime biologique, ils reçoivent une prime Fairtrade sur le montant de leur récolte. Cela profitera à l'ensemble de la coopérative et sera utilisé pour des investissements agricoles ou des projets communautaires dans les différents villages. Accumulés, ces nombreux petits changements représentent alors un véritable bienfait pour les populations.

Bourgeon Bio
Riz Basmati d'Inde du Nord
blanc
5 kg



Bio
Riz long grain d'Inde du Nord
blanc
5 kg



Le but est d'assurer un approvisionnement de riz biologique sain sur le long terme!



Les femmes sont responsables de la plantation et du désherbage.



La plupart du temps, le travail est effectué en commun et basé sur l'entraide.

RIZ DE CAMARGUE IGP BIO



Ce riz est produit selon une méthode japonaise ancestrale sans engrais ni traitement chimique. Les canards sont des véritables désherbants naturels.

Bio
Riz de Camargue IGP
long grain, semi-complet
1 kg



LENTILLES BLONDES DE SAINT-FLOUR



La légumineuse la plus répandue dans les cuisines des anciens de Saint-Flour, la lentille blonde, a disparu des décennies avant d'être redécouverte par un groupe de producteurs passionnés. Produite sans aucun traitement, la lentille bénéficie de tous les nutriments offerts par les terres basaltiques du Cantal.

HARICOTS SÉCHÉS BIO DU SEELAND

Les légumineuses constituent la principale source d'azote dans l'agriculture biologique. C'est pourquoi nos cultivateurs bio du Seeland misent sur la culture d'haricots nains qui maintiennent la fertilité du

sol et laissent des nutriments essentiels aux cultures subséquentes. Grâce à un séchage délicat, les haricots séchés de qualité Bourgeon développent un arôme particulièrement corsé.



Lentilles blondes de St-Flour
1 kg



Bourgeon Bio Suisse
Haricots séchés du Seeland
500 g



MUSSINI ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP BIOLOGICO



Ici, la tradition est d'offrir un baril de vinaigre à la naissance.

Nous visitons l'Acetaia Mussini, une petite usine dédiée à la production de l'Aceto Balsamico di Modena. Elle est dirigée par les cousins Giorgio Benedetti et Gabriele Torricelli. Leurs familles sont liées à la production d'Aceto Balsamico depuis 1909. Les barils de vinaigre en bois, qu'ils ont reçus de leurs parents à leur naissance, ont lancé leur indépendance. Une batterie de barils en bois comprend cinq barils. Chaque baril est d'une taille différente et fait d'un autre bois.

«Dans la cuve en acier, nous cuisons le moût de raisin et le mélangeons ensuite avec du vinaigre de vin», explique Giorgio. «Tous deux sont issus uniquement d'exploitations strictement contrôlées et certifiées biologiques de la région de Modène.» Le mélange soigneusement dosé constitué de 30 pour cent de moût de raisin et de 70 pour cent de vinaigre de vin est versé dans l'obscurité dans des barils de chêne parfois vieux de plus de 20 ans.



Bio
Mussini Aceto Balsamico
di Modena IGP
250 ml

PROFIL DE SAVEUR

L'Aceto Balsamico di Modena IGP Bio est de couleur ambre et possède un arôme intense, persistant, équilibré et d'une acidité agréable. Son goût est aigre-doux néanmoins très harmonieux.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO DOP TERRA DI BARI CASTEL DEL MONTE



Une bonne huile d'olive doit être faite d'olives qui ont mûri orientées vers le Castel del Monte.

L'huile d'olive DOP Terra di Bari Castel del Monte de Frantoio Galantino est obtenue à partir d'olives biologiques Coratina et séduit par son parfum fruité et intense. Elle est riche en antioxydants et phénols sains, ce qui se reflète dans sa note légèrement épicée en bouche. Une cuillerée d'huile d'olive biologique pure chaque jour est le meilleur remède - cela s'inscrit dans la philosophie de Frantoio Galantino: «La goccia dell'olio deve scendere ogni giorno».

Bio
Olio Extra Vergine di Oliva
Biologico DOP Terra di Bari
Castel del Monte



5 dl





HUILE DE NOIX AOP DU MOULIN DE SÉVERY



Dans le village rural, le Moulin de Sévery est dissimulé au bord de la rivière Morges. Datant de 1845, c'est actuellement le seul moulin traditionnel de Suisse qui produit encore de l'huile toute l'année. La méthode artisanale d'extraction de l'huile par pressage à l'ancienne remonte au 16^e siècle et fait par-

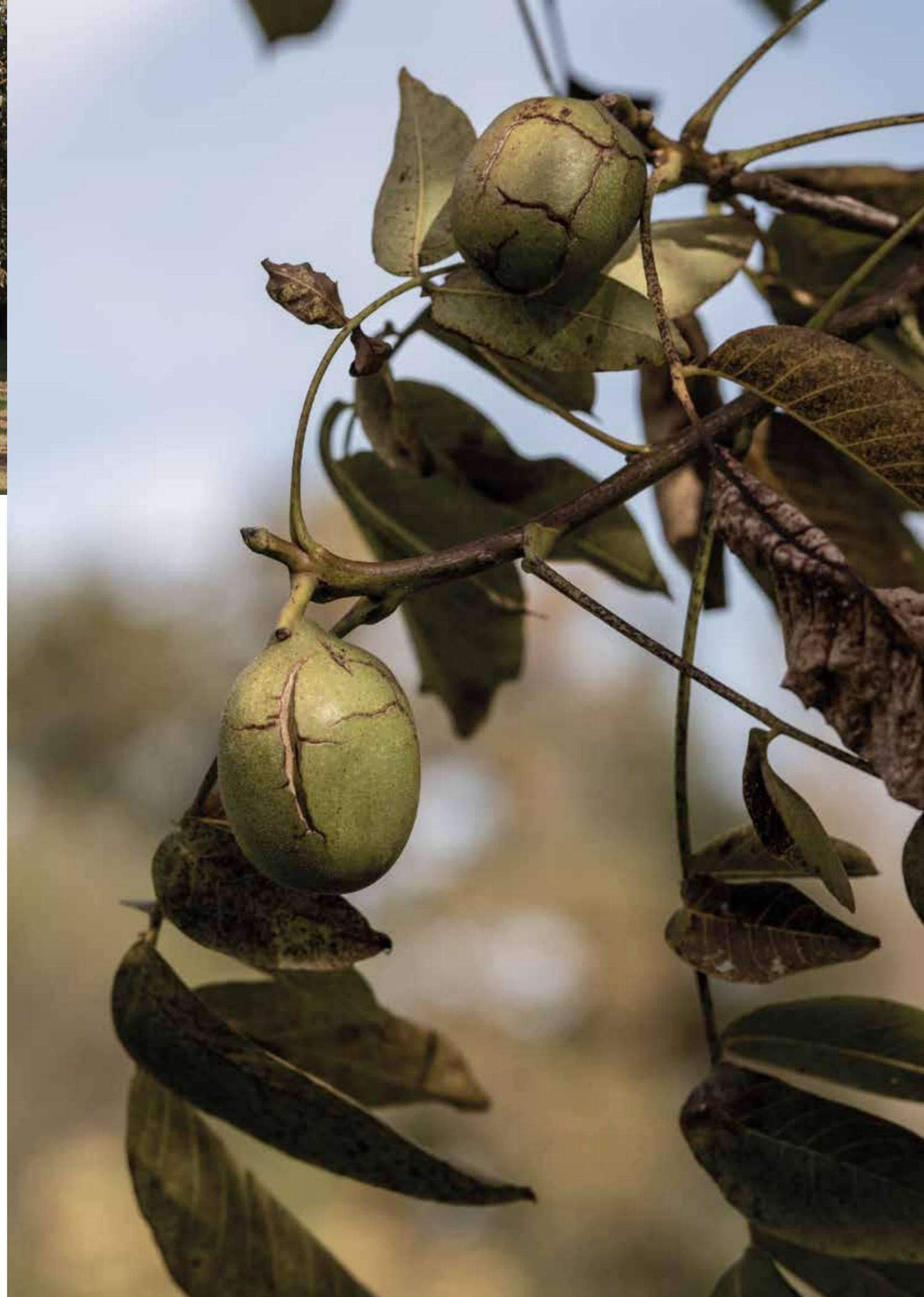
tie du patrimoine culinaire vaudois. Tous les cerneaux de noix proviennent de la région. Pour planter un noyer, il faut être patient et compter au moins 10 ans avant que l'arbre ne donne son plein rendement et ne produise suffisamment de noix pour en extraire de l'huile.

Moulin de Sévery
Huile de noix
AOP
n° 001
100 ml

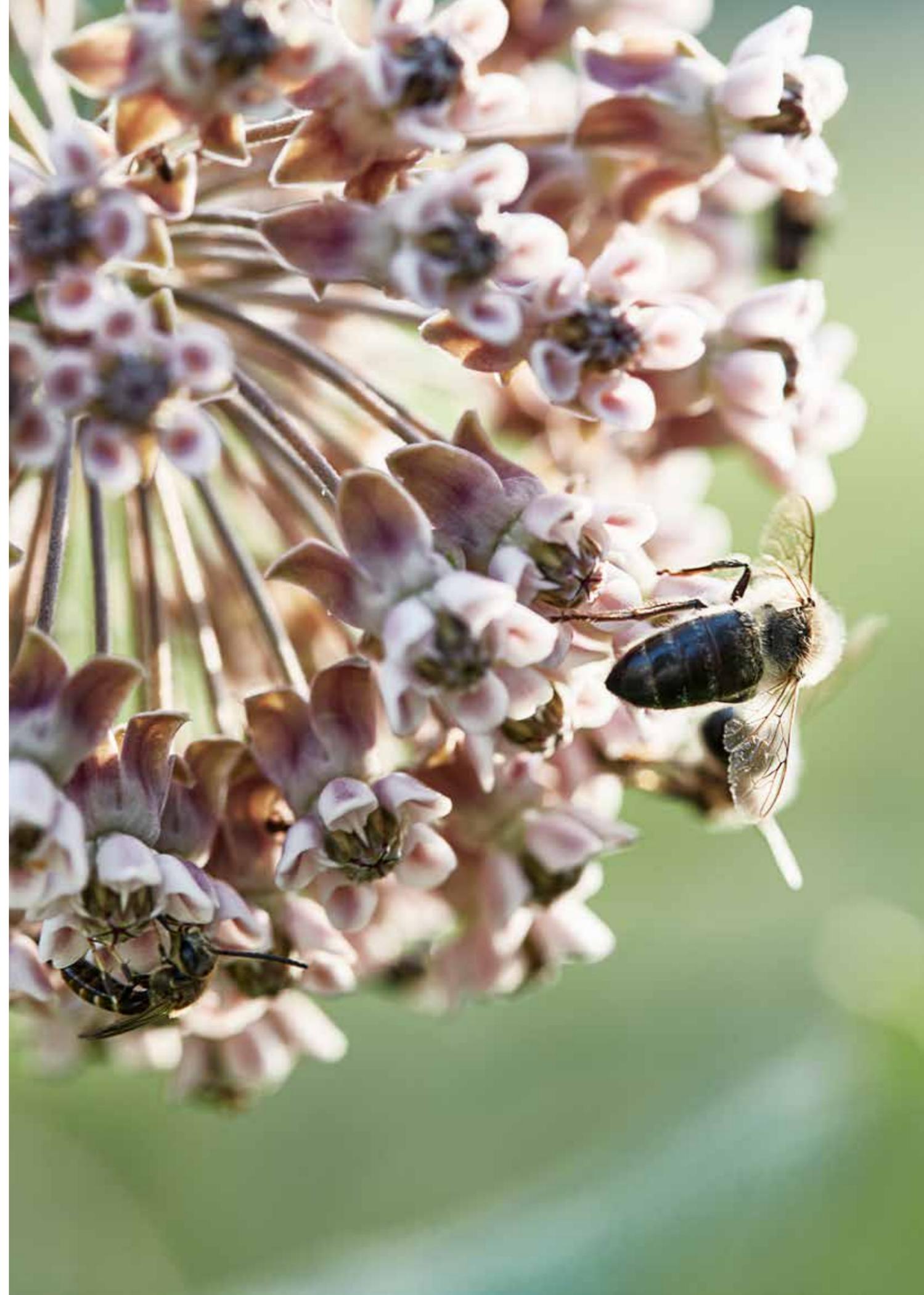


PROFIL DE SAVEUR

L'huile de noix à l'ancienne du Moulin de Sévery est limpide et claire, avec des reflets légèrement bruns-dorés. Son goût de torréfaction produit une explosion d'arômes intenses et puissants qui rappellent les amandes douces et la croûte de pain avec une fine note de miel. Une légère amertume est perceptible en fin de bouche.



MIEL D'ABEILLE NOIRE



Miel
d'abeille noire



Slow Food®
Presidio

500 g



Nos apiculteurs élèvent et multiplient les colonies d'abeilles noires du pays pour veiller au maintien de la race indigène. L'abeille noire fut supplantée dans de nombreuses régions par l'introduction de nouvelles espèces, si bien qu'elle est aujourd'hui menacée. Sa carapace noire caractéristique se réchauffe vite et lui permet de rester active même lors de basses températures. Son comportement est d'un grand intérêt écologique pour l'agriculture et pour le maintien de la diversité des plantes.




Slow Food®
Presidio

Les Presidi sont des projets de Slow Food destinés à protéger les petites productions de qualité réalisées selon des méthodes artisanales traditionnelles.
slowfoodfoundation.com / slowfood.ch



SUCRE DE CANNE BRUT BIO DE MANDUVIRÀ DU PARAGUAY

Il n'y a presque pas de voitures dans la région de Arroyos y Esteros. Plus on se rapproche de la sucrerie, plus on voit de charrettes à bœufs. Les paysans charrient la canne à sucre sur des routes de terre battue. Rien n'est mécanisé dans cette culture. La canne à sucre est coupée à la main avec une machette et ensuite chargée sur les charrettes.

Bio
Manduvirà
Sucre de canne brut
1000 x 5 g



PROFIL DE SAVEUR
D'une belle couleur dorée, le sucre de canne brut bio de Manduvirà a un léger goût de caramel.



Andreas Gonzales,
directeur de la raffinerie de sucre

Andreas Gonzales vit avec sa famille près d'Arroyos y Esteros, une ville du Paraguay connue pour sa production agricole et notamment pour sa production de sucre brut de canne bio. Plus de 3'000 agriculteurs de la région cultivent la canne à sucre de manière traditionnelle et renoncent à toute utilisation de produits chimiques. La culture y est exclusivement biologique.

En tant que propriétaires de la coopérative Manduvirà, ils bénéficient du commerce équitable qui leur assure des prix justes pour leurs produits et leur donne accès à l'éducation et aux soins médicaux.

La Cooperativa Manduvirà est la seule à posséder sa propre usine, ce dont tout le monde est fier. Cette usine moderne mise sur la production durable. Le sucre est transporté par bateau via le fleuve Paraguay jusqu'à Buenos Aires, d'où il est ensuite expédié par voie maritime. Il faut compter trois à quatre mois avant qu'il n'arrive finalement chez nous.

Ce sucre a une histoire pleine de passion, d'engagement et de goût incomparable.



Fabrique de sucre de Manduvirà



De la récolte à la filtration fine: un coup d'œil dans les coulisses.

SIROP BIO SUISSE DE LA SOCIÉTÉ HALTBARMACHEREI AG

Dans un coin caché du quartier urbain tendance Kreis 10 à Zurich se cache une petite manufacture où Philipp Kern et son équipe vivent leur passion pour les sirops biologiques. Inspirés par les anciennes recettes familiales de leurs grands-mères, ils se sont donnés pour mission de produire des sirops aussi purs et naturels qu'au temps de leurs grands-mères.

Sur quelques mètres carrés seulement, mais avec un équipement professionnel, ils transforment les fruits frais des agriculteurs de la coopérative Biofarm en délicieux sirops sans additifs artificiels. Chaque fruit est soigneusement sélectionné et acheté personnellement auprès des agriculteurs dont Philipp Kern connaît bien les noms.



Haltbarmacherei Sirop bio Gingembre-lime 50 cl

Haltbarmacherei Sirop bio Fleurs de sureau 50 cl

Haltbarmacherei Sirop bio Framboise 50 cl



Thé glacé bio du Simmental aux herbes des Alpes 6 x 50 cl

PROFIL DE SAVEUR
Grâce à son arôme intense de menthe, le thé glacé bio du Simmental aux herbes des Alpes, est très rafraîchissant.



Thé glacé bio du Simmental au rhododendron des Alpes 6 x 50 cl

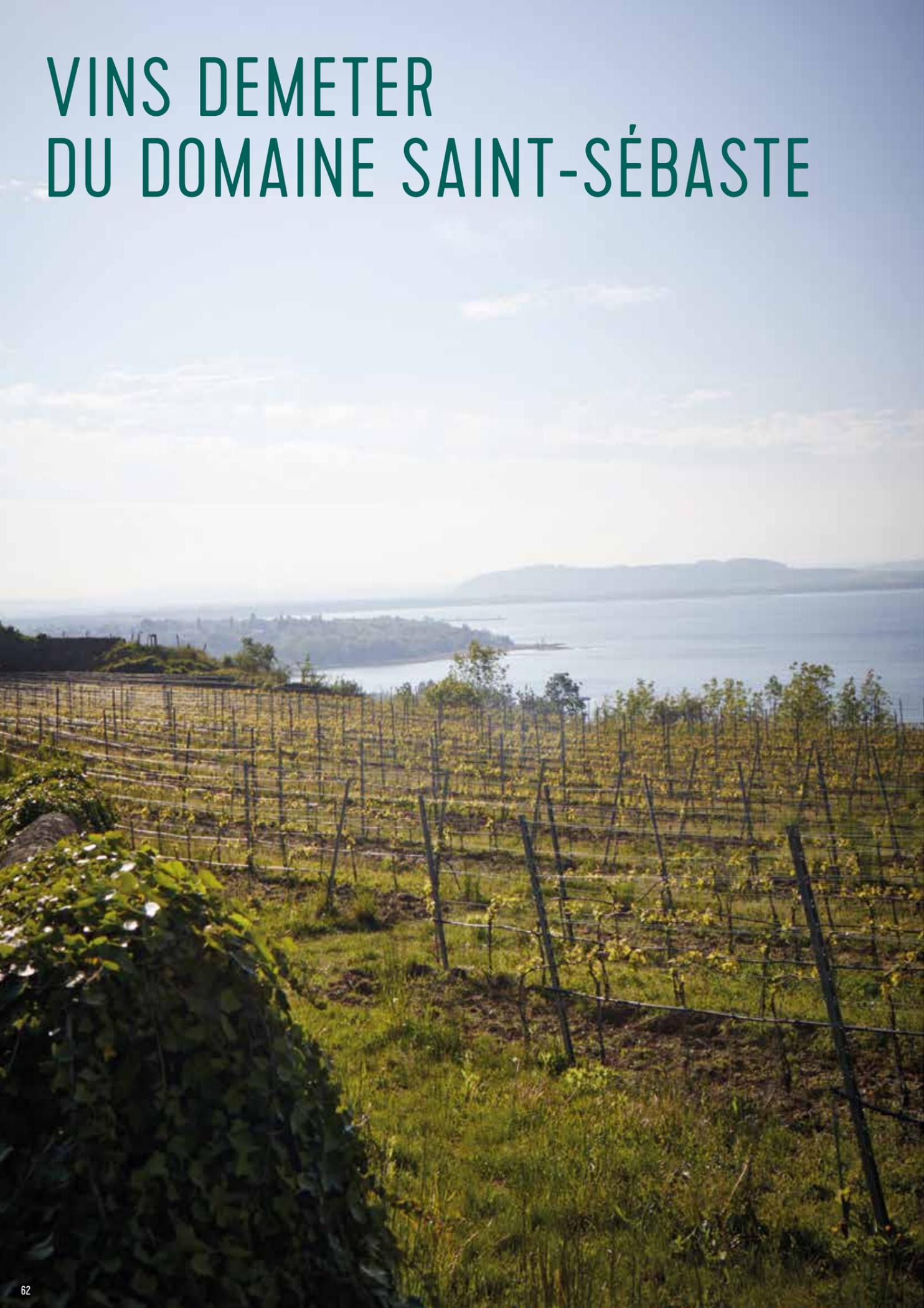
PROFIL DE SAVEUR
Le thé glacé bio du Simmental au rhododendron des Alpes, évoque une prairie de fleurs fraîches mêlée à la saveur délicate de rose.



Depuis trois ans, Matthias cultive de la menthe à Mamishaus. Il nous conduit sur son champ de cinq ares, juste à côté de sa belle ferme. «La menthe est en fait une plante facile à vivre, explique-t-il. Le gros du travail consiste dans le désherbage constant à la main. La menthe saine le récompense de ses efforts d'un délicieux parfum.

«CE QUE JE PRÉFÈRE, C'EST TRAVAILLER AVEC LES HERBES.»
MATTHIAS ROGGLI

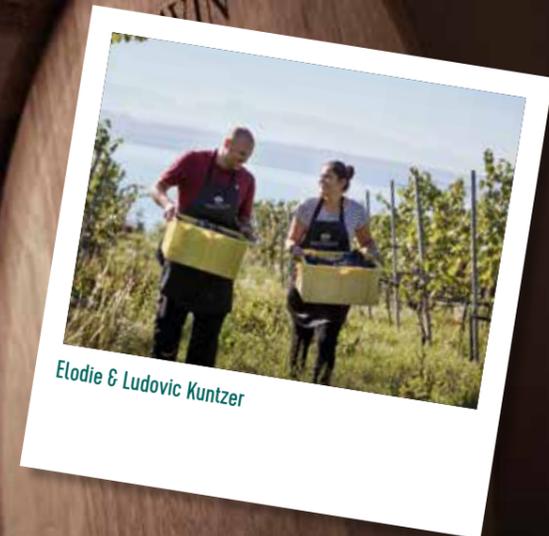
VINS DEMETER DU DOMAINE SAINT-SÉBASTE



Dans un monde en constante évolution, où les valeurs sont changeantes et souvent perdues, le domaine de Saint-Sébastien, sur les hauteurs du lac de Neuchâtel, s'efforce d'être le garant de valeurs durables, par une quête inlassable de l'excellence, tant sur le plan environnemental que dans le soin apporté à ses vins.

La famille Kuntzer éprouve un grand plaisir à créer des vins caractéristiques à partir d'un seul cépage. Dans ce but, les assemblages sont délibérément évités. Les vins doivent refléter, par leur fruité, leur élégance et leur minéralité, le caractère unique de la région de production et des vignobles, qui sont cultivés avec amour dans l'esprit de la biodynamie.

Depuis 2015, le domaine de Saint-Sébastien est certifié Demeter.



Elodie & Ludovic Kuntzer

Origine
Domaine Saint-Sébastien
Chasselas
Neuchâtel AOC
Suisse
Neuchâtel



PROFIL DE SAVEUR VIN BLANC

Domaine Saint-Sébastien
Neuchâtel Blanc AOC

Robe de couleur jaune clair aux reflets verdâtres. Bouquet fin aux arômes de fleurs blanches, de tilleul et de pommes vertes. Vif au palais avec des notes de groseilles à maquereau, de brioche et de melon Galia avec un soupçon d'agrumes et une excellente minéralité. Légère finale fraîche.

Origine
Domaine Saint-Sébastien
Œil-de-Perdrix
Neuchâtel AOC
Suisse
Neuchâtel



PROFIL DE SAVEUR VIN ROSÉ

Domaine Saint-Sébastien
Œil-de-Perdrix Neuchâtel AOC

Couleur de pelure d'oignon brillante aux reflets framboisés. Arômes fruités intenses de pinot, avec des nuances délicates de caramel. Attaque douce et jeune bordée d'une belle élégance, rond et ample en bouche avec une belle persistance fruitée.

Origine
Domaine Saint-Sébastien
Pinot Noir
Neuchâtel AOC
Suisse
Neuchâtel



PROFIL DE SAVEUR VIN ROUGE

Domaine Saint-Sébastien
Pinot Noir Neuchâtel AOC

Robe rouge rubis pâle. Bouquet délicat aux senteurs de baies des bois et de fines herbes. Palais légèrement doux et fruité avec des notes de framboises mûres, de cassis, de griottes, de thym sauvage et un soupçon de fumée. Tanins fins et finale discrète.



Alexandre et Martine Mévaux

VINS DEMETER DU DOMAINE CHÂTEAU L'ÉVÊQUE

Le Domaine Château L'Évêque se situe à Jussy sur la rive gauche du lac Léman dans un coin de campagne très préservé.

Tout le vignoble est cultivé en biodynamie et certifié Demeter. Le respect de la plante et de son environnement permet de mettre en valeur le terroir et d'obtenir des raisins au goût authentique d'origine.



Origine
Domaine Château L'Évêque
Chardonnay Jeanne de Jussie
Genève AOC
Suisse
Genève

Origine
Domaine Château L'Évêque
Rosé de Gamay
Lullier Genève AOC
Suisse
Genève

Origine
Domaine Château L'Évêque
Gamaret Lullier
Genève AOC
Suisse
Genève





DOMAINES ROUVINEZ NEZ NOIR VALAIS

Lotis dans la région ensoleillée de Sierre, la famille Rouvinez vinifie la ligne Nez Noir bio en reconversion. Les Rouvinez se sont inspirés du mouton nez noir du Valais pour le nom. Dès le mois de mars, ces adorables brebis paissent dans les vignobles quelques semaines durant. Les rangées enherbées sont ainsi entretenues naturellement et

dans la plus grande quiétude. Par leur situation isolée, les vignobles bio sont bien protégés d'une éventuelle contamination des voisins, et le fait qu'ils ne soient pas trop abrupts facilite le travail mécanique du sol.



Origine
Nez Noir
Assemblage Blanc
Valais AOC
Domaines Rouvinez
Suisse
Valais



PROFIL DE SAVEUR VIN BLANC

Domaines Rouvinez Nez Noir Assemblage Blanc Valais AOC

Ce vin blanc présente une robe jaune pâle lumineuse. Le nez est intrigant, séduisant, et promet un plaisir plein de volupté en bouche. Les notes délicates d'agrumes et de mangue, typiques des spécialités valaisannes, viennent effleurer le palais. Sa concentration fraîche et parfaite donne à ce vin délectable une agréable persistance.

Origine
Nez Noir
Assemblage Rosé
Valais AOC
Domaines Rouvinez
Suisse
Valais



PROFIL DE SAVEUR VIN ROSÉ

Domaines Rouvinez Nez Noir Assemblage Rosé Valais AOC

Au nez, le Nez Noir rosé délivre des senteurs de baies des bois sauvages comme la framboise et la fraise. Elles sont délicatement enrobées de notes exotiques telles que la mangue ou le fruit de la passion. En bouche, il offre une remarquable fraîcheur. La texture est d'une finesse inouïe et l'on retrouve avec bonheur les arômes fruités décelés au nez. Un vin d'une grande amplitude, suave, sapide et doté d'une savoureuse persistance.

Origine
Nez Noir
Assemblage Rouge
Valais AOC
Domaines Rouvinez
Suisse
Valais



PROFIL DE SAVEUR VIN ROUGE

Domaines Rouvinez Nez Noir Assemblage Rouge Valais AOC

Les parfums de cassis et de fraises mûries à point sont rehaussés de senteurs d'épices douces et délicatement fumées. En bouche, le vin est ample, concentré et garde la finesse de ses arômes. La finale est longue et savoureuse. Un cru gourmand qui laisse une sensation de pur bonheur!



ORIGINE