

È tempo di selvaggina!

ISPIRAZIONE PER PROFESSIONISTI

AGOSTO | 2023



04

**Stinco di capriolo e
sella di camoscio**

Selvaggina davvero
straordinaria

08

Consommé al quadrato

Potenza e eleganza

14

Sorbetto di cavolo rosso

Insolitamente rinfrescante



Gusti straordinari, stuzzichini appetitosi, il top per il palato. Pregiati prodotti di qualità da tutto il mondo.



04
Stinco di capriolo e sella di camoscio
Selvaggina davvero straordinaria

06
Aperitivo
Un palcoscenico per la cucina

08
Consommé al quadrato
Potenza e eleganza

10
Antipasto di zucca
Una bacca fuori dal comune

12
Schöni Swissfresh
Verdure fermentate

14
Sorbetto di cavolo rosso
Insolitamente rinfrescante

16
Farcia
Dallo scherzo al gusto

18
Ritratto: Werner Häcki
Cacciatore e Chef di alto livello

20
Dolce alle bacche
Piccole e delicate

22
Dulcis in fundo
Noci per chiudere in bellezza

*La selvaggina,
la nostra passione!*



Funghi, noci, zucche e molto altro ancora: l'autunno offre una grande varietà culinaria. Tuttavia, il pezzo forte restano la selvaggina e i suoi contorni. E anche per noi è così.

DAI PRATI, AL BOSCO FINO ALLA CUCINA

La stagione della selvaggina è aperta e le aspettative in vista di questo periodo sono davvero grandi, sia nella ristorazione, che tra gli ospiti, così come tra di noi. Come sempre, non ci accontentiamo di offrire solo migliori prodotti, ma andiamo a caccia di tendenze e innovazioni, poiché ormai la selvaggina va oltre la sella di capriolo e il cervo in salmì.

Pertanto, per una volta è previsto un aperitivo in grande stile: utilizzeremo lo stinco di capriolo, mentre il piatto forte sarà a base di sella di cerbiatto e cavolo rosso surgelato. Allo stesso tempo, naturalmente, non tralasciamo le vecchie abitudini. Infatti, alcune cose sono già così perfette che è impossibile migliorarle come, per esempio, un consommé preparato in modo tradizionale.

Auspico che con questa nuova edizione di Cook sapremo offrirvi ancora una volta momenti di ispirazione e di grande gusto. Speriamo possiate divertirvi sperimentando le nostre ricette. Buona lettura!

Saluti d'autunno

D. Fichte

David Fichte
Cuoco del team di competenza culinaria



Selvaggina davvero straordinaria

Quando inizia la stagione della selvaggina, la sella di capriolo e il cervo in salmi conquistano i menu dei ristoranti di tutto il paese. Coloro che desiderano distinguersi, invece, hanno la possibilità di trovare eccellenti alternative anche al di fuori dei tradizionali ambiti di caccia.

DALLO STINCO DI CAPRIOLO ALLA SELLA DI CAMOSCIO

La sella di capriolo è in cima alla lista dei piatti di selvaggina più amati. Tuttavia, anche il cervo in salmi o l'arrosto di cinghiale sono molto apprezzati. Fin qui, tutto bene, ma cosa ne direste di sorprendere per una volta? La sella di camoscio, per esempio, è tanto tenera quanto la sella di capriolo, ma il suo aroma è leggermente più intenso. Anche il cerbiatto rientra tra le specialità: il suo tipico aroma intenso si combina con una carne particolarmente tenera. La carne di cervo è anche una buona alternativa all'arrosto di cinghiale. Per una volta, per esempio, possono essere servite delle costine di petto di cinghiale: la soluzione perfetta per chi desidera una carne di selvaggina saporita e da gustare a morsi. Infine, ma naturalmente non da meno, troviamo la carne di capriolo che, oltre alla sella, consente di offrire anche un'ampia gamma di tagli che, talvolta, si perdono nel dimenticatoio. Per esempio, con gli stinchi di capriolo si può creare un vero e proprio piatto di selvaggina autunnale in grado di soddisfare ogni desiderio (vedere a pagina 10).

SELLA DI CAMOSCIO

Royal
allo stato brado
Europa
ca. 1,1 kg



058761

prezzo del giorno



STINCO DI CAPRIOLO

intero
allo stato brado
Europa
ca. 900 g



062351

prezzo del giorno



MAGATELLO DI CERVO

allo stato brado
Europa
2'-3' x ca. 300 g



058721

prezzo del giorno



SPARERIBS DI CINGHIALE

allo stato brado
Europa
ca. 500-700 g



058881

prezzo del giorno



SELLA DI CERBIATTO

Royal
allo stato brado
Europa
ca. 1,1 kg



062361

prezzo del giorno



SEDANO CON GAMBO

mazzo da ca. 1 kg netto
contorno, salse, insalate, zuppe

045080 prezzo del giorno

«Possiamo iniziare con un aperitivo?»

Nella gastronomia svizzera non si può fare a meno di chiedere l'aperitivo: un doveroso benvenuto a tavola. In realtà, la tradizione dell'aperitivo può essere utilizzata anche come una vetrina per presentare le proprie specialità culinarie.

L'ATTESA È LA GIOIA PIÙ GRANDE

Molti conoscono il «saluto di benvenuto dalla cucina». E, allora, perché non arricchire un tantino l'aperitivo e servire un primo assaggio proposto dalla cucina come piccolo antipasto da abbinare a champagne, vino bianco, birra, bevanda analcolica o cocktail? In fondo, in Svizzera l'aperitivo fa parte dell'esperienza culinaria: è un modo per potersi tranquillamente rilassare, un momento in cui gli ospiti hanno il tempo di scambiare due chiacchiere e conoscere la cucina. Per presentare un ampio ventaglio di competenze, l'ideale è proporre aromi particolarmente intensi, da combinare sapientemente per risvegliare i sensi con delicatezza. Nella nostra idea di aperitivo, proponiamo di combinare il gusto dell'umami dei gallinacci con l'acidità del latticello, oltre alla piccantezza del rafano e al gusto amarognolo delle cipolle rosolate. Un'insolita combinazione che susciterà la curiosità degli ospiti sulle portate che seguiranno. In fondo, l'attesa è la gioia più grande.

SALE DELL'HIMALAYA

Pakistan

513820 900 g 7.95

GALLINACCI FRESCHI

Import
1 kg netto

049147 prezzo del giorno

RAFANO FRESCO

Import
ca. 200 g netto

043600 prezzo del giorno



Idea

DOMAINE DU VIEUX LAZARET
BLANC
CHATEAUNEUF-DU-PAPE AOC

Francia
Côtes-du-Rhône

639681

75 cl 26.90



Ricetta

TARTARE DI GALLINACCI / CIPOLLE ROSOLATE / RAFANO & LATTICELLO

Ingredienti per 10 porzioni

Tartare di gallinacci

- 800 g Gallinacci, puliti
- 70 g Cipolline novelle Thai
- 10 g Natura Bio Limone, succo
- 80 g Schmand
- 100 g Sedano con gambo
- Wiberg Salgemma puro fino
- Natura Bio Pepe, nero, intero

Cipolle rosolate

- 200 g Natura Bio Cipolle
- 20 g Wiberg Paprica Rubino in polvere
- 200 g Natura Bio Farina di spelta
- 600 ml Natura Bio Olio di girasole
- Wiberg Salgemma puro fino

Rafano & latticello

- 500 ml Latticello biologico
- 500 ml Rafano, fresco
- 10 ml Wiberg Salsa speziata n° 1
- Gomma di xantano
- Wiberg Salgemma puro fino
- Premium Pepe Kampot, nero

Consommé al quadrato

POTENZA ED ELEGANZA

Si tratta di un procedimento tanto discreto quanto elaborato: il consommé. Per prima cosa, la carne e le ossa devono essere bollite insieme a erbe aromatiche, spezie e verdure. Per un menu a base di selvaggina, utilizziamo carne e ossa di selvaggina e spezie tipiche come bacche di ginepro e chiodi di garofano. Le ore passano una dopo l'altra e le proteine che affiorano dopo la cottura devono essere schiumate di volta in volta. Tuttavia, il brodo ottenuto è solo l'inizio. La successiva chiarificazione di questo brodo richiede altrettanto tempo. Ancora di più se è necessario farlo due volte con la carne chiarificata. La fatica, però, è ben ripagata, poiché il risultato è doppiamente intenso. Un'esperienza di gusto corposa e senza pari. Un percorso intermedio ricco di potenza ed eleganza.



Bisogna ammettere che la chiarificazione necessita di molto tempo. Questo è probabilmente uno dei motivi per cui questa tecnica di cottura viene utilizzata sempre meno. Un vero e proprio peccato, poiché il risultato ripaga la fatica.

NATURA BIO
SPINACI NOVELLI

250 g

045045

prezzo del giorno

NATURA BIO
BACCHE DI GINEPRO

Macedonia

412720

160 g 8.90

Idea



TIO PEPE
SHERRY
EXTRA DRY

652541

75 cl/15% Vol. 14.95

CONSOUMÉ AL QUADRATO A BASE DI SELVAGGINA / ORTAGGI A RADICE / OLIO DI SPINACI

Ingredienti per 10 porzioni

Consommé al quadrato a base di selvaggina

2,5 kg	Ossa di selvaggina
1 kg	Carne di selvaggina, ritagli
10 l	Acqua
40 g	Levistico
10 g	Wiberg Bacche di ginepro, intere
4 pz	Wiberg Foglie di alloro
5 g	Wiberg Chiodi di garofano, interi
5 g	Wiberg Pimento, intero
2,5 kg	Natura Bio Carote
2 kg	Sedano
1 kg	Natura Bio Porro

	Wiberg Salgemma puro fino
	Natura Bio Pepe
100 ml	Natura Bio Salsa di soia
	Wiberg Noce moscata, intera
1 kg	Origine Carne macinata di bovino da pascolo
500 g	Miscela brunoise
10 pz	Natura Bio Uova

Olio di spinaci

100 g	Natura Bio Spinaci novelli
200 ml	Natura Bio Olio di girasole
50 g	Erba cipollina

Ricetta



Una bacca
fuori dal comune



GULASCH DI STINCO DI CAPRIOLO
KNOEDEL DI PANE DI SILS
ZUCCA IN AGRODOLCE



Ricetta



ZUCCA «MUSCAT»

pezzo da 5-8 kg

042951

prezzo del giorno



L'autunno non è solo la stagione della selvaggina, ma anche quella delle zucche. A maggior ragione se entrambe le componenti sono in perfetta armonia tra loro, disponibili in un'ampia varietà di colori e forme.

TOC, TOC – PRONTE DA GUSTARE?

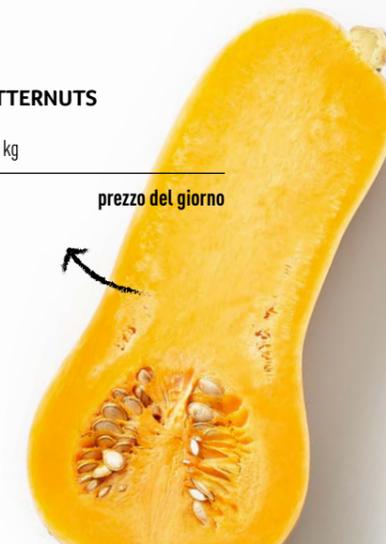
Dal punto di vista botanico le zucche rientrano nella categoria delle bacche. Di fatto, però, fanno parte di una categoria a sé stante. In Svizzera, di solito sono pronte per essere consumate a partire da agosto. Per stabilire se una zucca è matura, basta darle qualche colpetto con le nocche: se suona «vuota» e «ovattata» vuol dire che è pronta da gustare. In seguito, la stagione si protrae fino a febbraio. La maggior parte delle zucche si conserva per molte settimane se non viene tagliata. L'autunno è un periodo in cui, in ogni caso, la voglia di mangiare zucca si fa sentire. Infatti, è l'accompagnamento ideale per molti piatti autunnali, tra cui la selvaggina. Può essere servita a cubetti come normale verdura di contorno, come zuppa o come purea; non ci sono quasi limiti all'ampio ventaglio di possibilità. Le varietà di zucca presenti nel mondo sono centinaia, per cui la scelta è ancora più ampia. Per il nostro antipasto abbiamo scelto una delle zucche più apprezzate in assoluto: la Butternut. In questo caso, marinata in agrodolce.

ZUCCA BUTTERNUTS

pezzo da ca. 1,2 kg

042952

prezzo del giorno



Schöni. verdure fermentate

TRADIZIONE E INNOVAZIONE DA OBERBIPP

In autunno a Oberbipp regna un grande fermento. I cespi di cavolo bianco appena raccolti vengono forniti dai contadini della regione per essere preparati, tagliati, salati e, infine, messi direttamente nei grandi tini da fermentazione. Un collaboratore provvede poi a distribuire i cespi di cavolo appena tagliati e, allo stesso tempo, a pressarli bene. In questo modo il cavolo bianco perde il proprio liquido cellulare. A questo punto la fermentazione inizia in modo del tutto naturale e senza l'aggiunta di batteri. Fin dal 1920 questo processo di fermentazione naturale delle verdure è diventato il punto di forza di Schöni. «Entusiasmo, esperienza, spirito di innovazione e materie prime fresche svizzere sono i presupposti per un prodotto di eccellente qualità», afferma Andrea Schöni, direttrice di Schöni Swissfresh AG. Giunta alla quarta generazione, l'azienda familiare produce con passione crauti, cavoli rossi, barbabietole e altre verdure. Circa il 35% dei prodotti è biologico: il fondatore Ernst Schöni è stato uno dei pionieri del biologico in Europa.

MOLTO PIÙ DI SEMPLICI CRAUTI

Alla fine di ogni giornata di lavorazione, nella cantina di fermentazione di Schöni Swissfresh AG si trovano due tini che contengono ciascuno 30 tonnellate di cavolo bianco tagliato. Accanto a essi, proprio come dei fratelli minori, altri tini in grado di contenere 400 chilogrammi. Al loro interno fermentano barbabietole, carote, cavoli rossi e altre verdure. Infatti, oltre al cavolo bianco, si possono fermentare molte altre verdure. La miscela di verdure coreana kimchi è la più importante. In questo caso, cavolo cinese, zenzero, ravenello, aglio e peperoncino contribuiscono a creare un aroma esotico, speziato e fresco, oltre che offrire una magnifica combinazione di colori.

In autunno è impossibile immaginare un piatto bernese o un tradizionale «Metzgete» (piatto preparato dopo la macellazione) senza crauti. Questi ultimi vengono utilizzati da tempo anche in altri modi. Proprio come le verdure fermentate in generale. Ovviamente, sempre di qualità svizzera.

CLASSICI E NUOVE CREAZIONI

Senza dubbio, i crauti rappresentano un ingrediente inscindibile del «Metzgete». Ma il loro utilizzo spazia anche su altri fronti: come insalata, su una tarte flambée, in un gratin, in un hot dog o hamburger. Inoltre, si possono utilizzare con la raclette, su un letto di formaggio fuso o con un po' di crème fraîche per accompagnare un piatto a base di pesce. In generale, le verdure fermentate si trovano sempre più spesso come contorno crudo, in insalate, panini, bowl, wrap e molto altro ancora. Il loro caratteristico gusto speziato, fresco e leggermente acidulo è diventato una vera e propria tendenza e le loro proprietà salutari rappresentano un ulteriore aspetto positivo. «Oggi le verdure fermentate sono molto di moda anche tra i giovani e, quindi, costituiscono un grande potenziale per il futuro», afferma con orgoglio Andrea Schöni, che aggiunge «siamo già alla quinta generazione, che è pronta a portare avanti la tradizione e l'innovazione della sua famiglia».

SCHÖNI
BARBABIETOLE INTERE PELATE,
PASTORIZZATE

550 g netto

044322

prezzo del giorno

PREMIUM
CRAUTI CON PANCETTA
PRONTI ALL'USO

1 kg

094121

prezzo del giorno

SCHÖNI
BARBABIETOLA A CUBETTI COTTA

1 kg

094210

prezzo del giorno

SCHÖNI
BBQ CRAUTI CON HOT CHILI

cotti

400 g

094060

prezzo del giorno

SCHÖNI
BBQ CRAUTI CON CIPOLLE DOLCI

cotti
400 g

094062

prezzo del giorno

Un cavolo dalle mille sfaccettature

Cavolo rosso, cavolo blu – diversi nomi per un solo ortaggio. Il suo utilizzo è altrettanto variegato.

INSOLITAMENTE RINFRESCANTE

È arrivato il momento per uno spuntino rinfrescante: che ne dite di un po' di cavolo rosso? Può sembrare strano, ma ne vale proprio la pena! Se non altro per il sistema immunitario, che ne trae beneficio grazie alla vitamina C, al ferro e alle fibre. Per non parlare poi dell'effetto sorpresa, che non è da poco. In realtà, il cavolo rosso è noto soprattutto se stufato o condito con ingredienti aciduli o dolciastri. Tra l'altro, gli ingredienti possono essere determinanti per il suo colore. Con un valore di pH basso, il cavolo è piuttosto rossastro, mentre con un

valore di pH elevato, diventa bluastro. Anche il valore del pH del terreno in cui viene coltivato è decisivo in tal senso. Per il resto, cavolo rosso e cavolo blu sono lo stesso ortaggio e oggi vengono sempre più spesso serviti come verdure da consumare crude. Noi, invece, desideriamo surgelarlo: come sorbetto, in abbinamento a un gin decisamente forte, realizzando una portata intermedia che ha poco a che fare con il vero e proprio contorno di cavolo rosso, ma che entusiasma ugualmente.



SORBETTO DI CAVOLO ROSSO CON CHIPS DI BARBABIETOLA E GINEPRO

Ingredienti per 10 porzioni

Sorbetto di cavolo rosso

- 400 g Cavolo rosso, cotto
- 100 g Purea di ribes neri
- 50 g Composta di mirtilli rossi selvatici
- 50 g Natura Bio Zucchero
- 20 g Natura Bio Limone
- 4 g Wiberg Salgemma, puro, fino

Chips di barbabietole e ginepro

- 200 g Succo di barbabietola biologico
- 30 g Amido di mais
- 5 g Premium Sale affumicato di ginepro danese
- 2 pz Wiberg Bacche di ginepro, intere

Sorbetto di cavolo rosso

Spremere il limone e mescolarlo con il resto degli ingredienti. Versare in un bicchiere Pacojet e surgelare per tutta la notte. Se necessario, pacossare, servire nella forma desiderata e aggiungere del gin a piacere.

Chips di barbabietole e ginepro

Bollire il succo di barbabietola con le bacche di ginepro schiacciate e il sale. Unire l'amido all'acqua e addensare il succo. Togliere le bacche di ginepro dalla massa e stenderla in modo sottile su un tappetino da forno, infine, farla asciugare a 80 °C.

Ricetta



Idea



HENDRICK'S
FLORA ADORA GIN

666011

70 cl/43,4% 38.90



ORIGINE
BURRO DI MONTAGNA DEL
GIURA BERNESE

10 x 150 g

027370

150 g 2.75



PICOSA
SPUGNOLE, SECCHHE

Turchia

563283

50 g 27.50



SCAMONE DI CAPRIOLO

allo stato brado
Europa
ca. 800 g

063201

prezzo del giorno

Farcito ad hoc

Spesso le farciture sono un po' nascoste
sebbene non ve ne sia motivo. Di solito
rappresentano il fiore all'occhiello di una
pietanza. A tale proposito, non ci sono
quasi limiti alla fantasia

DALLO SCHERZO AL GUSTO

Il termine francese «farce» racchiude in sé diversi significati. In termini culinari, farcia si riferisce a un ripieno. E, dato che in passato ci si concedeva talvolta di fare uno scherzo riempiendo la carne o il pesce con una massa, il termine farsa è ora utilizzato anche come sinonimo di scherzo o in riferimento a un tipo di commedia. Anche oggi la farcia è spesso considerata una sorpresa, solitamente positiva e non burlesca. Per esempio, oltre a impreziosire carne e pesce, la farcia viene utilizzata anche per pâté, terrine o verdure. Per il nostro piatto principale, farciamo le foglie di verza con scamone di capriolo e numerose erbe aromatiche. In linea di massima, però, in una farcia si possono mescolare moltissimi ingredienti, dalle noci alla frutta secca ai funghi. L'importante è che il composto sia fresco e ben raffreddato prima della lavorazione, durante la quale non deve scaldarsi troppo. È necessario, infine, seguire esattamente il processo di cottura, poiché il tempo e la temperatura di cottura ne decretano il successo o l'insuccesso. E non si tratta di uno scherzo!

Idea

TAMARAL
FINCA VELIA
RIBERA DEL DUERO DO

Spagna
Ribera del Duero

696901

75 cl 28.90



SELLA DI CERBIATTO & CREMA DI PATATE AL FORNO |
FARCIA ALLE ERBE AROMATICHE & VERZA | FUNGHI DI BOSCO
E GELATINA DI SCALOGNO



Ricetta

Ritratto

WERNER HÄCKI

HOTEL & RESTAURANT STERNEN,
BUOCHS

L'albergo e ristorante Sternen a Buochs è conosciuto anche oltre i confini nazionali per le sue specialità a base di selvaggina. Queste vengono preparate e, in alcuni casi, addirittura cacciate dallo stesso ristoratore Werner Häcki, con lui ci intratteniamo a parlare di caccia, di piatti a base di selvaggina e di ingredienti speciali.



CACCIATORI DA GENERAZIONI

Fin da piccolo, Werner Häcki andava a caccia con suo nonno e suo padre a Engelberg. Una passione che lo accompagna ancora oggi durante il tempo libero, oltre a quella della cucina dove prepara piatti a base di selvaggina nel Landgasthof Sternen a Buochs conosciuto in tutta la Svizzera tedesca. La selvaggina è frutto della sua caccia e di quella di numerosi cacciatori e società di cacciatori della Svizzera centrale e del Canton Argovia. In generale, l'esperto macellaio e Chef professionista si avvale, per quanto possibile, di prodotti provenienti dalla regione: dalla carne d'agnello a quella di vitello, dallo Sbrinz, alle trote salmonate. Queste ultime vengono allevate a Engelberg in proprie vasche. Un tempo, l'acquacoltura apparteneva ai genitori di Werner Häcki, oggi, invece, a suo fratello. Anche questa un'altra tradizione di famiglia.

GENERAZIONI DI GASTRONOMI

Ciò che la caccia e l'acquacoltura rappresentano per Werner Häcki (56 anni), la gastronomia lo è per Susanne Häcki (52 anni). I suoi genitori gestivano l'Hotel Sternen, citato per la prima volta in un documento del XVII secolo e, quindi, il più antico ristorante di Buochs. Werner e Susanne Häcki gestiscono questo Landgasthof da ben 30 anni. Lui è responsabile della cucina e degli acquisti, mentre lei di tutto il resto: da una decina di collaboratori e apprendisti, al servizio, fino all'ufficio. La Gilda dispone di dodici camere d'albergo e di 65 coperti nel ristorante, oltre a una saletta con 24 coperti e a una grande sala con 180 coperti. Si tratta della sala più grande della comunità di Nidvaldo, sul Lago dei Quattro Cantoni e, quindi, anche un punto di ritrovo abituale per la gente del posto. Proprio come il tavolo dei clienti abituali. In questo modo, la popolazione locale si mescola regolarmente con gli ospiti provenienti da lontano. Tra questi, anche ospiti che pernottano transitando da nord a sud o viceversa. Infine, molti buongustai si recano a Buochs al ristorante dell'Hotel Sternen soprattutto per gustare piatti a base di selvaggina.



«Quando vado a caccia riesco a staccare completamente la spina»

Werner Häcki, quanta selvaggina riesce a servire ogni anno?

Tanto quanto la caccia è in grado di offrire. L'anno scorso la disponibilità era all'incirca di 120 caprioli, 24 camosci, 18 cervi nobili e uno stambecco. La regola è: ce n'è finché ce n'è ed esclusivamente in autunno.

Che cosa significa per lei andare a caccia?

Quando vado a caccia riesco a staccare completamente la spina, anzi, è indispensabile che lo faccia. Infatti, nel momento in cui cerco di catturare un animale selvatico, devo essere assolutamente concentrato in modo da non commettere errori. In fondo, un colpo deve essere ben mirato, tempestivo ed evitare che l'animale soffra.

Come esperto macellaio, provvede lei stesso alla macellazione degli animali?

Di solito ricevo la selvaggina intera anche da altri cacciatori e società di cacciatori, tuttavia già eviscerata. Ciò significa che fin dall'inizio non mi trovo davanti né una scaloppina di cervo né una sella di capriolo, bensì l'intero animale.

Cosa utilizza e come?

Ci vuole solo un po' di fantasia. Per esempio, con la sottofesa spesso preparo degli involtini. Con alcuni tagli si possono preparare anche degli hamburger di selvaggina. A parte ciò preparo anche salsicce di carne di maiale e selvaggina. Una delle specialità sono le nostre salsicce essiccate, che vendiamo anche da asporto.

Come reagiscono gli ospiti a questi prodotti?

Benissimo! In generale, non è necessario che si debba preparare sempre il classico piatto di selvaggina. Per esempio, personalmente con la carne di cervo preparo anche un curry thailandese o alla stroganoff. Si tratta di piatti a base di selvaggina pronti in quattro e quattr'otto che, allo stesso tempo, sorprendono e deliziano gli ospiti.



Qui di seguito trovate l'intervista completa!

Piccole e delicate

Le bacche sono versatili e completano in egual misura bevande, piatti e interi menu. Ciò vale anche per la nostra carta dei dolci e per il menu a base di selvaggina.

BACCHE, UNA FRUTTA ESIGENTE

Le bacche mettono regolarmente a dura prova la gastronomia. Non sono infatti facili da preparare. Soprattutto quando si tratta di conservarle. Le condizioni ideali sono a una temperatura ambiente da mezzo grado a due gradi e con un tasso di umidità al 90%. Allo stesso tempo, non devono essere danneggiate, vista la loro fragile struttura. Ma chi porta tanto colore e sapore in cucina ha anche il diritto di avanzare delle pretese. Dopotutto, cosa faremmo senza le bacche? Si tratta di una frutta salutare, aromatica, versatile che conferisce quel tocco di lusso, esclusività, freschezza e leggerezza tipiche dell'estate, momento in cui le bacche sono infatti nel pieno della stagione. Tuttavia, per fortuna, non dobbiamo fare a meno di queste piccole bombe vitaminiche nemmeno in autunno. Del resto, cosa sarebbe un dolce alle bacche senza bacche?

Ricetta



LAMPONI

250 g

047376

prezzo del giorno



MORE

250 g

046986

prezzo del giorno



RIBES

250 g

047406

prezzo del giorno



MIRTILLI NERI

500 g

046922

prezzo del giorno

PATISWISS VALRHONA
COPERTURA GUANAJA,
70% DI CACAO, IN GRANI

Francia

591875

3 kg 77.70

Frutti di bosco & cioccolato
Essenza di vino rosso ai lamponi
Gelato al mascarpone & ribes neri





RON ZACAPA XO RESERVA

25 years
Guatemala

667371 70 cl/40% Vol. 128.00

PREMIUM
NOCCIOLE PIEMONTE IGP,
TOSTATE

Italia

319350 3 x 200 g 32.50



Noci per
chiudere
in bellezza

E, per finire, c'è ancora posto per qualcosa di piccolo: una sorpresina da accompagnare al caffè, un gesto di ringraziamento prima di andare a casa. In linea con l'autunno, i nostri dolcetti cedono il passo alle noci.

SALUTI D'AUTUNNO

Come la maggior parte dei prodotti, anche la frutta secca è disponibile tutto l'anno. Tuttavia, la stagione della frutta secca, originaria della Svizzera, come noci, nocciole e castagne, è in realtà l'autunno. Pertanto, le noci non possono mancare nel nostro menu autunnale, poiché costituiscono addirittura il fiore all'occhiello sotto forma di dolci come panforte e torrone. Oltre alla frutta secca e alle nocciole, vengono utilizzate numerose altre varietà di noci. Ognuna di esse deve essere trattata con cura. Da una parte, perché la raccolta delle noci è un lavoro dispendioso. Dall'altra, la loro lavorazione in cucina è piuttosto impegnativa. Per esempio, quando si tostano le noci, occorre prestare particolare attenzione affinché non si brucino per effetto del loro contenuto di grassi. In fondo, desideriamo congedarci solo con i migliori aromi

CARMA
CACOA POWDER 22-24%

Francia

334511 1 kg 15.40



Panforte &
torrone

PANFORTE & TORRONE

Ingredienti per 10 porzioni

Panforte

200 g Mandorle
100 g Nocciole, intere
100 g Gherigli di noci
200 g Fichi, secchi
80 g Natura Bio Farina bianca
40 g Cacao in polvere,
senza zucchero
5 g Cannella, macinata
150 g Natura Bio Zucchero
cristallizzato
100 g Origine Miele di ape nera
20 ml Acqua

Torrone like Mykonos

100 g Miele d'acacia
200 g Natura Bio Zucchero
cristallizzato
50 g Mandorle
50 g Nocciole, intere
50 g Pistacchi, pelati
50 g Pinoli, bianchi
1 pz Natura Bio Uova svizzere

Ricetta





Siete cordialmente
invitati al Live Cooking
nei mercati Prodega.



Transgourmet/Prodega

Transgourmet Svizzera SA
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf

031 858 48 48

cook.transgourmet.ch
webshop.transgourmet.ch

FOLLOW US  

Edizione Agosto 2023

Si riservano cambiamenti di prezzo e limitazioni di quantità. I prezzi indicati sono del commercio all'ingrosso a libero servizio. Trovate gli attuali prezzi del commercio all'ingrosso di fornitura sul nostro Webshop. Tutte le offerte sono in IVA escl. in CHF.

stampato in
svizzera