



Inspirant. Exquis. Savoureux.



Pesto alla Genovese DOP

Le basilic de Ligurie DOP donne au pesto son parfum envoûtant et sa couleur vert vif. Il est élaboré selon une recette traditionnelle avec du Parmigiano Reggiano AOP, de l'ail et des pignons de pin puis affiné avec de l'huile d'olive extra vierge d'olives Taggiasca jusqu'à obtention d'une consistance onctueuse.

500 g 16.75



Riz Carnaroli

pour risotto
Italie
Cultivé dans la réserve naturelle de San Massimo en Molise, il est conservé au moins 12 mois au frais pour développer toute sa saveur. Le rapport équilibré entre l'absorption de liquide et la libération d'amidon permet de combiner les arômes de différents ingrédients.

2,5 kg 15.60



Riz Noir

Italie
La céréale est plantée dans la plaine du Pô. Le Riso Nero est une nouvelle variété de riz complet et une rareté noire. Le grain est naturellement noir parce que son enveloppe extérieure est de couleur ébène. Une autre particularité de ce riz est son parfum de pain fraîchement cuit et de santal. Cette aromatique est déjà perceptible lorsque l'on hume les grains de riz crus.

2,5 kg 13.20

La viande Swiss Prime Angus Beef provient d'élevage allaitant. Sa couleur rouge vif et son fin persillage lui valent sa notoriété. Très peu filandreuse, sa texture est très tendre et juteuse



Swiss Prime Angus Entrecôte parisienne de bœuf
env. 2,5 kg

kg prix du jour



Swiss Prime Angus Entrecôte de bœuf
env. 2,5 kg

kg prix du jour



Swiss Prime Angus Burger
30 x 200 g

200 g 3.45



Swiss Prime Angus Beef Burger
30 x 150 g

150 g 2.59

«Special Cuts»

Viande pour connaisseurs et experts



Short Ribs de bœuf
env. 1 kg

kg 15.99



Beef Flank Steak
env. 1 kg
Suisse

kg 23.99



Bœuf Araignée
env. 1 kg

kg 14.99



Bœuf Petite Tender
pc d'env. 1 kg

kg 21.99



Mélange de champignons 5 sortes

Suisse
Seuls les meilleurs champignons de culture suisses sont sélectionnés pour ce mélange spécial. Ils sont récoltés et emballés chaque jour. Ces champignons poussent en partie dans d'anciennes cavernes creusées dans le roc en Suisse centrale où règnent des conditions de croissance optimales. Une qualité constante est ainsi garantie tout au long de l'année.

700 g 14.50



Sweet Potatoes

importation
env. 1 kg net
Les patates douces, appelées aussi Batates, regorgent de substances vitales. La teneur en amidon s'élève à environ 25%. C'est pourquoi les patates douces sont très rassasiantes. S'il est vrai qu'il s'agit de tubercules qui poussent en terre, les patates douces appartiennent toutefois à la famille des convolvulacées qui n'est pas apparentée à celle de la pomme de terre.

kg 1.80



Tomates cherry miel en grappes

Pays-Bas
La peau plutôt ferme de cette variété de tomate est d'un rouge brillant. En revanche, sa chair est tendre et juteuse. De ce fait, cette tomate se transforme en un délice savoureux au goût doux rappelant celui du miel. Les amateurs de tomates sucrées vont aussi apprécier ce fruit.

200 g 4.90



Mangues extra

importation
6 pièces
La mangue extra séduit par sa saveur intense typique du fruit. Uniquement des variétés sans fibres sont sélectionnées et cultivées avec beaucoup de passion. Elles présentent une très large proportion de chair juteuse.

pièce 4.30



Burrata

Italie
Un fromage frais italien à pâte filée, provenant de la région de Murgia, dans les Pouilles. La fabrication artisanale dans une petite exploitation à Noci, dans la province de Bari, sa consistance crémeuse et son arôme crémeux et beurré, légèrement doux, caractérisent cette burrata.

2 x 125 g 4.30



Burratina

Un fromage frais italien à pâte filée, provenant de la région de Murgia, dans les Pouilles (Italie du Sud). La fabrication artisanale dans une petite exploitation à Noci, dans la province de Bari, sa consistance crémeuse et son arôme crémeux et beurré, légèrement doux, caractérisent cette burrata.

4 x 50 g 4.30



Mozzarella di Bufala Campana DOP

4 x 125 g
Le lait de bufflonne est produit dans la région de Latina. Une grande importance est accordée au bien-être des animaux. La fromagerie Galdi produit de la mozzarella selon des recettes traditionnelles. Cette mozzarella de bufflonne est très appréciée des connaisseurs et des gourmets pour sa pâte molle et onctueuse.

500 g 8.75



Beurre aux truffes

Italie
La truffe d'été raffinée d'Italie se marie au meilleur beurre suisse et fait de plats simples une véritable expérience gustative. Le beurre aux truffes accompagne idéalement les pâtes, le risotto, les légumes, les plats de viande copieux, les soupes crémeuses et les sauces, mais il est aussi un vrai régal sur le pain grillé.

200 g 11.95



Smokey Rub Mississippi Style

Allemagne

Cette création fumée doit sa saveur, ainsi que son agréable goût relevé, à l'ail rôti et à la poudre de piment fumée. Elle est agrémentée d'une légère note de fines herbes. Sa coloration rouge met en valeur tout aliment à cuire lui donnant un aspect très séduisant.

550 g 9.99



Sweet BBQ Rub

Relevé et fruité, ce mélange à frotter est une création culinaire à base de paprika doux, de poudre de pomme fruitée, harmonieusement relevé de piment ancho granulé et de poivre long d'Afrique. En raison de sa couleur séduisante, ce mélange à frotter a plus à offrir que sa saveur.

550 g 9.99



Poivre fermenté concassé

Le poivre noir concassé des hauts plateaux est fermenté avec du sel marin des plus fins. Ceci le garde croustillant et frais. Du fait que les huiles essentielles sont modifiées par fermentation, il développe un véritable feu d'artifice sur la langue, sans être simplement «juste» piquant.

100 g 19.90



Amaretti Toscani Classici

Italie

Depuis 1940, la petite entreprise familiale Marabissi fabrique avec beaucoup d'enthousiasme, des spécialités toscanes selon des recettes traditionnelles. Les Amarettis reçoivent leur forme classique à la main.

500 g 13.99



Cacahuètes au wasabi

Thaïlande

Ces cacahuètes agréablement épicées sont grillées sans graisse, puis enrobées de pâte verte au wasabi. Le wasabi, le raifort vert d'Asie du Sud-Est, pousse à l'état sauvage le long des cours d'eau. La culture de cette racine piquante est très complexe et onéreuse.

600 g 6.99



Mild Wasabi coated Cashews

Thaïlande

Le wasabi, le raifort vert d'Asie du Sud-Est, pousse à l'état sauvage sur les rives de cours d'eau. La culture de cette racine piquante est complexe et onéreuse. Ce snack composé de noix de cajou, fruits de l'anacardier, grillées et enrobées de pâte de wasabi a un goût agréablement piquant.

600 g 13.99



Noisettes du Piémont IGP

grillées

Italie

Ce n'est qu'après réception de la commande que les noisettes sont décortiquées et délicatement toastées à basse température. La noisette du Piémont est considérée comme la reine des noix en raison de sa douceur, de ses excellents arômes de torréfaction, de son croquant et de sa saveur fraîche.

3 x 200 g 26.30



Cashews Mississippi Rub

Suisse

Les noix de cajou d'Inde sont délicatement grillées avec le Mississippi Rub. Cette création fumée d'épices obtient son goût ainsi que son agréable côté piquant grâce à l'ail grillé et la poudre de piment fumée.

500 g 13.99