

## PRODOTTI AUTENTICI PER L'ISPIRAZIONE DI MENU



**Sitka Coho**  
Filetto di salmone  
affumicato, affettato  
selvatico, FAO 67  
ca. 700 g



kg  
**57<sup>90</sup>**

**Costata di reale speciale**  
di bovino da pascolo  
ca. 2,2 kg



kg  
**34<sup>99</sup>**

**Bio**  
Riso dell'India del Nord  
a chicco lungo  
bianco  
5 kg



kg  
**2<sup>90</sup>**



# FUNGHI BIOLOGICI DALL'OVERLAND ZURIGHESE



Bio  
Cardarelli



500 g  
12<sup>50</sup>



Bio  
Shii-take



500 g  
12<sup>50</sup>



Bio  
Funghi misti  
3 varietà di funghi coltivati



400 g  
9<sup>30</sup>



Con il suo spirito di ricercatore, Patrick Romanens ha lavorato a lungo e meticolosamente a un substrato perfetto per la coltivazione biologica di funghi pregiati. La segatura e la crusca di frumento per il terreno di coltura provengono da un'economia di ciclo. In base alla varietà di fungo, il micelio ha bisogno fino a quattro mesi per germinare in substrato. Per la crescita di questi funghi sono decisivi, temperatura, umidità e luce. Il raccolto ha luogo a mano ogni settimana. Quello che poi rimane del substrato, lo utilizzano i contadini come concime per i loro campi.



# BOVINO DA PASCOLO SVIZZERO D'ALLEVAMENTO DI VACCHE NUTRICI

Durante il periodo di vegetazione, i bovini trascorrono, in base al tempo e alla disponibilità di erba, tra le 6 e le 14 ore al giorno al pascolo, in totale ca. 210 giorni all'anno.

**Burger di bovino da pascolo**  
30 x 150 g



150 g  
**2<sup>39</sup>**

**Burger di bovino da pascolo**  
6 x 125 g



125 g  
**2<sup>29</sup>**

**Carpaccio di bovino da pascolo**  
4 x 20 x 70 g



70 g  
**3<sup>69</sup>**

# POLLO SVIZZERO D'ALLEVAMENTO ALL'APERTO

**Cosce di pollo d'allevamento all'aperto**  
surgelate  
4 x 7 x ca. 120-300 g



**9<sup>49</sup>**

**Ali di pollo d'allevamento all'aperto**  
45 g+  
ca. 1,5 kg



kg  
**7<sup>99</sup>**

**Petto di pollo d'allevamento all'aperto**  
80-180 g  
ca. 1 kg



kg  
**38<sup>99</sup>**

# MONTANDON PROSCIUTTO CONTADINO

Un prosciutto di coscia  
tenero, con un aroma  
affumicato di sale per salmistrare.  
Arricchito con intense note di erbe mediterranee essiccate,  
macis e steatite, arrotondato da una dolcezza maltata.

Montadon Prosciutto  
contadino  
ca. 2,5 kg



kg  
19<sup>99</sup>



## SPECIALITÀ DI CHERMIGNON

Chermignon  
Carne secca del Vallese IGP  
di fesa francese  
di bovino da pascolo svizzero  
1/2  
ca. 1,3 kg



68<sup>99</sup>



Chermignon  
Salsiccia cruda  
di maiale delle Alpi  
200 g



200 g  
6<sup>99</sup>



Chermignon  
Pancetta cruda del Vallese  
senza cotenna  
ca. 900 g



kg  
31<sup>99</sup>





Christophe Cohendet,  
direttore operativo della Pisciculture  
de Vionnaz

## TROTE DAL VALLESE

È una mattina di primavera baciata dal sole nel Basso Vallese. All'orizzonte si apre una vista panoramica sulle alpi.



«UN PESCE DI QUALITÀ CON IL MARCHIO SWISS GARANTIE, CHE GARANTISCE NON SOLO LA PROVENIENZA SVIZZERA, MA ANCHE LA FRESCHEZZA, LA NATURALITÀ, NONCHÉ UN ALLEVAMENTO NEL RISPETTO DEGLI ANIMALI».

**Filetto di trota salmonata**  
con pelle, ca. 130-200 g  
acquacoltura, Svizzera  
ca. 600 g



kg  
**29<sup>90</sup>**

**Filetto di trota bianca**  
con pelle, povero di lisce  
ca. 120-150 g  
acquacoltura, Svizzera  
ca. 600 g



kg  
**29<sup>90</sup>**

# FORMAGGIO DI MONTAGNA DEI GRIGIONI BIOLOGICO

Formaggio di montagna  
dei Grigioni Bio  
speziato  
1/4 di forma ca. 1,2 kg

  
kg  
**19<sup>40</sup>**



Formaggio di montagna  
dei Grigioni Bio  
extra  
1/4 di forma ca. 1,2 kg

  
kg  
**20<sup>50</sup>**



## PROFILO DEL GUSTO

**Formaggio di montagna dei Grigioni biologico speziato.**

Questo formaggio svizzero grasso, a pasta semidura, viene prodotto da latte termizzato e stagiona da tre a cinque mesi. Formaggio mediamente piccante, terroso e alle noci, con note di crosta di pane di segale, bosco autunnale, grappolo d'uva, terriccio e cantina. Leggero retrogusto di noci.

## PROFILO DEL GUSTO

**Formaggio di montagna dei Grigioni biologico extra.**

Questo formaggio svizzero grasso, a pasta semidura, viene prodotto da latte termizzato e stagiona fino a 9 mesi e ha un gusto straordinariamente delicato, con carattere.

# FORMAGGIO DI MONTAGNA BIOLOGICO GOMSER

Gomser Bio Formaggio  
di montagna  
1/4 di forma ca. 1,25 kg

  
kg  
**20<sup>60</sup>**



Gomser Bio Formaggio  
di montagna  
ca. 275 g


  
kg  
**21<sup>10</sup>**



Nel paradiso naturale di Goms, 11 fattorie biologiche producono del latte di montagna crudo che viene lavorato nel caseificio cooperativo. Gery Zürcher produce questo aromatico formaggio di montagna con molta passione ed esperienza.

# FORMAGGIO RACLETTE VALLESANO BIOLOGICO AOP

Raclette Bio del Vallese AOP  
rotonda  
1/2 forma ca. 2,5 kg

  
kg  
**20<sup>95</sup>**

Raclette Bio del Vallese AOP  
a fette  
ca. 400 g

  
kg  
**21<sup>90</sup>**



# RISO BIOLOGICO DELL'INDIA DEL NORD

Gemma Bio  
Riso Basmati dell'India del Nord  
bianco  
5 kg



kg  
3<sup>90</sup>



# RISO DI CAMARGUE IGP BIO

Bio  
Riso di Camargue IGP  
semi integrale, bianco



1 kg  
9<sup>25</sup>



Questo riso viene prodotto secondo un antico metodo giapponese senza fertilizzanti né trattamenti chimici. Le anatre aiutano in modo naturale a eliminare le erbacce.

# MANDUVIRÀ ZUCCHERO DI CANNA GREZZO

Bio  
Manduvirà  
Zucchero di canna grezzo

1000 x 5 g  
19<sup>40</sup>



# DOMAINE CHÂTEAU L'ÉVÊQUE VINI DEMETER



Domaine Château L'Évêque  
Chardonnay Jeanne de Jussie  
Genève AOC  
Svizzera  
Ginevra

75 cl  
**12<sup>90</sup>**



Domaine Château L'Évêque  
Rosé de Gamay  
Lullier Genève AOC  
Svizzera  
Ginevra

75 cl  
**9<sup>95</sup>**



Domaine Château L'Évêque  
Gamaret Lullier  
Genève AOC  
Svizzera  
Ginevra

75 cl  
**14<sup>95</sup>**



## SCIROPPO BIOLOGICO SVIZZERO – DELL'AZIENDA HALTBARMACHEREI AG



Haltbarmacherei  
Bio Sciroppo  
Zenzero-limetta  
50 cl



50 cl  
**8<sup>99</sup>**



Haltbarmacherei  
Bio Sciroppo  
Lampone  
50 cl



50 cl  
**8<sup>99</sup>**



Haltbarmacherei  
Bio Sciroppo  
di fiori  
di sambuco  
50 cl



50 cl  
**8<sup>99</sup>**



In un angolo nascosto del quartiere urbano di tendenza nel distretto 10 di Zurigo si trova una piccola manifattura in cui Philipp Kern e il suo team si dedicano alla loro passione per gli sciroppi biologici. L'ispirazione è nata dalle antiche ricette di famiglia delle loro nonne nel tentativo di produrre sciroppi genuini e naturali come ai tempi delle loro nonne.