

PRODOTTI AUTENTICI PER L'ISPIRAZIONE DI MENU



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



kg
57⁹⁰

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



kg
34⁹⁹

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



kg
2⁹⁰



FUNGHI BIOLOGICI DALL'OVERLAND ZURIGHESE



Bio
Cardarelli



500 g
12⁵⁰



Bio
Shii-take



500 g
12⁵⁰



Bio
Funghi misti
3 varietà di funghi coltivati



400 g
9³⁰



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
2³⁹

Burger di bovino da pascolo
6 x 125 g



125 g
2²⁹

Carpaccio di bovino da pascolo
4 x 20 x 70 g



70 g
3⁶⁹

POLLO SVIZZERO D'ALLEVAMENTO ALL'APERTO

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



9⁴⁹

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



kg
7⁹⁹

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



kg
38⁹⁹

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
19⁹⁹



SPECIALITÀ DI CHERMIGNON

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



68⁹⁹



Chermignon
Salsiccia cruda
di maiale delle Alpi
200 g



200 g
6⁹⁹



Chermignon
Pancetta cruda del Vallese
senza cotenna
ca. 900 g



kg
31⁹⁹





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 NATURALEZZA, NONCHÉ UN ALLEVAMENTO NEL RISPETTO DEGLI ANIMALI».

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



kg
29⁹⁰

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



kg
29⁹⁰

FORMAGGIO DI MONTAGNA DEI GRIGIONI BIOLOGICO

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


kg
19⁴⁰



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


kg
20⁵⁰



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
20⁶⁰



Gomser Bio Formaggio
di montagna
ca. 275 g


kg
21¹⁰



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
20⁹⁵

Raclette Bio del Vallese AOP
a fette
ca. 400 g


kg
21⁹⁰



RISO BIOLOGICO DELL'INDIA DEL NORD

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



kg
3⁹⁰



RISO DI CAMARGUE IGP BIO

Bio
Riso di Camargue IGP
semi integrale, bianco



1 kg
9²⁵



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
19⁴⁰



DOMAINE CHÂTEAU L'ÉVÊQUE VINI DEMETER



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

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

Domaine Château L'Évêque
Gamaret Lullier
Genève AOC
Svizzera
Ginevra

75 cl
12⁹⁰



75 cl
9⁹⁵



75 cl
14⁹⁵



SCIROPPO BIOLOGICO SVIZZERO – DELL'AZIENDA HALTBARMACHEREI AG



Haltbarmacherei
Bio Sciroppo
Zenzero-limetta
50 cl



50 cl
8⁹⁹



Haltbarmacherei
Bio Sciroppo
Lampone
50 cl



50 cl
8⁹⁹



Haltbarmacherei
Bio Sciroppo
di fiori
di sambuco
50 cl



50 cl
8⁹⁹



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.