



TRANSGOURMET

**COOK**

# Unwasted Food

INSPIRATION ET DIVERSITÉ – POUR LES PROS  
ÉDITION DÉCEMBRE 2024



**06**

**Inspirations pommes de terre**  
Du millefeuille à l'espuma

**12**

**Les agrumes sont capables de tout**  
Surtout de nous rendre le sourire

**16**

**Food-Scouting by Cook**  
L'Originale, par l'inventeur de la pinsa



# Sommaire

- 04 La pomme de terre donne tout**  
Surtout elle assure le divertissement
- 06 Inspirations pommes de terre**  
Du millefeuille à l'espuma
- 08 Passionnément**  
C'est ainsi qu'on obtient le parfait  
Brisket de bœuf sous vide de Bell
- 10 Beef Brisket Swiss Style**  
Un classique du BBQ américain
- 12 Les agrumes sont capables de tout**  
Surtout de nous rendre le sourire
- 14 Caraméliser**  
Pour plus de couleur, et plus de goût
- 16 Food-Scouting by Cook**  
L'Originale, par l'inventeur de la pinsa
- 18 Di Marco**  
La pinsa romana dans tous ses éclats

page 06



page 16



page 10



page 14

## Combattre le gaspillage alimentaire avec compétence et créativité

**On ne fait pas d'omelette sans casser des œufs. En d'autres termes: là où on cuisine, il y a forcément des déchets de préparation et des restes de repas. Mais en planifiant et en achetant correctement, il est au moins possible de les réduire. Parfois même, les restes ouvrent de nouvelles perspectives.**

Selon le Food Waste Index Report 2024, 1,05 milliard de tonnes de nourriture ont été gaspillées dans le monde en 2022. Une bonne partie de ces déchets n'arrive même jamais dans l'assiette, elle se perd dès la production. C'est aussi le cas dans les cuisines de la restauration. Il n'est pas possible d'éviter totalement les restes de repas et les déchets de cuisine. Les minimiser par contre, c'est possible! Les connaissances techniques jouent un rôle significatif en la matière: en effet, si l'on choisit et utilise mal les aliments, on génère des déchets. Dans l'assiette ou, dans le pire des cas, déjà en cuisine. Il faut donc aussi user de créativité et avoir envie d'expérimenter. En effet, il n'est pas rare que des composants passionnants aux arômes et aux textures surprenants puissent être créés à partir de soi-disant déchets. Nous vous proposons précisément des suggestions en la matière dans ce numéro de Cook. Comme toujours, des recettes inspirantes sont aussi au programme. Bonne expérimentation!

# La pomme de terre donne jusqu'à sa dernière chemise!

Les pommes de terre contiennent des vitamines et des minéraux importants, des protéines de qualité et très peu de matières grasses. Mais surtout, elles sont un vrai plaisir, en cuisine comme dans l'assiette. Jusqu'à la dernière épluchure.

Avec une consommation de 45 kilos par an et par habitant, la pomme de terre fait partie des aliments les plus appréciés en Suisse. Ce riche tubercule se laisse apprécier sous les formes les plus diverses: cuit, rôti, au four, en purée ou frit, sous forme de rösti, de frites, de chips, de gnocchi ou encore de «Herdöpfelstock». Mais il ne faudrait pas pour autant oublier à quel point la pomme de terre est exigeante. Si on la conserve mal, par exemple, elle en devient rapidement impropre à la consommation. Lors de la préparation, il convient aussi de faire attention à la teneur en amidon des différentes variétés. Toutes les sortes ne conviennent en effet pas à tous les modes de préparation.

## Conseils pour savourer les pommes de terre sans gaspillage:

Conserver les pommes de terre entre 4 et 8 degrés: s'il fait plus chaud, elles germent, s'il fait plus froid, l'amidon se transforme en sucre et leur goût s'altère.

Le lieu de stockage des pommes de terre doit être sombre et sec afin d'éviter d'une part que les tubercules ne pourrissent/moisissent et d'autre part qu'une trop grande lumière ne provoque la formation de solanine toxique.

Les pommes de terre farineuses, contenant plus d'amidon, conviennent pour les soupes et la purée, celles à chair ferme pour les frites et les salades.

Pour qu'elles soient bien croustillantes, il faut retirer l'amidon des pommes de terre à chair ferme en les plongeant six à huit heures dans l'eau froide avant de les préparer: pour les rôtis, on les épluche d'abord, pour les frites, on peut même les couper directement.



## POMMES DE TERRE À RACLETTE

fermes à la cuisson  
10 kg net

040028

Prix du jour



## PREMIUM POMMES DE TERRE BLEUES

2 kg net

040013

Prix du jour



## POMMES DE TERRE, FARINEUSES

2,5 kg net

040070

Prix du jour

MILLEFEUILLE DE POMME DE TERRE | ESPUMA DE CRÈME FRAÎCHE |  
ÉCHALOTES CARAMELISÉES | PETIT TENDER DE BŒUF



Idée

VALLE LAS ACEQUIAS  
MALBEC OAK  
LUIS SEGUNDO CORREAS

Argentine  
Mendoza

634011 75 cl 13.95

Recettes



**Ni un vrai millefeuille, ni un vrai filet, mais un véritable délice!  
Ce mets croustillant permet de varier les plaisirs sur l'assiette,  
que ce soit au niveau des pommes de terre ou de la viande.**

#### Préparation

##### Millefeuille de pomme de terre

- Éplucher les pommes de terre, les émincer en fines tranches et les mélanger dans un saladier avec la graisse tempérée, le sel et le poivre.
- Superposer les tranches de pomme de terre dans un moule résistant à la chaleur chemisé de papier sulfurisé, couvrir de papier sulfurisé et cuire au four à 150 °C pendant 70 minutes.
- Sortir du four, lester d'une deuxième plaque et laisser refroidir au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.
- Démouler et découper à la forme souhaitée.
- Frire à 170 °C jusqu'à ce qu'il soit doré.
- Égoutter sur du papier absorbant, dresser et servir directement.

##### Astuce de pro

Les tranches de pommes de terre peuvent également être superposées sur un morceau de papier sulfurisé (épaisseur minimale de 1,5 centimètre et maximale de 3 centimètres). Les mettre sous vide dans un sachet et les cuire à 85 °C pendant 2 heures. Retirer les pommes de terre de l'eau et les laisser refroidir complètement au réfrigérateur pendant au moins 2 heures (selon l'amidon des pommes de terre). Ensuite, portionner et faire frire dans un bain de graisse ou au four.

## Trio de pommes de terre

**Vous avez acheté ou préparé trop de pommes de terre? Aucun problème: que diriez-vous d'un lit de pommes de terre, d'espuma de pommes de terre ou de crunch de pommes de terre? Trois exemples parmi tant d'autres de la manière dont les pommes de terre peuvent être transformées en composants aux textures captivantes et combinées à différents plats. Ou pourquoi pas en faire tout de suite un hors-d'œuvre varié.**

##### Tapis de pomme de terre

- Laver et éplucher les pommes de terre, réserver la peau pour le crunch.
- Cuire les pommes de terre épluchées dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres, les laisser égoutter et les écraser grossièrement à l'aide d'une fourchette.
- Saler, poivrer et assaisonner d'huile d'olive.
- Faire sauter brièvement dans l'huile d'olive avant de servir.

##### Espuma de pomme de terre

- Éplucher les pommes de terre et réserver les épluchures pour le crunch de pomme de terre.
- Cuire les pommes de terre épluchées dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres, puis les égoutter et les presser à travers un tamis, surtout ne pas les mixer!
- Mélanger la masse de pommes de terre avec les autres ingrédients, assaisonner et verser dans un émulsionneur à travers une passoire fine.
- Injecter les cartouches de gaz, secouer vigoureusement et dresser.

##### Crunch de pomme de terre

- Plonger la peau des pommes de terre dans de l'eau froide et la laisser tremper pendant au moins 30 minutes.
- Égoutter et bien sécher.
- Mélanger avec l'huile et les épices.
- Faire dorer au four à air pulsé à 220 °C.



Idée

KELLERMEISTER RESERVE  
GRÜNER VELLINER  
KREMSTAL DAC  
WINZER KREMS

Autriche  
Kremstal

685661

75 cl 14.95



Recettes



## Du concept à la recette:

C'est comme ça qu'on obtient le parfait Beef Brisket sous vide de Bell

Les normes de qualité élevées garantissent que seule une viande de bœuf irréprochable soit transformée.



### Pas à pas jusqu'à l'expérience gustative

La viande est d'abord coupée en portions de la taille souhaitée, afin qu'elle convienne parfaitement aux différents modes de préparation. Pour rendre le Brisket juteux et aromatique, on y injecte ensuite une saumure épicée. Ce processus permet à la poitrine de bœuf d'être imprégnée de manière uniforme et de devenir particulièrement tendre.

Après le processus d'injection, le Brisket est passé au «Tumbler». C'est là qu'il sera délicatement assaisonné afin que les arômes pénètrent profondément dans la viande. Cet assaisonnement est essentiel pour garantir le goût typique du Brisket.

La viande préparée est maintenant scellée en sacs rétractables afin d'obtenir un résultat de cuisson optimal.

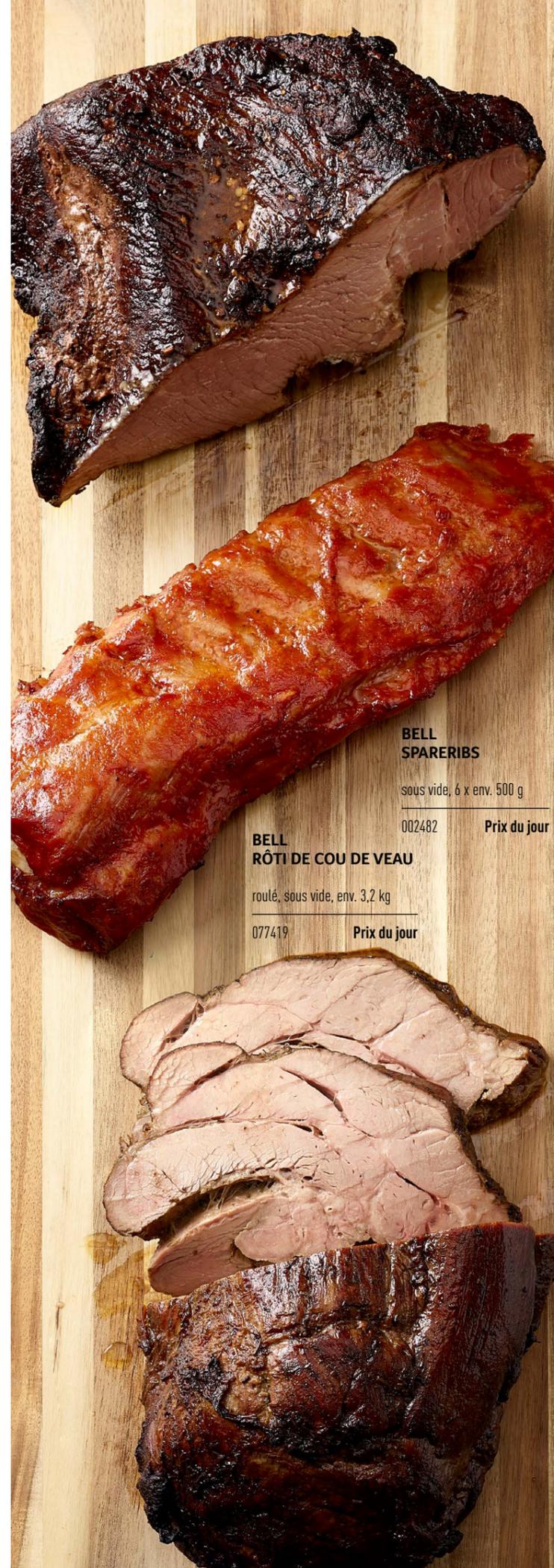
### Une cuisson parfaite pour une saveur optimale

C'est lors de la cuisson que l'art de la fabrication du Brisket est déterminant: pendant plusieurs heures, la viande est cuite à une température contrôlée. Ce processus est important pour attendrir le Brisket et révéler tous ses arômes. Après la cuisson, le Brisket refroidit en douceur avant de passer au processus suivant qui consistera à banderoler et à étiqueter le Brisket terminé.

Il bénéficie ainsi non seulement d'un emballage parfait, mais aussi d'un étiquetage clair pour une utilisation facile dans la restauration.

#### Astuce pour la préparation

Pour une dégustation optimale: réchauffer le Brisket à 80 °C au bain-vapeur ou au bain-marie jusqu'à une température à cœur de 60 °C. Glacer avec le jus de viande et le beurre à 180 °C pendant 30 minutes. Selon goût, affiner avec de la sauce BBQ.



#### BELL BEEF BRISKET

sous vide  
env. 1,75 kg

077427

Prix du jour

La cuisson à basse température en toute décontraction

Certains morceaux de viande nécessitent un peu plus de temps de préparation. En procédant «low and slow», on minimise la consommation d'énergie dans la cuisine et la perte de poids de la viande. Tout cela en favorisant une planification parfaite.

### SPECIAL CUTS

Que peuvent bien avoir en commun le Petit Tender, le Flat Iron Steak, le Flank Steak ou le Brisket? Ils font tous partie des Special Cuts, c'est-à-dire des morceaux de viande quelque peu négligés. Ils se prêtent aussi tous à la cuisson à basse température. Certes, cela prend deux à trois fois plus de temps qu'une cuisson normale. En revanche, cela nécessite moins de chaleur, et représente donc un gain d'énergie. De plus, la viande perd moins de son jus et donc moins de poids. Sans compter que la viande n'a pas besoin qu'on s'en soucie pendant la cuisson à basse température. On peut donc s'atteler à autre chose en toute tranquillité et se réjouir du résultat: une viande juteuse, tendre et aromatique, que l'on peut aussi parfaitement préparer et finir plus tard. Et qui n'a rien à envier aux morceaux de viande plus coûteux.

#### Bon à savoir:

Entre 150 et 160 degrés, la perte de cuisson représente environ 25 à 35 pour cent du poids de la viande. Avec la cuisson à basse température, on n'observe que 10 à 20 pour cent de perte de cuisson.

Après la cuisson à basse température, la viande peut être brièvement saisie puis servie directement. Ou bien on la laisse refroidir pour la régénérer plus tard, dans la quantité souhaitée et au moment souhaité.

La cuisson à basse température est également possible avec le procédé sous vide: la viande pourra alors être stockée directement dans le sac sous vide, pour une manipulation plus facile et une conservation encore meilleure.

# Beef Brisket Swiss Style

**Le Beef Brisket est un classique du BBQ américain. En Suisse, la poitrine de bœuf reste toutefois encore relativement méconnue. Il est grand temps d'y remédier – par exemple très lentement, à basse température et avec un peu de jus de pomme.**

## Préparation

- Parer la poitrine de bœuf, bien frotter la pièce de viande de rub et faire pénétrer.
- Tempérer pendant au moins 2 heures à température ambiante.
- Pendant ce temps, préchauffer l'appareil de cuisson (four, combisteamer, fumoir) à 120 °C.
- Produire de la fumée pour le fumage, à l'aide d'une boîte à fumage ou de bois sur des braises.
- Mélanger le bouillon de bœuf et le jus de pomme.
- Faire cuire la poitrine de bœuf pendant 12 à 18 heures et la fumer pendant les 2 à 5 premières heures.
- Toutes les 30 à 50 minutes, badigeonner ou vaporiser le mélange de bouillon de bœuf et de jus de pomme.
- Retirer la poitrine de bœuf de l'appareil de cuisson, l'envelopper dans du papier sulfurisé et une feuille d'aluminium et la laisser reposer dans un endroit chaud pendant au moins 30 à 60 minutes.
- Couper le brisket en travers des fibres en fines tranches et servir.

## Astuce de pro

Pour fumer dans un four ou un combisteamer, on peut aussi utiliser du «Liquid Smoke» ou du sel à fumer. Des auxiliaires qui peuvent d'ailleurs aussi être utilisés pour une sauce BBQ.

Le rub peut être adapté à votre guise. Une recette classique pour cinq kilogrammes de beef brisket est la suivante: gros sel (30 g), poivre en grains (15 g), sucre de canne (20 g), paprika en poudre (10 g), oignon en poudre (10 g), ail en poudre (10 g), piment moulu (2-5 g).



Recettes



## Le Beef Brisket Swiss Style se prête à merveille aux événements

**Cuire la viande au préalable à basse température, la refroidir, la découper en portions lorsqu'elle est froide et la régénérer avant de la servir. Ainsi, on évite tout stress et on sait à l'avance que la quantité et la qualité de la viande seront au rendez-vous.**



POITRINE DE BŒUF

pour brisket  
env. 3 kg

052223

Prix du jour

# Les agrumes sont capables de tout!

Pendant les jours plus froids, les agrumes sont là pour nous rendre le sourire. Grâce à leur fraîcheur, aux vitamines et à leur diversité. Ils n'ont qu'un inconvénient: les déchets dus à leurs pelures. Mais à cela aussi on peut remédier.

Souvent, on parle simplement d'oranges, de citrons, de mandarines et de pamplemousses. Or, derrière les agrumes se cachent quelque 1'600 variétés, du vert à l'orange, du sucré et de l'acide au salé et à l'amer. Ils ont tous en commun leur teneur élevée en vitamine C, leur fraîcheur et l'exotisme qu'ils apportent aux plats. Mais aussi les pertes qu'ils génèrent et qui sont comparativement élevées: le péricarpe, plus communément la peau, représente parfois jusqu'à 45 pour cent chez les agrumes. Une grande partie est constituée par l'écorce, c'est-à-dire l'exocarpe. Le mésocarpe blanc sous-jacent est également souvent éliminé. C'est dommage, non seulement en termes de budget, mais aussi en termes de plaisir et d'esthétique. Au final, ces déchets de préparation sont encore capables d'apporter beaucoup de plaisir dans l'assiette.

## Conseils pour réduire les déchets des oranges, des citrons & Cie:

**Confire:** pour évacuer l'amertume, blanchir trois fois les parties de l'écorce, avec ou sans mésocarpe, les faire cuire dans de l'eau sucrée jusqu'à ce qu'elles soient tendres, puis les laisser sécher: un régal gustatif et visuel.

**Aromatiser l'huile:** mettre des zestes d'agrumes dans des bouteilles et les remplir par exemple d'huile d'olive. Laisser macérer trois semaines. Passer l'huile au tamis et utiliser pour les salades ou les marinades.

**Caraméliser:** sécher les morceaux d'écorce au four et les employer pour décorer ou aromatiser. En augmentant un peu la chaleur, on obtient des zestes caramélisés et par là-même de nouveaux arômes.

**Eau d'agrumes:** faire bouillir les écorces d'agrumes dans l'eau, de préférence avec un peu de mésocarpe. L'eau aromatisée peut être utilisée comme base liquide pour les gâteaux et le pain.

## KUMQUATS

importation  
2 kg net

047737

Prix du jour

## MANDARINES PATERNÒ

Italie  
env. 2 kg net

047853

Prix du jour

## CITRONS

Espagne  
2 kg net

048821

Prix du jour

## LIMES

importation  
1 kg net

047753

Prix du jour



## Caraméliser pour plus de couleur, et plus de goût

**Tout est meilleur avec un peu de sucre. D'autant plus si celui-ci est chauffé comme il se doit. Et il ne s'agit pas toujours de desserts. Lisez plutôt.**

Des morceaux de caramel jaune doré et croquant constituent une excellente décoration pour un dessert. Et ils sont rapides à réaliser: faire chauffer lentement le sucre, l'étaler et le laisser refroidir. Selon le sucre et la température, il est même possible de créer des couleurs et des arômes différents. Il serait donc dommage de s'en tenir au domaine des desserts.

### Que caraméliser?

Une marinade au miel et à l'huile permet de caraméliser un peu plus poissons et viandes. Pour les fruits ou les légumes, le sucre inhérent aux fruits peut être renforcé par du vinaigre balsamique ou du sirop d'érable. Enfin, les desserts peuvent bien entendu faire l'objet d'expérimentations, par exemple avec différents types de sucre agrémentés d'épices ou de zestes d'agrumes.

### Comment caraméliser?

De manière très classique, on peut caraméliser dans une poêle. Le four à chaleur homogène est idéal pour les grandes quantités ou les ingrédients délicats, tandis que la salamandre électrique est bien adaptée aux petits plats sur lesquels on veut encore faire apparaître rapidement une belle croûte bien croustillante. On peut aussi utiliser le chalumeau pour caraméliser le sucre sur les desserts.



### Astuces de pros

Pour caraméliser, on utilise différents «sucres» (sucre brut, miel, vinaigre balsamique, etc.) qui réagissent différemment à la chaleur, ce qui peut entraîner le développement de substances amères ou d'arômes indésirables.

Une chaleur régulière et contrôlée est essentielle pour caraméliser le sucre ou les aliments sucrés de manière uniforme, sans les brûler. Il est important d'être patient, de contrôler soigneusement la chaleur et de surveiller de près le processus pour obtenir l'arôme souhaité.

## CRÈME AU CITRON CONFIT | SALADE D'AGRUMES | BÂTONNETS DE MERINGUE | CRÈME AU MASCARPONE ET AU ROMARIN

### Préparation

#### Crème de citron confit

- Nettoyer soigneusement les citrons, surtout s'ils ont été traités.
- Les couper en rondelles.
- Blanchir trois fois les rondelles de citron et les laisser égoutter.
- Retirer les pépins de citron.
- Peser les tranches de citron et mettre le même poids en sucre et en eau avec les citrons dans une casserole.
- Porter le tout à ébullition puis laisser mijoter 30 minutes.
- Verser dans un bocal de conservation et laisser refroidir.
- Égoutter les citrons confits et les réduire en purée jusqu'à obtenir une crème fine.

#### Salade d'agrumes

- Éplucher les agrumes, de préférence avec un économiseur, afin que les zestes puissent être utilisés ultérieurement (zestes confits).
- Fileter soigneusement les agrumes et les couper plus petits si nécessaire.
- Extraire le jus des déchets de filetage, le porter à ébullition avec le sirop de bergamote et laisser refroidir le fond jusqu'à ce qu'il ne soit plus que tiède.
- Ajouter le vinaigre au fond tiède et mixer à l'aide d'un mixeur-plongeur jusqu'à obtenir une sorte de vinaigrette.
- Mariner les agrumes coupés avec la vinaigrette.



Recettes



## ÉCORCES D'AGRUMES EN POWDRE

**Valorisation totale des déchets des produits (épluchures) issus de la transformation des agrumes**

### Préparation

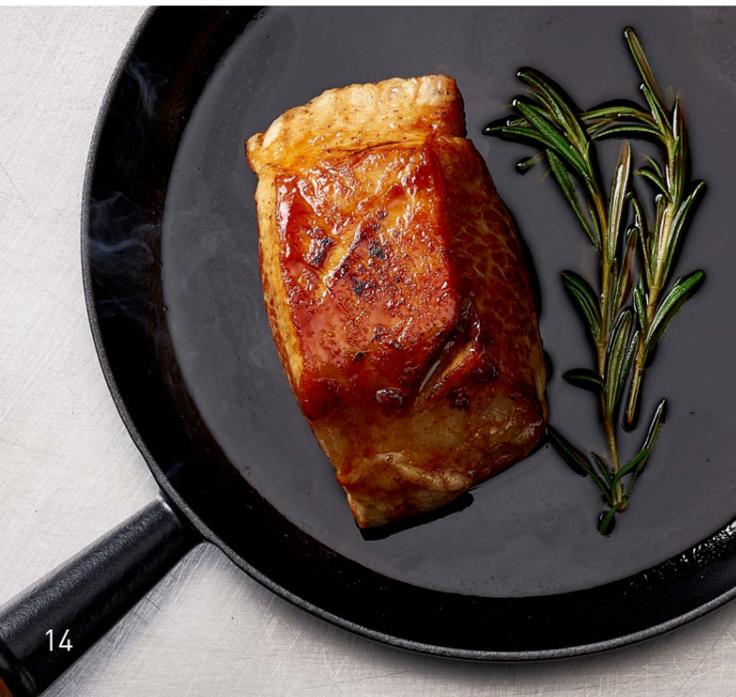
#### Écorces d'agrumes en poudre

- Blanchir les écorces d'agrumes trois fois dans l'eau pour réduire l'amertume.
- Porter à ébullition l'eau avec le sucre et les écorces d'orange.
- Filtrer les écorces d'orange et les faire sécher complètement au four à 50 °C ou dans un déshydrateur.
- Réduire en poudre les écorces d'orange séchées à l'aide d'un mixeur.

### Astuce de pro

**Les écorces d'agrumes en poudre peuvent être utilisées de différentes manières:**

- dans des desserts (crème, glace, sorbet, etc.)
- dans le domaine du bar (cocktails, décoration, etc.)
- en général, en cuisine, de l'amuse-bouche au plat principal (pour la cuisson, pour parfumer, etc.)
- pour la production de mélanges d'épices, de sucres parfumés, de sel et d'huiles





## L'inventeur et le leader mondial de la pinsa.

Avec des bases pour pinsa fabriquées à la main, une recette unique et beaucoup de passion, DI MARCO a créé l'Originale, qui fait référence dans le monde entier. La pinsa allie tradition et passion avec un goût incomparable.



### La popularité de la pinsa romana

De l'Italie à l'Espagne, en passant par la Suisse, la France et aujourd'hui plus de 70 pays du monde entier, la demande de Pinsa Romana a fortement augmenté ces dernières années jusqu'à devenir un succès mondial.

Son nom vient du mot latin «pinsere», qui signifie «écraser» ou «étirer». C'est proprement ce travail manuel minutieux qui donne à la pinsa sa forme allongée caractéristique et qui lui confère son aspect rustique et artisanal inimitable. La pinsa est cuite traditionnellement «bianco», c'est-à-dire sans sauce tomate ou autre, avant d'être garnie d'ingrédients sélectionnés et arrosée d'un filet d'huile d'olive vierge.

### DI MARCO – précurseur de la Pinsa Romana

Par amour de la perfection: dans les années 1980, Corrado Di Marco, inspiré par sa famille, a expérimenté pendant des années de nouvelles farines et techniques afin de développer une version plus légère et plus digeste de la pizza. Grâce à plus de 2'000 tests de fermentation pour optimiser la recette, il a créé en 2001 la Pinsa Romana ORIGINALE: un fond de pâte moderne, ovale et aéré, qui se présente avec une couche extérieure croustillante et une texture moelleuse et aérée à l'intérieur. La recette de ce mélange unique de farines de blé, de riz et de soja, combiné à une pâte mère spéciale, demeure un secret bien gardé! Ce n'est donc pas pour rien que les produits de DI MARCO remportent chaque dégustation à l'aveugle ainsi qu'une foule de prix dans de nombreux pays.

### Un plaisir qui convainc plus sagement!

La Pinsa Romana de DI MARCO pose de nouveaux jalons dans la cuisine moderne: fabriquée à partir d'ingrédients purement végétaux, certifiée végétalienne, halal et casher, elle constitue une alternative saine aux produits traditionnels. Exempte d'OGM, d'additifs et de conservateurs, DI MARCO garantit la meilleure qualité grâce à l'utilisation exclusive de matières premières certifiées. Grâce à sa base de levain, la pinsa offre non seulement une valeur nutritive plus élevée, mais elle est aussi particulièrement digeste grâce à sa fermentation de 72 heures et à sa forte hydratation. Pour les personnes intolérantes au gluten, il existe même une variante sans gluten et pour les fans de céréales complètes, une variante multi-céréales - autrement dit le plaisir parfait pour tout un chacun!

Tous ces indicateurs sont la raison pour laquelle de nombreux cuisiniers diététiques utilisent les bases de pinsa de DI MARCO.

#### DI MARCO Pinsa Romana CLASSIC

surgelée  
19 x 30 cm  
16 x 230 g

529295



230 g 3.20

#### DI MARCO Pinsa Romana SANS GLUTEN

sur commande  
surgelée  
30 x 19 cm  
10 x 250 g

529239



250 g 4.65



## La solution pratique pour les restaurateurs: les bases de pinsa romana précuites et polyvalentes de Di Marco



**La Pinsa Romana de DI MARCO allie tradition italienne et flexibilité moderne – idéal pour la restauration! Les bases sont déjà précuites à 80%, prêtes à être servies en quelques minutes et s'utilisent de multiples façons – sucrées ou salées, chaudes ou froides. Grâce à leur durée de conservation de jusqu'à 16 mois, les bases congelées minimisent le gaspillage alimentaire et permettent une préparation rapide et efficace.**

### Dans la pratique

- **Facile à utiliser:** la préparation des repas est un jeu d'enfant.
- **Rapide et efficace:** déjà précuit à 80%, prêt à servir en quelques minutes.
- **Économise de la place:** nécessite peu de place pour la préparation.
- **Polyvalent:** peut être servi sucré ou salé, chaud ou froid.
- **Régénérable:** peut être passé au four après la cuisson sans perte de qualité.
- **Diversité des tailles et variantes:** disponible en 11 tailles et variantes, y compris une version sans gluten.
- **Longue durée de conservation:** surgelé, présente une durée de conservation de 16 mois.
- **Pas de gaspillage alimentaire:** pertes minimales grâce à la longue durée de conservation et aux multiples possibilités d'emploi.

### Diversité des formes et des possibilités d'utilisation

La Pinsa Romana de DI MARCO est disponible en différents formats et pour différentes zones de conservation afin de répondre à tous les besoins:

- **Ovale:** le classique en quatre tailles – idéal pour les portions individuelles, à partager ou pour les occasions spéciales.
- **Ronde:** parfaite pour une présentation attrayante dans l'assiette, avec deux tailles pour des menus créatifs.
- **Sorriso:** la forme pratique pliée en deux – idéale pour les snacks et les plats à emporter.
- **Pinsa al taglio:** cuite sur une plaque de cuisson – un excellent choix pour les buffets ou coupée en tranches.
- **Sans gluten:** spécialement conçue pour les clients souffrant d'une intolérance au gluten, sans compromis sur le goût ni la qualité.

### Polyvalente, flexible, incontournable – la Pinsa Romana de DI MARCO convient dans tous les domaines de la restauration

La Pinsa Romana de DI MARCO enthousiasme les restaurateurs de tous bords! Qu'il s'agisse d'une offre rapide de plats à emporter, du plat phare d'une pinseria traditionnelle, d'un plat créatif dans un restaurant haut de gamme, d'un «turbo» pour les traiteurs ou d'une option digeste dans les hôpitaux et les maisons de soins, leur polyvalence est imbattable. La large gamme de bases de pinsa DI MARCO présente également des avantages lors de grandes manifestations comme les festivals ou dans les stades sportifs: la taille de portion adaptée, rapidement préparée, facile à stocker et toujours un délice.

Plus d'informations sur [www.pinsa-romana.ch](http://www.pinsa-romana.ch)

**HUGENTOBLER** | Système de cuisson suisse

**Nouveau et exclusif: 20% de rabais pour les clients Transgourmet/Prodega sur l'ensemble de l'offre des cours!**

En tant que client de Transgourmet/Prodega, profitez d'un rabais exclusif et élargissez vos connaissances professionnelles! Découvrez les nombreux cours proposés par Hugentobler – des techniques **sous vide** jusqu'aux délicieux plats au **Hold-o-mat**. Apprenez de nouvelles méthodes qui porteront vos créations culinaires à un niveau supérieur.

Accès direct aux cours et aux inscriptions:  
[hugentobler.ch/offre-de-cours](https://hugentobler.ch/offre-de-cours)



Promo-Code: cook

**Transgourmet/Prodega**

Transgourmet Suisse SA  
Lochackerweg 5  
3302 Moosseedorf

031 858 48 48

[cook.transgourmet.ch](https://cook.transgourmet.ch)  
[webshop.transgourmet.ch](https://webshop.transgourmet.ch)

**23.12.2024–12.4.2025**

Les prix sont sujets à changement et à des restrictions quantitatives. Les prix indiqués sont ceux du libre-service en gros. Vous trouverez les prix actuels de la livraison en gros sur notre magasin en ligne. Toutes les offres s'entendent en CHF hors TVA.