

Arte culinaria con selvaggina

ISPIRAZIONE & VARIAZIONE – PER PROFESSIONISTI

EDIZIONE LUGLIO 2025



06

Carne di camoscio
Prelibatezza dalle alpi

14

Frutti di bosco
I frutti della foresta

16

Food-Scouting by Cook
Salomon FoodWorld

Indice

- 04 Nimrod**
Il garante della buona carne di selvaggina
- 06 Carne di camoscio**
Prelibatezza dalle alpi
- 08 Lepre & fagiano**
Gli opposti che si attraggono
- 10 Salse**
Fatte in casa in pochissimo tempo
- 11 Salse per selvaggina**
Il coraggio di osare
- 12 Cottura sottovuoto**
Salvaspazio per cucine piccole
- 13 Contorni per selvaggina**
Semplici e con gusto
- 14 Frutti di bosco**
I frutti della foresta
- 15 Coppa Nesselrode**
In una nuova veste
- 16 Food-Scouting by Cook**
Salomon FoodWorld

pagina 7



pagina 8



pagina 9



pagina 16

Più selvaggina di così non si può

A volte vale la pena uscire dalla routine quotidiana e intraprendere nuove strade, con prodotti innovativi, ricette creative e tanta voglia di provare cose nuove, affinché non venga mai meno la gioia, sia dei collaboratori che degli ospiti.

È troppo presto per parlare della stagione della selvaggina? Assolutamente no! Da un lato, infatti, la selvaggina è da tempo disponibile durante tutto l'anno. Dall'altra parte, ormai non passerà ancora molto tempo prima di trovare la scaloppina di capriolo o il cervo in salmì sulle carte del menu in tutto il paese. In fondo, l'attesa è la gioia più grande. Chi inizia a pianificare con largo anticipo, avrà anche il tempo di provare qualcosa di nuovo oltre al tradizionale. Che ne dite della carne di camoscio, lepre o fagiano, per esempio? Tre varietà di selvaggina che offrono un enorme spettro di sapori e combinazioni possibili. E, nonostante ciò, vengono spesso dimenticate. Ma, non da noi: in questa edizione di Cook, ispiriamo con ricette creative, diamo consigli su come bilanciare qualità e dispendio in cucina e mostriamo come le ricette tradizionali possono essere reinterpretate. Benvenuti nella stagione della selvaggina un po' fuori dal comune e buona lettura.



Ritratto Nimrod | La caccia è decisiva

Ogni anno in Svizzera si consuma circa mezzo chilo di selvaggina pro capite. La carne di selvaggina svizzera non è sufficiente per ricoprire la domanda. Per questo è molto importante avere un partner affidabile all'estero.

L'OFFERTA È SCARSA

Per il benessere degli animali e per le caratteristiche tipiche della carne di selvaggina è fondamentale che l'animale viva nel suo ambiente naturale. Ciò perché il tanto movimento e le fonti alimentari naturali hanno un effetto diretto sulla qualità e sul gusto della carne. Di conseguenza, la carne di selvaggina è strettamente legata alla caccia. Tuttavia, questo fa sì che l'offerta scarseggi: ciò che viene cacciato in Svizzera non è nemmeno lontanamente sufficiente a soddisfare la domanda nel nostro paese. È qui che entra in gioco Nimrod: l'azienda slovena fondata nel 1994 con sede a Škofja Loka. In Slovenia 330 famiglie di cacciatori praticano la caccia alla selvaggina, ma questa proviene anche dall'Ungheria, dalla Polonia e da altri paesi. Abbiamo una partnership pluriennale con Nimrod. Questa collaborazione di lunga data garantisce una qualità costantemente elevata sia per quanto riguarda gli imballaggi, sia per il taglio che per la selezione dei pezzi. In tal modo è possibile garantire anche un sensato utilizzo dell'intero animale.



CACCIARE NELL'HABITAT NATURALE

I circa 100 collaboratori di Nimrod lavorano solo la selvaggina abbattuta allo stato brado. L'animale viene controllato sul posto per verificarne lo stato di salute e allo stesso tempo inizia la tracciabilità completa: qual è il peso dell'animale, dove è stato abbattuto, quando e da chi? Uno standard di qualità per il quale Nimrod riceve ogni anno il certificato IFS al massimo livello di conformità. Le carcasse vengono poi consegnate a Škofja Loka più volte al giorno per la lavorazione. Da qui, Nimrod esporta i suoi prodotti a base di selvaggina in 17 paesi europei, tra cui la Svizzera. Nonostante la professionalità, la carne di selvaggina rimane un prodotto naturale con peso e disponibilità variabili. Di conseguenza, il piacere di gustarla è ancora più grande.

Sapevate che...?

Solo la carne di selvaggina proveniente da animali che vivono e vengono cacciati allo stato brado può essere definita selvaggina e, quindi, anche la selvaggina di Nimrod.

NIMROD
WILD TASTE



FILETTO DI CERVO

senza cordone
allo stato brado
Europa
ca. 950 g

063531

prezzo del giorno



ENTRECÔTE DI CINGHIALE

senza cordone
allo stato brado
Europa
2 x ca. 500 g

063931

prezzo del giorno



SELLA DI CAPRIOLO

12 coste
allo stato brado
Europa
ca. 2,5 kg

063381

prezzo del giorno

Carne di camoscio: una prelibatezza dalle alpi

La carne di camoscio non si trova su tutti i menu di selvaggina, anche perché non è facile da cacciare, ma il sapore della sua carne scura e aromatica ne vale ogni sforzo.

Nel loro habitat naturale roccioso delle alpi, i camosci possono mostrare appieno la loro resistenza e le loro capacità di arrampicarsi. È proprio ciò a rendere la caccia al camoscio una sfida e, di conseguenza, la carne di camoscio una rarità. Tuttavia, i muscoli ben irrorati garantiscono anche una carne scura e molto aromatica. Di conseguenza, la carne di camoscio è considerata una prelibatezza davvero speciale dagli amanti della selvaggina: per esempio, come la sella di camoscio tenera e fibrosa, che può essere cotta intera o a pezzi. La spalla di camoscio con l'osso può essere utilizzata per preparare un succulento brasato, mentre la spalla disossata è adatta come spezzatino per un ragù di selvaggina. O che ne dite di un pastrami di camoscio preparato con succose e saporite entrecôte di camoscio?

SPEZZATINO DI SPALLA DI CAMOSCIO

allo stato brado
Europa
ca. 1 kg

063721

prezzo del giorno

ENTRECÔTE DI CAMOSCIO

pulita
allo stato brado
Europa
ca. 680 g

063481

prezzo del giorno

Pastrami di camoscio

La carne di camoscio è una vera e propria rarità sulla carta del menu a base di selvaggina. Se salmistrata in modo tradizionale, acquisisce un ulteriore tocco selvatico, rivelandosi una doppia sorpresa gustativa.

Preparazione

- Mondare con cura l'entrecôte di camoscio
- Fare bollire gli ingredienti in acqua per la miscela di salamoia e lasciare raffreddare completamente
- Con una siringa per carne, iniettare la salamoia nei tagli di carne, la quantità totale iniettata dovrebbe essere pari al 15% del peso della carne stessa
- Lasciare riposare l'entrecôte di camoscio nella restante salamoia per 24 ore in frigorifero
- Il giorno successivo togliere la carne dalla salamoia
- Pestare grossolanamente gli ingredienti per preparare la crosta di spezie, mescolare e distribuire sulla carne
- Mettere sottovuoto l'entrecôte di camoscio e cuocere sottovuoto a 78 °C per circa 1 ora
- Togliere la carne dal sacchetto e lasciare raffreddare

Consiglio del professionista

Il pastrami di camoscio è ideale per antipasti o panini, per esempio, si abbina perfettamente a funghi di bosco freschi saltati o mirtilli rossi.

Se si desidera rimanere più fedeli alla ricetta classica del pastrami, è possibile affumicare l'entrecôte di camoscio prima della cottura sottovuoto.

Ricette



Idea vino



CHÂTEAU DU TRIGNON
LE BOSSU
GIGONDAS AOC

Francia
Rhône

652351

75 cl. 21.90

Quando la carne di lepre e quella di fagiano si incontrano

La carne di fagiano e quella di lepre sono un esempio che mostra quanto sia variegata la selvaggina: la prima ha un gusto delicato di noci, la seconda è intensa e aromatica. In questo caso è possibile dare grande spazio alla creatività!

Sia la carne di lepre che quella di fagiano sono specialità tradizionali, ma piuttosto rare ed entrambi convincono per la loro tenera consistenza. Tuttavia, non hanno nient'altro che le accomuna. La lepre appartiene alla selvaggina da pelo, il fagiano a quella da piuma. La lepre ha un sapore intenso di selvaggina e si sposa meravigliosamente con erbe aromatiche e spezie forti, per esempio per l'arrosto e il ragù di lepre o la lepre in salmi. Ma anche il fagiano ha un gusto invidiabile. Tuttavia, la sua carne è un po' più delicata, elegante e raffinata. Ma gli opposti si attraggono anche quando si parla di selvaggina. Infatti, la carne di lepre e fagiano può essere combinata meravigliosamente per portare nel piatto tutta la varietà della natura.

PETTO DI FAGIANO

sminuzzato
allo stato brado
Europa
1 kg

062691

prezzo del giorno

SMINUZZATO DI LEPRE

coscia
allo strato brado
Europa/Argentina
ca. 1 kg

058851

prezzo del giorno

FILETTO DI PETTO DI FAGIANO

allo stato brado
Europa
10 x ca. 100 g

062711

prezzo del giorno

ENTRECÔTE DI LEPRE

allo stato brado
Europa/Argentina
100 g+

ca. 1 kg

064040

prezzo del giorno

Il nuovo paté a base di selvaggina

Il paté a base di selvaggina è in realtà un classico, ma non è assolutamente fuori moda! Soprattutto nell'edizione Cook con lepre, fagiano, camoscio e caffè.

Preparazione

Ripieno

- Preparare un ripieno con carne di lepre, carne di maiale, caffè macinato e panna, aggiustare di sale, pepe, pinoli tostati interi e pistacchi
- Rosolare brevemente su tutti i lati a fuoco vivo i filetti di fagiano e i pezzi di entrecôte di camoscio tagliati in base alla grandezza desiderata
- Disporre il ripieno e i pezzi di carne rosolati in uno stampo per terrina in modo da presentare un bel disegno al momento del taglio
- Cuocere a bagno maria per 35 minuti a 150 °C, in seguito lasciare raffreddare

Mantello

- Sbollentare le foglie di verza e lasciare raffreddare; in seguito, disporre su un panno per asciugare e, infine, appiattirle leggermente tra due fogli di pellicola trasparente
- Lavare i funghi e ridurli finemente in purea insieme agli scalogni, lasciare evaporare la massa duxelles in una pentola e aggiustare di sale
- Coprire il piano di lavoro con la pellicola trasparente, distribuire le fette di pane tostato e mettere sopra le foglie di verza, prosciutto crudo e la massa duxelles seguendo questo ordine
- Togliere con cura il ripieno dalla terrina di cottura, disporre sopra il mantello in modo da poter arrotolare il paté con più facilità e renderlo il più compatto possibile
- Mettere con cura il paté montato sottovuoto e lasciare riposare in frigorifero per circa 2 ore
- Dopo aver lasciato riposare il paté, rosolare con abbondante «beurre noisette» su tutti i lati fino a renderlo dorato e croccante
- Disporre su carta da cucina e lasciare sgocciolare il grasso in eccesso
- Mettere in frigorifero e tagliare a fette con un coltello affilato prima di servire

Ricette



MALANSER
PINOT NOIR SPÄTLESE BARRIQUE
GRAUBÜNDEN AOC
VON SALIS

Svizzera
Grigioni

667181

75 cl 21.90

Idea
vino

Salse fatte in casa in pochissimo tempo

Per molti, è una buona salsa a rendere un piatto perfetto. Spesso la base è costituita da un brodo fatto in casa. Ma cosa fare se manca il tempo o il personale necessario per una preparazione «fatta in casa»?

La preparazione di un brodo fresco richiede molto tempo. E, proprio quando se ne ha bisogno, la riserva fatta in casa è di solito finita. È possibile trovare un rimedio grazie a prodotti come il brodo e i fondi concentrati dell'assortimento Premium di Hügli. Questi coprono un'ampia gamma di gusti e, a seconda della varietà, contengono dal 64 al 71% del rispettivo ingrediente di base, in modo da avere lo stesso sapore di quelli fatti in casa. La consistenza gelificata impedisce inoltre la formazione di grumi, facilitando la lavorazione. Infine, le gelatine si conservano chiuse per dodici mesi. La base perfetta per le salse può quindi essere conservata facilmente ed è sempre a portata di mano, indipendentemente dalla disponibilità di tempo o dal personale specializzato.

Consigli del professionista sulla preparazione

Utilizzo anche a freddo: grazie alla loro consistenza gelificata, i brodi e fondi Premium possono essere utilizzati senza problemi anche a freddo.

Individualità inclusa: i brodi e i fondi concentrati di Hügli hanno un basso contenuto di sale, per cui possono essere aromatizzati individualmente.

HÜGLI
PREMIUM
FONDO DI VITELLO

concentrato

220640 540 g 13.50

HÜGLI
PREMIUM
DEMI GLACE

liquido

220660 1 l 16.00

HÜGLI
PREMIUM
BRODO DI POLLO

concentrato

220620 540 g 13.50

HÜGLI
PREMIUM
BRODO DI VERDURE

concentrato

220610 540 g 13.50

Salsa di selvaggina più rigorosa del solito

Che cosa rende una salsa di selvaggina buona? Oltre a una salsa di base perfetta, bisogna avere il coraggio di osare, sia nella scelta del condimento che della combinazione.

Amesso che non tutta la selvaggina richiede una salsa vigorosa. Per il petto di fagiano, per esempio, bisogna fare attenzione a non coprire il suo delicato gusto di selvaggina. Tuttavia, molte specie di selvaggina si sposano bene con aromi intensi. Dopotutto, anch'esse hanno un forte carattere gustativo. Bacche di ginepro, chiodi di garofano, semi di cumino: sì, anche il cioccolato è un abbinamento adatto. Oppure, che ne dite di provare con un po' di caffè? È anche possibile variare il gusto: la carne di selvaggina vigorosa si sposa bene con un caffè dall'aroma intenso e dalla tostatura scura.



Cottura sottovuoto salvaspazio

Anche nelle cucine più piccole non si deve fare a meno della cottura sottovuoto. Infatti, esistono pratici apparecchi per la cottura sottovuoto che richiedono poco spazio e garantiscono lo stesso un ottimo successo.

Per la cottura sottovuoto c'è bisogno di un apparecchio per sottovuoto, una pentola d'acqua e una temperatura costante. Inoltre, vi sono anche a disposizione apparecchi per la cottura sottovuoto che possono essere facilmente combinati con pentole, vaschette o bacinelle.

Queste riscaldano l'acqua alla temperatura desiderata e, grazie alla circolazione dell'acqua, la mantengono al grado esatto per tutto il tempo impostato.

In seguito, l'apparecchio per la cottura sottovuoto può essere comodamente riposto per risparmiare spazio, cosa particolarmente pratica nelle cucine piccole con spazio limitato.



Consigli del professionista sugli acquisti

Scelta corretta: non tutti gli apparecchi sono adatti per ogni quantità di acqua e per ogni temperatura. Pertanto, quando si scelgono gli apparecchi, è necessario prestare molta attenzione ai dati tecnici.

Non dimenticare la manutenzione: a seconda della durezza dell'acqua, gli apparecchi sottovuoto devono essere puliti regolarmente con prodotti adatti.



**BARTSCHER
STICK SOUS VIDE**

15 l

970201

pezzo 169.00

Contorni per selvaggina gustosi

Cavolo rosso, castagne, cavoletti di Bruxelles: sono i contorni tipici della selvaggina che possono essere preparati in modo del tutto nuovo con cottura sottovuoto, nonché particolarmente facili da preparare.

Perché cucinare sottovuoto quando si può cucinare direttamente in acqua? Per dare più sapore, più sostanze nutritive, più colore e una qualità costante. Durante la cottura sottovuoto gli alimenti sono confezionati ermeticamente e sigillati sottovuoto, il tutto resta nel sacchetto. Naturalmente, questo vale anche per i contorni di selvaggina: le castagne, per esempio, rimangono belle succose e i cavoletti di Bruxelles conservano tutto il loro sapore. Oppure perché non cucinare il cavolo rosso sottovuoto in sacchetti già in porzioni e, in seguito, lasciare raffreddare e rigenerare secondo le necessità? E, naturalmente, anche altri prodotti tipici autunnali possono essere cucinati sottovuoto e serviti con la selvaggina, per esempio, la zucca per preparare un chutney dolce e piccante.

STEBA APPARECCHIO PER SOTTOVUOTO SV120

2000 W in acciaio inox

998039

pezzo 225.00

Consigli del professionista sulla preparazione

Consumo energetico: 24 ore di cottura sottovuoto a 62 gradi consumano poco meno di 2,65 kilowatt di energia. Il prezzo per kilowattora è di 32 centesimi, quindi si tratta di 85 centesimi di costi energetici. In questo caso viene risparmiata la maggior parte dell'energia per riscaldare l'acqua.

Verdure grigliate sottovuoto: sedano, carote, cipolle ecc., hanno bisogno di temperature superiori ai 70 gradi per sciogliere l'amido e spezzare la struttura cellulare. Inoltre, per ottenere un buon aroma arrostito, si consiglia di saltarle prima.

Nessun spreco alimentare: il succo che rimane nel sacchetto dopo la cottura può essere riutilizzato. Per esempio, semplicemente come base per una salsa montata con il burro.



Sorbetto ai frutti di bosco

Ricette



I FRUTTI DELLA FORESTA

I frutti di bosco sono l'accompagnamento perfetto per la carne di selvaggina. Inoltre, colpiscono per la loro versatilità e per il loro sapore intenso.

Quando si pensa ai frutti di bosco in Svizzera, vengono subito in mente i mirtilli. Quando vengono raccolti freschi durante un'escursione il sapore è migliore! Tuttavia, ciò è poco pratico per le cucine professionali. È un bene che i frutti di bosco possano essere congelati subito dopo il raccolto, in modo da conservare la loro freschezza e tutto il loro sapore fino in cucina. Allo stesso tempo, sono pronti all'uso e disponibili tutto l'anno. E l'offerta è grande. I mirtilli rossi, per esempio, con il loro sapore aspro e acidulo, sono un tipico contorno per la selvaggina. Ma anche i lamponi, le more, le bacche di ginepro, l'olivello spinoso e la rosa canina sono frutti di bosco e sono ideali per salse, chutney o un sorbetto ai frutti di bosco.

Consigli del professionista sulla tecnica di cottura

Efficienza: anche i frutti di bosco congelati portano la freschezza e il sapore della foresta in cucina. Allo stesso tempo, consentono di lavorare in modo efficiente perché sono già puliti e lavati.

Equilibrio: se i frutti di bosco vengono combinati con un po' di succo di limone e vaniglia, i loro aromi vengono ulteriormente accentuati, garantendo un buon equilibrio tra dolcezza e acidità.

Coppa Nesselrode? In una nuova veste!

La coppa Nesselrode non può assolutamente mancare sulla carta dei dolci durante la stagione della selvaggina. Ma anche per quel che riguarda Vermicelles, gelato alla vaniglia, meringa e panna, grazie a qualità e creatività è possibile guadagnare ulteriori punti.

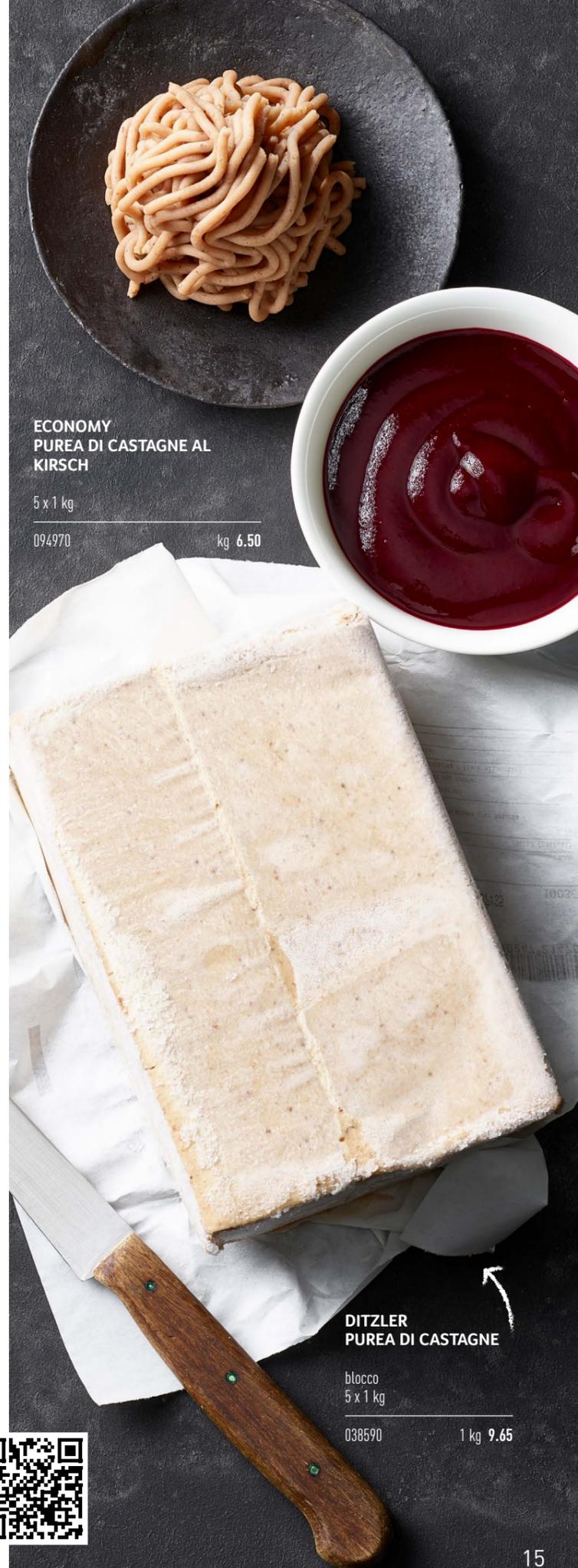
«Caldarroste, caldarroste» – in autunno e in inverno in Svizzera non è possibile fare a meno di questa frutta a guscio leggermente dolce. Anche trasformati in Vermicelles. Per questo dolce tradizionale, le castagne vengono ridotte in purea, mescolate con zucchero, acqua e olio e pressate a forma di vermicelli. Tuttavia, molti si risparmiano il lavoro e scelgono direttamente la purea pronta. La buona qualità si riconosce dal numero minimo di additivi. Ci sono differenze anche per quanto riguarda gli ingredienti aggiunti: alcune puree sono aromatizzate con un pizzico di kirsch per esempio. A chi piace essere più creativo, può anche reinterpretare i Vermicelles in modo del tutto nuovo, per esempio, come espuma di castagne. La base perfetta per una coppa Nesselrode un po' diversa.

Consiglio del professionista sulla preparazione

Sostituto dei cereali: le castagne sono prive di glutine; quindi, la farina di castagne è ideale come farina alternativa per la cucina senza glutine.

Consiglio del professionista sull'assortimento

Ravioli & Co.: la purea di castagne senza zucchero si sposa magnificamente anche con piatti salati, come pollame o ripieno per ravioli.



ECONOMY
PUREA DI CASTAGNE AL
KIRSCH

5 x 1 kg

094970

kg 6.50

DITZLER
PUREA DI CASTAGNE

blocco
5 x 1 kg

038590

1 kg 9.65

Ricette





SALOMON | FoodWorld

DOVE C'È CONDIVISIONE, C'È PIÙ GUADAGNO

I vassoi da condividere sono al passo con i tempi e offrono ciò che gli ospiti cercano oggi: socializzazione, svago ed esperienza condivisa.

Chi riesce a farsi prendere dalle emozioni, riesce a concedersi di più, anche in tempi di consapevole riservatezza. Ed è proprio qui che si trova il potenziale della gastronomia: più cifra d'affari con meno dispendio. I prodotti adatti di Salomon FoodWorld aiutano a creare momenti di piacere a livello emozionale e quindi a generare ulteriori cifre d'affari.

Effetto Wow per ben quattro volte!

Le star del Fingerfood per ogni vassoio da condividere



SALOMON CAULI WINGS

vegani, precotti
6 x 1 kg
I Veggie Wings a base di cavolfiore sono la nuova tendenza dagli Stati Uniti che apportano una vera e propria ventata di freschezza.

094621

kg 14.25



SALOMON MOZZARELLA IN STICK

6 x 1 kg
Il classico dall'ottima tenuta, grazie alla croccante panatura alle erbe e all'eccellente mozzarella filante: un assoluto pezzo forte.

094340

kg 15.00



SALOMON BEER BATTERED ONION RINGS

6 x 1 kg
Gli anelli di cipolla extra grandi, in pastella di birra dorata, vantano un bell'aspetto voluminoso, rendendo ogni vassoio ancora più abbondante.

094461

kg 12.40

SALOMON CRUNCHY CHIK'N BURGER

135 g
Germania
4 x 1,5 kg
Burger - perfetti da condividere. Si dividono facilmente in quattro e sono ideali come spuntino, in particolare i Chicken Burger poiché piacciono proprio a tutti.

075091

prezzo del giorno





Innovazione, qualità e semplicità: gli ingredienti chiave del successo dei moderni vassoi da condividere. Esattamente ciò che Salomon FoodWorld rappresenta e lo fa da oltre 25 anni anche nella gastronomia svizzera.

In qualità di trendsetter e prima marca che ha portato l'American Appetiser in Europa, Salomon FoodWorld fornisce regolarmente nuove ispirazioni per le cucine professionali, con prodotti che deliziano gli ospiti e alleggeriscono notevolmente il lavoro in cucina.

La missione: aiutare i ristoratori a raggiungere il successo. Con prodotti surgelati facili da preparare – dal congelatore direttamente in cucina, senza compromettere il gusto, l'igiene o la disponibilità.

Salomon FoodWorld combina tre cose che contano davvero nel settore della ristorazione: qualità costante, massima efficienza e soluzioni di prodotto fantasiose che non sono disponibili nell'ambito domestico.

100% servizio di ristorazione – 100% competenza sulle tendenze.

Come è possibile migliore ulteriormente le offerte da condividere?

QUI DI SEGUITO TROVATE CINQUE CONSIGLI

Varietà della consistenza

Sapori croccanti e cremosi offrono dei contrasti che rendono interessante ogni vassoio. Agli ospiti piace quando ogni boccone offre una nuova esperienza.

Combinare in modo consapevole colori e forme

Anche l'occhio vuole la sua parte: le varie forme di snack, colori contrastanti e salse dip posizionate con cura, trasformano una selezione in un vero e proprio pezzo forte.

Utilizzare le salse dip come dei veri e propri fattori di esperienza

Le salse dip invitano a provare, aprendo diversi mondi di sapori. Tre salse dip sono sufficienti per dare carattere a un vassoio.

Giocare con i contrasti

Dolce e salato, piccante e delicato: i contrasti mirati stimolano la curiosità e garantiscono un'esperienza gustativa a tutto tondo.

Nomi creativi stuzzicano l'appetito

Un «vassoio misto» si trasforma in un «Urban Apéro», «Social Bites» o «After-Work Mix» – questi nomi rimangono impressi nella mente, favorendone la vendita.

FESTIVAL CASA DEL VINO

ZURIGO

Kaufleuten Zurigo

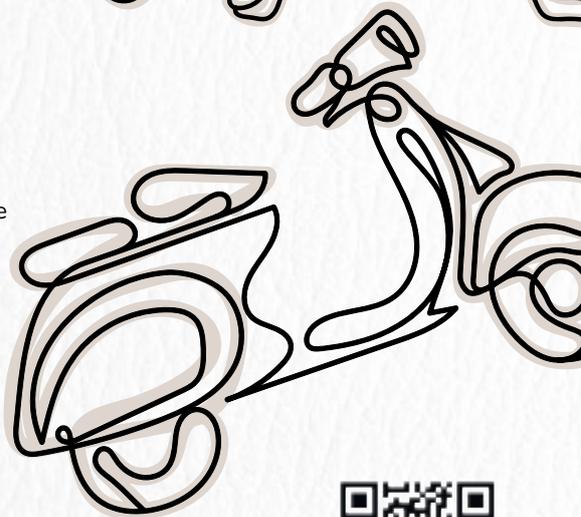
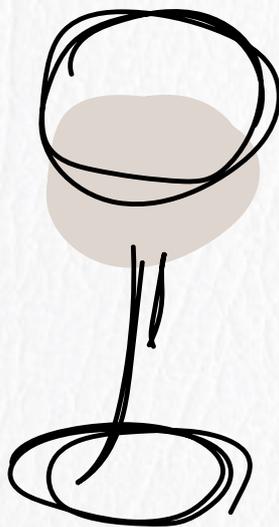
Lunedì 1° settembre 2025

Pubblico specializzato

ore 13.30 – 16.00

Clienti privat

ore 16.00 – 20.00



Dopo il successo dei festival Español e Italiano dell'anno scorso, abbiamo il piacere di presentarvi tutta la varietà della nostra casa nel cuore pulsante di Zurigo!

Vi aspettano oltre 30 grandi viticoltori rinomati provenienti dalle regioni vinicole più prestigiose del mondo che, con passione e dedizione, creano vini apprezzati nelle migliori cantine del mondo. Andate alla scoperta di vini pregiati e imparate a conoscere in prima persona tutti gli aspetti più interessanti dei vari capolavori realizzati.

Il 1° settembre 2025 apriremo le porte al nostro evento più atteso dell'anno, lieti di darvi il benvenuto personalmente in un'atmosfera di festa nella sala club Kaufleuten.

Utilizzando il codice promozionale **«cook2025»**, tramite codice QR, ricevete il vostro ingresso gratuito (accompagnamento incluso).

Cordiali saluti
Il vostro team Casa del Vino

Ulteriori informazioni
sull'evento



CASA
del
VINO

Transgourmet/Prodega

Transgourmet Svizzera SA
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf

031 858 48 48

cook.transgourmet.ch
webshop.transgourmet.ch

7.7-18.10.2025

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 IVA escl. in CHF.

stampato in
svizzera