



Pour une clientèle exigeante

Transgourmet Premium est synonyme de spécialités exclusives de premier choix. La haute cuisine que cette ligne vise, à l'aide de ses matières premières et de ses articles au caractère distinctif, bénéficie d'une possibilité supplémentaire de satisfaire aux exigences culinaires de plus en plus élevées des hôtes.



Filet de thon fumé nature

Viêt-nam

La fine chair de thon d'un rouge intense est fumée à froid et devient ainsi un vrai délice. Les poissons sont pêchés à la palangre dans le Pacifique Centre-Ouest, avec beaucoup d'égards et en respectant la notion de durabilité.

env. 200 g

CHF 50.90/kg



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 sur les rives de cours d'eau. La culture de cette racine piquante est très complexe et onéreuse.

600 g

CHF 7.50



Mozzarella di Bufala Campana DOP

Italie

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

CHF 7.75



Swiss Prime Angus Beef issu d'élevage allaitant



La détention en troupeau de vaches allaitantes est l'élevage naturel qui prend au mieux en compte le bien-être animal. Après sa naissance, le veau reste auprès de sa mère et se nourrit principalement de lait maternel, puis d'herbe et de foin. La détention en plein air avec pâture en été et parcours extérieur en hiver ainsi qu'une stabulation particulièrement respectueuse des animaux font partie des exigences.

La couleur rouge vif de la viande Swiss Prime Angus Beef et son fin persillage lui valent sa notoriété. Très peu filandreuse, sa texture est très tendre et juteuse.



**Swiss Prime Angus
Filet de bœuf**

env. 1,8 kg prix du jour



**Swiss Prime Angus
Entrecôte de bœuf**

env. 2,5 kg prix du jour



**Swiss Prime Angus
Rumpsteak large de
bœuf
pluché**

env. 1,4 kg prix du jour



**Swiss Prime Angus
Entrecôte parisienne
de bœuf**

env. 2,5 kg prix du jour



Melon charentais

Guadeloupe

Le melon charentais a une chair orange. Sa teneur en sucre est plus élevée parce qu'il a mûri plus longtemps sur la plante. Ce melon est très pauvre en calories mais il est néanmoins très riche en nutriments. Son goût est très aromatique et sucré.

6 pièces prix du jour



Living Salad Trio

Suisse

Trois variétés de laitues différentes, Lollo rouge et verte et laitue feuille de chêne, sont ficelées en botte à la racine et vendues en trio. Cette salade est produite selon les techniques de culture les plus modernes – la culture hydroponique. Les plantes ne poussent pas dans le sol mais dans l'eau.

4 pièces prix du jour



Mélange de champignons frais

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 CHF 15.95



Pointes d'asperges blanches

Pérou/Allemagne

Pour cultiver cette variété, le sol est travaillé en mottes. L'asperge pousse sous terre et reste donc blanche. Dès que la pointe dépasse à la surface, les asperges sont récoltées. Les pointes d'asperges blanches sont idéales pour une cuisine légère.

300 g prix du jour



Burrata

Italie

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, caractérisent cette burrata.

2 x 125 g CHF 4.45



Vinaigre de Xérès Gran Riserva

Espagne

Vieilli au moins 10 ans en fût de chêne, selon la technique unique de Criaderas et Solera. Le produit traditionnel est hautement concentré en arôme à la fois rond et acide, il présente un intérêt gustatif exceptionnel.

25 cl CHF 4.50



Mixed Olives

Italie

Des olives italiennes Cerignola, Paterno et Leccino préparées à la main et garnies d'ail et de piment.

560 g CHF 7.90



Olives Leccino

Italie

Les olives noires Leccino de Pouilles récoltées à la main sont stockées pendant 9–12 mois en vue de leur maturation. Leur teneur élevée en huile leur confère un arôme doux délicat et fruité.

560 g CHF 6.50



Sel fumé au genièvre du Danemark

Danemark

L'arôme fumé imposant de ce sel marin noble est obtenu comme autrefois au temps des Vikings, en utilisant des fours à fumage spéciaux. A cet effet, on utilise du bois de genévrier qui provient exclusivement du cercle polaire pour en assurer la propreté.

125 g CHF 14.30



Rub Sweet BBQ

Allemagne

Ce mélange à frotter épicé et fruité est une création culinaire faite de paprika doux, de poudre de pomme fruitée et d'une chaleur harmonieuse de piment ancho granulé et de poivre noir africain. En raison de sa couleur attrayante, le mélange à frotter n'est pas uniquement un point fort en termes de saveur.

650 g CHF 12.90



Riz Koshihikari

Japon

La variété de riz japonais Koshihikari est l'une des variétés de riz les plus connues et des meilleures pour faire des sushis. Il est rarement exporté en raison de sa grande popularité dans son pays d'origine et de conditions d'exportation strictes. Le riz à grains ronds légèrement collants convient parfaitement pour faire des sushis nigiri.

2,5 kg CHF 27.50



NEW

Cacahuètes Tom Yam

Thaïlande

Ce snack croustillant et piquant est séché et refroidi avec le plus grand soin afin que la pâte d'épices Tom Yam enrobe uniformément les cacahuètes grillées à 100 °C et ne se brise pas. L'arôme du piment rouge, de la citronnelle et des feuilles de citronnier kaffir rappelle celui du curry rouge.

600 g CHF 7.50



NEW

Sriracha coated Cashews

Thaïlande

Pour ce snack, des noix de cajou sont grillées, puis enrobées de pâte de sriracha. Sriracha est une sauce piquante aux piments rouges, portant le nom de son origine thaïlandaise, soit la ville côtière de Sri Racha. La texture croquante des noix et leur enrobage croustillant promettent une expérience gustative passionnante.

600 g CHF 14.40



Gousse de vanille Tahiti

Île Maurice

Des feuilles étroites avec des capsules de graines fortes qui, après fermentation, ont une peau coriace brun-rouge. Cultivée sur une petite surface, la vanille de Tahiti constitue une vraie rareté culinaire et une véritable expérience gustative.

5 pièces CHF 33.90



NEW

Cantucci Toscani Classici

Italie

Depuis 1940, la petite entreprise familiale Marabissi fabrique, avec beaucoup d'enthousiasme, des spécialités toscanes. Le classique croustillant est confectionné selon une recette traditionnelle avec des amandes des Pouilles.

400 g CHF 12.70



NEW

Amaretti Toscani Classici

Italie

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

500 g CHF 12.90