



## Per clienti esigenti

Transgourmet Premium è sinonimo di specialità esclusive qualitativamente molto elevate. Le cucine interessate ricevono, in questo modo, un'ulteriore possibilità per soddisfare, attraverso materie prime e prodotti speciali, le elevate esigenze culinarie dei loro clienti.



### Filetto di tonno affumicato al naturale

Vietnam

La carne del tonno ha un delicato e acceso colore rossastro allo stesso tempo. Viene affumicata a freddo rendendo il prodotto una vera e propria prelibatezza di gran pregio. Inoltre, i pesci vengono pescati nel Pacifico centro-occidentale con i palamiti, delle lunghe lenze, che permettono una pesca sostenibile e rispettosa.

ca. 200 g

CHF 50.90/kg



### Arachidi Wasabi

Tailandia

Queste arachidi piacevolmente piccanti vengono tostate senza grasso e di seguito avvolte con una pasta wasabi verde, il rafano verde dal sud-est asiatico, che originariamente cresce in modo selvatico sulle sponde di corsi d'acqua. La coltivazione di questa radice piccante è dispendiosa e costosa.

600 g



CHF 7.50



### Mozzarella di Bufala Campana DOP

Italia

Il latte di bufala arriva dalla zona di Latina. Il benessere dell'animale è di fondamentale importanza. Il caseificio Galdi produce la mozzarella secondo una ricetta tradizionale. Questa mozzarella di bufala viene stimata molto da intenditori e buongustai per la sua morbidezza.

4 x 125 g

CHF 7.75



## Swiss Prime Angus Beef da vacche nutrici



L'allevamento di mandrie di vacche nutrici è un metodo naturale che garantisce il benessere degli animali. Il vitello viene allattato prevalentemente dalla madre fino allo svezzamento e, in seguito, si nutrirà di erba e fieno. Gli animali sono tenuti all'aperto, con pascolo in estate e uscite giornaliere in inverno. Inoltre, le stalle sono state concepite nel rispetto degli animali.

La carne Swiss Prime Angus Beef è molto famosa per il suo colore rosso vivo e la sua marmorizzazione. Inoltre, è a fibra sottile, quindi, particolarmente tenera e succosa.



**Swiss Prime Angus  
Filetto di manzo**

ca. 1,8 kg prezzo del giorno



**Swiss Prime Angus  
Entrecôte di manzo**

ca. 2,5 kg prezzo del giorno



**Swiss Prime Angus  
Scamone largo di  
manzo**  
pulito

ca. 1,4 kg prezzo del giorno



**Swiss Prime Angus  
Reale di manzo**

ca. 2,5 kg prezzo del giorno



### Meloni Charentais

Guadalupa

I meloni Charentais hanno una polpa di colore arancione. Il contenuto di zucchero è più elevato, dato che matura più a lungo sulla pianta. Questi meloni hanno un bassissimo contenuto calorico, nonostante ciò sono ricchi di sostanze nutritive e hanno un gusto molto aromatico e dolce.

6 pezzi      prezzo del giorno



### Living Salad Trio

Svizzera

Tre diverse varietà di insalate, lollo rossa e verde e lattuga a foglia di quercia verde, vengono unite alla radice e vendute come Trio. Questa tipologia di insalata viene prodotta in base alle tecniche di coltivazioni più moderne, l'idrocultura. Infatti, le piante non crescono nella terra, ma in acqua.

4 pezzi      prezzo del giorno



### Funghi misti freschi

Svizzera

Per questa particolare miscela di funghi, vengono selezionati solo i migliori funghi da coltivazione, raccolti e imballati ogni giorno con cura. Questi funghi da coltivazione crescono, in parte, in vecchie caverne rocciose della Svizzera interna, dove persistono ottimali condizioni di crescita. In questo modo, viene garantita una costante elevata qualità durante tutto l'anno.

700 g      CHF 15.95



### Punte di asparagi bianchi

Perù/Germania

Durante la coltivazione di questa varietà, la terra viene accatastata come una diga. L'asparago cresce sotto terra, per questo motivo resta bianco. Non appena la punta arriva a contatto con la luce del giorno, l'asparago viene raccolto con l'uso di un coltello a sgorbia. Le punte di asparagi bianchi sono ideali per preparare piatti leggeri.

300 g      prezzo del giorno



### Premium Burrata

Italia

Un formaggio fresco italiano a pasta filata originario della regione della Murgia in Puglia (Sud-Italia). La lavorazione a mano in una piccola azienda a Noci, in provincia di Bari, la consistenza morbida, cremosa e «burrosa», nonché il suo aroma leggermente dolce, contraddistinguono in modo assoluto questo prodotto.

2 x 125 g      CHF 4.45



### Sherry Essig da Xeres Gran Riserva

Spagna

Questo sherry viene elevato in botti di rovere per almeno 10 anni grazie alla straordinaria tecnica di Criaderas e Solera. Un tradizionale prodotto dall'aroma molto concentrato, nonché rotondo e acido, dal gusto davvero unico.

25 cl      CHF 4.50



### Mixed Olive

Italia

Olive italiane di Cerignola, Paternò e Leccino elaborate a mano con aglio e peperoncino.

560 g      CHF 7.90



### Olive Leccino

Italia

Le olive nere Leccino sono raccolte a mano e provengono dalla Puglia. Sono preparate secondo vecchie e tradizionali ricette e vengono immagazzinate per 9-12 mesi fino al raggiungimento della loro maturazione. Grazie alla loro elevata quantità di olio, hanno un gusto prettamente delicato, dolce e fruttato.

560 g      CHF 6.50



## Sale affumicato di ginepro danese

Danimarca

Questo sale marino pregiato assume il suo intenso e imponente aroma affumicato perché viene ancora prodotto proprio come ai tempi dei Vichinghi, in particolari forni affumicatori. Per l'affumicatura di questo sale viene utilizzato, appositamente per la sua purezza, il legno di ginepro proveniente esclusivamente dal circolo polare.

125 g CHF 14.30



## Rub Sweet BBQ

Germania

Questo rub fruttato e piccante è una creazione culinaria a base di paprica dolce, mela in polvere fruttata e un gusto piccante e armonico di peperoncino Ancho in granuli e pepe nero africano. Ma, anche grazie al suo colore, questo prodotto è un vero e proprio pezzo forte.

650 g CHF 12.90



## Riso Koshihikari

Giappone

La varietà di riso giapponese Koshihikari è una delle più famose e migliori varietà di riso per sushi. A causa della sua grande popolarità nel suo paese d'origine e alle severe condizioni di esportazione, viene raramente esportato. Questo riso a chicco tondo si adatta in modo perfetto per preparare il Sushi Nigiri.

2,5 kg CHF 27.50



NEW

## Arachidi Tom Yam

Tailandia

Questo snack croccante e piccante viene tostato e raffreddato con cura, affinché la pasta di spezie Tom Yam che avvolge le arachidi rimanga compatta durante il processo di tostatura a 100 °C. L'aroma di chili, citronella e foglie di limone kaffir ci ricorda il Red Curry.

600 g CHF 7.50



NEW

## Sriracha coated Cashews

Tailandia

Per questo snack le noci di acagiù vengono prima tostate e poi avvolte da una pasta sriracha. Sriracha è una salsa al chili piccante, che prende il suo nome dalla città costiera thailandese Sri Racha. Queste noci sono avvolte da un croccante strato e offrono un gusto davvero piacevole.

600 g CHF 14.40



## Baccello di vaniglia Tahiti

Mauritius

Foglie strette con solide capsule di semi che, dopo la fermentazione, presentano una buccia marrone-rossastra e coriacea. I baccelli di vaniglia di Tahiti sono molto rari nella loro produzione e, per tale ragione, rappresentano un'eccellenza culinaria. Una vera e propria esperienza di gustativa.

5 pezzi CHF 33.90



NEW

## Cantucci Toscani Classici

Italia

Dal 1940, Marabissi, una piccola azienda a conduzione familiare, produce artigianalmente specialità toscane con grande passione. I classici cantucci vengono realizzati con mandorle dalla Puglia, secondo una ricetta tradizionale.

400 g CHF 12.70



NEW

## Amaretti Toscani Classici

Italia

Dal 1940 Marabissi, una piccola azienda a conduzione familiare, produce artigianalmente specialità toscane con grande passione secondo ricette tradizionali. La forma tipica degli amaretti viene fatta a mano.

500 g CHF 12.90