



Bis zu  
**70%**  
Rabatt



# Treue-Cup

Kaufen. Punkten. Profitieren.

[Transgourmet.ch/treue-cup](https://www.transgourmet.ch/treue-cup)





# Valpolicella

**Im Norden Italiens, zwischen Verona und dem Gardasee, liegt Venetiens bekanntestes Weinbaugebiet, das Valpolicella.**

**Beim Weinliebhaber steht Valpolicella für drei Namen: Soave, Ripasso und Amarone.**

Die Cantina di Soave gehört zu den grossen Produzenten Italiens. Mehr als 2000 Weinbauern kultivieren ihre Rebberge nach den Vorgaben dieser Genossenschaft und verkaufen ihre Ernte an sie. Dass Genossenschaften qualitativ ganz vorne mit dabei sein, unterstreicht ein Bericht des Wirtschaftsmagazins «Forbes»: Acht der 15 qualitativ am höchsten bewerteten Produzenten Italiens sind Genossenschaften und die Cantina di Soave gehört zu den besten.

**Überzeugen Sie sich selbst von der Qualität unserer Selektion aus dem Valpolicella.**



**CHF 84.–**  
statt CHF 168.–

6 x 75 cl

**50%**  
Rabatt

## **Amarone della Valpolicella Classico DOCG Villa Cerro**

Tiefes Granatrot funkelt im Glas. Reife, schwarze Kirschen und Noten von Bittermandeln bestimmen das dichte Bouquet. Der volle Körper zeigt sich mit samtig weichen, gut eingebundenen Tanninen. Mineralische Noten im Abgang geben dem Wein eine sehr ansprechende Frische und Eleganz, beides steht dem Wein sehr gut an.

- Passt ausgezeichnet zu herzhaft würzigen Schmorgerichten oder einem Stück Fleisch vom Grill.



**CHF 41.70**

statt CHF 83.40

6 x 75 cl

**50%**  
Rabatt



**CHF 29.70**

statt CHF 59.40

6 x 75 cl

**50%**  
Rabatt

### **Valpolicella Ripasso DOC Villa Cerro**

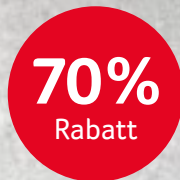
Ein höchst gelungener Ripasso, der spontan gefällt – nicht zu schwer und nicht zu leicht! Das Aroma ist geprägt von Dörrfrüchten und Gewürzen. Am Gaumen gefallen die gut eingebundene Säure und reife Tanninen, die dem Wein eine harmonische Struktur geben. Im gehaltvollen Abgang bestätigen sich die Aromen des Bouquets.

- Der perfekte Wein zu reifem Hartkäse, exzellent zu Wildgeflügel.

### **Soave DOC Villa Cerro**

Der Wein zeigt sich in hellem Gelb mit grünen Reflexen. Florale Aromen und feine Honignoten finden sich im fein nuancierten Bouquet. Am Gaumen extraktreich und weich, mit diskreter Säure.

- Ein herrlicher Wein zum Apéro, vielen Pastagerichten, zu weissem Fleisch und Fisch vom Grill.



**CHF 26.70**

statt CHF 89.–

**Fleisch ist ein Mega-Trend und feiert sein Comeback auf Schweizer Tellern. Qualität heisst dabei das Zauberwort und geniesst Top-Priorität - gerade in Zeiten des veganen Hypes.**

Das grosse Buch vom Fleisch zeigt die besten Profitipps zur Fleischvorbereitung umfassend wie nie: Zerlegen, Ausbeinen, Parieren, Schneiden, Bardieren. Es folgen die Grundzubereitungsarten: Dünsten, Dämpfen, Pochieren, Braten, Schmoren, Sous-vide, Grillen, Smoken.

So vorbereitet dürfte allen Fleischfans das Wasser im Mund zusammenlaufen bei dem, was der Hauptteil bietet: Die besten Rezepte für Fleisch.

360 Seiten mit 500 Farbfotos  
Format: 22,5 x 29 cm, Hardcover  
ISBN: 978-3-8338-5778-2  
Buch nur in deutscher Sprache verfügbar

Preise, exkl. MwSt. · Solange Vorrat

## Teilnahmebedingungen Treue-Cup

### So funktioniert der Treue-Cup:

Vom **13.05.2019–24.08.2019** erhalten Sie je CHF 50.– Einkaufswert einen Treuepunkt. Pro volle Treuekarte sichern Sie sich ein Exemplar **«Das grosse Buch vom Fleisch»** oder **einen 6er Karton Wein von der Cantina di Soave**.

Einlösbar bis zum **31.08.2019** in Ihrem Prodega Markt.

**Viel Spass beim Sammeln!**