
FRUITS ET LÉGUMES PREMIUM

SOURCÉS ET SÉLECTIONNÉS
PAR TRANSGOURMET



TRANSGOURMET

MENTIONS LÉGALES

Transgourmet s'est engagé dans une gestion responsable de ses achats papier en sélectionnant des papiers fabriqués à partir de fibres et de bois provenant de forêts gérées durablement. Le choix d'éditer notre brochure à l'imprimerie La Galiote Prenant, imprimeur écoresponsable, labellisé Imprim'Vert et certifié FSC et PEFC, s'inscrit dans la continuité de notre engagement en matière de protection de l'environnement. Brochure imprimée avec des encres blanches éco-responsables.

Transgourmet Opérations SAS
au capital de 15 000 000 €
Siège social :
ZAC départementale
du Val Pompadour
17 rue Ferme de la Tour
CS10005
94460 Valenton, France
Tél : +33 1 46 76 61 61
RCS Créteil 433 927 332

Assortiment au 1^{er} septembre 2023.
Sous réserve d'erreurs typographiques.
Dans la limite des stocks disponibles.
Documents et photos non contractuels.
Valable uniquement en France métropolitaine. Offre réservée aux professionnels.

ÉDITO

Derrière chaque fruit et légume Premium sourcés et sélectionnés par Transgourmet, il y a la volonté de proposer des produits singuliers, aux goûts originaux, qui feront toute la saveur et l’originalité de votre carte.

Quel que soit le type de votre établissement – restaurant gastronomique, traditionnel ou de restauration rapide –, ces produits vous invitent à jouer avec les saveurs pour créer des plats signature.

Radis bleu, aubergine japonaise, légumes anciens, fruits exotiques ou encore fleurs comestibles, découvrez près de 100 produits d’exception, choisis avec soin auprès de nos fournisseurs partenaires.

Dernière chose, mais non des moindres, sachez que tous ces produits sont disponibles depuis notre établissement au coeur du marché de Rungis sous 24 heures, dans la majorité des régions françaises et sous 48 heures dans les régions les plus reculées. Alors bonne dégustation à tous !

SOMMAIRE

LES SALADES	P. 4
LES CRUDITÉS	P. 6
LES CHOUX	P. 8
LES POMMES DE TERRE	P. 9
LES LÉGUMES ANCIENS	P. 10
LES MINI LÉGUMES	P. 12
FIN D'ÉTÉ	P. 13

LES FRUITS D'AUTOMNE	P. 14
LES FRUITS ROUGES	P. 16
LES FRUITS EXOTIQUES	P. 17
LES CHAMPIGNONS	P. 18
LES CONDIMENTS	P. 20
LES FLEURS COMESTIBLES	P. 22

LES SALADES

SALADE FICOÏDE GLACIALE CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Colis de 1 kg
CODE	968470

La salade ficoïde est connue pour sa texture croquante et son aspect givré. Sa saveur est légèrement acidulée et salée. Cette salade se consomme crue en salade ou légèrement cuite à la vapeur ou à la poêle. Elle peut aussi se cuisiner de la même manière que les épinards, au beurre, à la crème, au jus ou sautée.



ROQUETTE CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Barquette de 500 g x 2 (967330) Barquette de 1 kg (967289) Selon la disponibilité du produit, existe aussi en origine Italie en barquette de 500 g x 2 (888640)
CODE	967330

Les feuilles parfumées de la roquette ont un goût poivré et amer. Cette salade offre plus de parfum et d’amertume lorsqu’elle est consommée crue, en salade, parsemée sur une pizza ou un plat de pâtes. On peut également la transformer en pesto ou la faire cuire dans des gratins, des tartes, des quiches ou des lasagnes. La roquette se marie très bien avec le fromage de chèvre, les tomates, le jambon italien ou encore les aubergines.



PISSENLIT BLANC ❶ CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Colis de 2 kg
CODE	967249

Le pissenlit blanc est une salade amère et croquante. Les feuilles de pissenlit se consomment généralement crues et en salade. Cuites, elles s’utilisent comme des épinards ou en potage avec des pommes de terre.

FRISELINE ❷ CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Colis de 3 kg
CODE	968469

La friseline est une salade fraîche, croquante et de couleur jaune. Ses feuilles frisées évoquent la Barbe de Capucin, ancêtre de l’endive, tout en étant quasiment exempte d’amertume. Cette salade est idéale en apéritif, en entrée ou salade, en garniture d’un plat et en accompagnement des fromages.

SALADE POURPIER CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Colis de 1 kg
CODE	239018

Les feuilles épaisses et charnues du pourpier sont croquantes, juteuses et acidulées. Cette salade se consomme crue, dans les salades, les jus de légumes ou les sauces vertes ou cuite, au four, à la vapeur, sautée ou mijotée.



* Produits disponibles selon approvisionnements et saisons. Les origines varient selon les saisons.

SALADE FRISÉE FINE
CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	Espagne
CDT.	Pièce de 350 g Colis de 6
CODE	969978

La salade frisée fine a une saveur fine et amère et ses feuilles sont croquantes. Cette salade se déguste accompagnée de noix, de pommes, de lardons, de fromage ou de gésiers. Elle peut également être cuisinée en omelette et s’assaisonne idéalement d’huile de noix ou de vinaigre de noix.



POUSSE MOURON
DES OISEAUX
CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Colis de 1 kg
CODE	967088

Les pousses mouron des oiseaux ont une légère saveur de noisette et de maïs cru à ne pas confondre avec le mouron rouge qui est toxique. Ces pousses se cuisinent crues ou cuites. En pesto, en salades, en soupe à la manière du cresson ou accompagnées de pomme de terre charlotte. Elles sont idéales pour le dressage d’assiette, en topping, pour ramener une saveur piquante.



POUSSE DE MOUTARDE
CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Barquette de 1 kg - Jardin de Pays (969415) - Disponible uniquement en Ile-de-France Barquette de 1 kg (239022)
CODE	969415

Les pousses de moutarde ont un goût prononcé et piquant comme celui de la roquette. Ces pousses se consomment idéalement dans des plats froids pour préserver leur fraîcheur et leur saveur croquante. Crues en salade, accompagnées de carottes râpées ou bien dans les sandwiches. Elles sont idéales pour le dressage d’assiette, en topping, pour ramener une saveur piquante.



ENDIVE CARMINE
CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Barquette de 300 g Colis de 10
CODE	892289

L’endive Carmine aussi appelée endive rouge est une variété issue de l’hybridation de l’endive blanche et d’une chicorée rouge, la Chioggia. Sa saveur est plus douce et moins amère que l’endive blanche. Cette endive Carmine se consomme uniquement crue, en copeaux et en salade. Contrairement à l’endive blanche, elle ne se cuit pas, afin de préserver son goût et sa couleur caractéristique.



SALADE MESCLUN
CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Sachet de 1 kg Colis de 2
CODE	970856

La salade mesclun est un assortiment de plusieurs variétés de pousses et de feuilles de salades. Les variétés les plus souvent associés sont la roquette, la laitue, la chicorée, la mâche, l’épinard et la scarole. Cette salade est fraîche et croquante et est idéale pour les salades composées.



SALADE CASTEL
FRANCO
CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	Italie et Portugal, selon la disponibilité du produit
CDT.	Pièce de 370 g Colis de 6
CODE	967003

La salade Castel Franco est une variété de salade au goût amer et à la texture craquante rappelant l’endive. Elle se consomme en entrée assaisonnée de vinaigre balsamique ou d’huile d’olive ou en canapé original. Elle peut également se déguster cuite comme des épinards.



LES CRUDITÉS

CAROTTE POURPRE CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Colis de 5 kg Selon la disponibilité du produit, existe aussi en origine Hollande en colis en bois de 5 kg (966189)
CODE	8825

La carotte violette à un goût sucré et une texture douce et croquante. Elle se mange crue ou cuite, et on la trouve souvent en salade et en accompagnement, en purée. Elle peut aussi être employée en décoration, pour sa couleur. Elle est également cuisinée en poêlée ou encore en gratin.



CAROTTE BLANCHE CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Colis de 5 kg
CODE	967590

La carotte blanche à un goût sucré et une texture douce et croquante. Elle peut se déguster de différentes façons, crue ou cuite, en bâtonnets, râpée en salade par exemple. Il est aussi possible de l'utiliser en accompagnement, comme en purée. En pâtisserie, la carotte se consomme exclusivement à travers le carrot cake.



CAROTTE JAUNE CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Colis de 5 kg Selon la disponibilité du produit, existe aussi en origine Espagne et Hollande en colis de 5 kg (733)
CODE	8824

La carotte jaune à un goût sucré et une texture douce et croquante. Elle est très bonne crue ou cuite. La carotte accompagne les plats de viandes et de poissons que ce soit en purée, en velouté ou encore en poêlée. Elle se consomme également en entrée, en bâtonnets ou râpée en salade.



RADIS BLEU CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Colis de 5 kg
CODE	967119

Le radis bleu est une variété de radis d'hiver. De forme allongée, il se distingue par la couleur bleu-violacé de sa peau et de sa chair. Sa saveur douce et sucrée, légèrement piquante, se rapproche de celle du radis noir. Il est excellent tranché finement en carpaccio, râpé en accompagnement de sushi ou de sashimis, et aussi en pickles.



RADIS GREEN MEAT CATÉGORIE 1 *

ORIGINE.	France
CDT	Colis de 5 kg
CODE	967160

Le radis green meat se distingue facilement par sa forme et sa couleur verte et blanche. Sa texture est croquante, juteuse et sa saveur est fraîche et un peu piquante. Il est excellent tranché finement en carpaccio, râpé en accompagnement de sushi ou de sashimis, et aussi en pickles.



RADIS PINK MEAT CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Colis de 5 kg
CODE	970983

Le radis Pink meat est un légume de couleur blanche à collet vert et à la chair rose. Sa chair juteuse et savoureuse de couleur rose a une saveur assez douce mêlant celle du radis noir et de la pastèque. Il est excellent tranché finement en carpaccio, râpé en accompagnement de sushi ou de sashimis, et aussi en pickles.



BETTERAVE BURPEE CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Colis de 5 kg
CODE	876460

La betterave burpee a une chair de couleur jaune et une saveur douce et très sucrée avec des notes de miel. Elle se consomme crue, coupée en fines rondelles, râpée ou en décoration dans les salades. Lorsqu'elle est cuite, elle se déguste en purée ou bien rôties et accompagne à merveille les gibiers.



BETTERAVE CHIOGGIA «À CUIRE» CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Colis de 5 kg Selon la disponibilité du produit, existe aussi en origine Hollande en colis de 5 kg (970838)
CODE	2502

La betterave Chioggia est connue pour sa couleur originale, avec la chair formée d'anneaux blancs et rouges. Elle a une saveur sucrée et une chair tendre et raffinée. Elle se mange crue ou cuite, et on la trouve généralement en salade, coupée en fines rondelles. Elle est également consommée comme en carpaccio ou peut être employée en décoration de plats chauds ou froids.



BETTERAVE ALBINA CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Colis de 5 kg
CODE	967682

La betterave Albina est une variété de betterave tendre, sucrée et à la texture blanche rappelant la patate douce. Elle se consomme crue, coupée en fines rondelles, râpée ou en décoration dans les salades. Lorsqu'elle est cuite, elle se déguste en purée ou bien rôties et accompagne à merveille les gibiers.



* Produits disponibles selon saison et approvisionnements. Les origines varient selon les saisons.



LES CHOUX

CHOU RAVE FANE 1 CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	Italie et Allemagne, selon la disponibilité du produit
CDT.	Pièce de 480 g Colis de 25
CODE	969991

Le chou rave offre une texture croquante, juteuse et savoureuse que l’on peut consommer cru ou cuit. Cette variété se consomme cru comme des radis, finement émincé ou râpé ou bien cuit à la vapeur, en gratin ou sauté au wok.

CHOU FLEUR VIOLET 1 CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Pièce de 800 g Selon la disponibilité du produit, existe aussi en origine Italie et Espagne en pièce de 500 g (966484)
CODE	966851

Le chou fleur violet a un goût moins prononcé que le chou fleur blanc. Ce chou se déguste cru, que ce soit en salade ou en verrine ou bien cuit en gratin ou rôti. Il se consomme aussi sucré, en beignet ou en flan.



CHOU FLEUR JAUNE 1 CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Pièce de 1 kg Selon la disponibilité du produit, existe aussi en origine Italie et Espagne en pièce de 920 g (966852)
CODE	966811

Le chou fleur jaune a un goût moins prononcé que le chou fleur blanc. Ce chou se déguste cru, que ce soit en salade ou en verrine ou bien cuit en gratin ou rôti. Il se consomme aussi sucré, en beignet ou en flan.



CHOU KALE VERT 1 CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Colis de 3 kg Selon la disponibilité du produit, existe aussi en origine Italie et Espagne en colis de 5 kg (970749)
CODE	966607

Le chou kale a un goût doux et sucré, il peut devenir amer selon les variétés. Ce chou se consomme cuit, à la vapeur, à la poêle et au four pour obtenir des chips. Il peut être servi cru en salade et en smoothie.



POUSSES DE CHOU KALE 1 CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Barquette de 1 kg
CODE	966965

Les pousses de chou kale ont un goût doux et sucré, il peut devenir amer selon les variétés. Ces pousses prêt à l’emploi sont utilisées pour la décoration de plat mais ils peuvent aussi être cuisinés comme les épinards. Elles sont idéales pour le dressage d’assiette, en topping, pour ramener une saveur piquante.



CHOU PET SAÏ CHINOIS 1 CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	Espagne et Allemagne, selon la disponibilité du produit
CDT.	Pièce de 900 g/1 kg env. Colis de 8
CODE	968468

Le chou pet saï a une saveur délicate proche de celle de la pomme et plus douce que celle du chou classique. Il se consomme cru en salade ou bien cuit en soupe, en gratin ou encore sauté au wok.



CHOU ROMANESCO 1 CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Pièce de 1 kg x 8 Selon la disponibilité du produit, existe aussi en origine Italie et Espagne en pièce de 1.3 kg x 6 (966812)
CODE	966896

Le chou romanesco a un goût fin et sucré et est moins amer que le brocoli ou le chou-fleur. Il se déguste aussi bien cru que cuit à la vapeur, à la poêle, en soupe ou en gratin.



CHOU PAK CHOI 1 CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	Allemagne, Hollande et Espagne, selon la disponibilité du produit
CDT.	Sachet de 280 g x 2 Colis de 10
CODE	950924

Le chou Pak Choi a une texture croquante et juteuse et une saveur douce. Ce chou se cuisine sauté au wok, en soupe ou encore en gratin. Il se déguste également cru en salade.



LES POMMES DE TERRE



POMME DE TERRE GRENAILLE 2 CATÉGORIE 1 *



ORIGINE	France
CDT.	Calibre 28/35 Colis de 5 kg - Transgourmet Origine Colis de 12,5 kg Jardin de Pays - Disponible uniquement en Ile-de-France (9062)
CODE	300940

La pomme de terre grenaille a une chair particulièrement fondante avec des goûts sucrés. Cette variété se consomme rôtie, sautée, cuite à la vapeur ou à l'anglaise. Elle est généralement accompagnée de viandes rôties ou de poissons blancs.

POMME DE TERRE VITELLOTTE CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Calibre 28/50 Colis de 5 kg
CODE	967299

La pomme de terre vitelotte est une variété à la peau épaisse et très foncée, presque noire, cette couleur favorise sa conservation. Sa chair bleue-violette et farineuse est parfaite pour les purées. Cette variété est idéale pour la consommer en frites et en chips maison.



POMME DE TERRE ŒIL DE PERDRIX CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Colis de 5 kg
CODE	968465

La pomme de terre Œil de Perdrix est une variété à la peau jaune marbrée de rouge et à la chair farineuse blanche. Cette pomme de terre est idéale pour les purées et les soupes. Elle permet aussi d'obtenir des frites très croustillantes et moins grasses.



POMME DE TERRE BLEUE D'ARTOIS CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Calibre +35 Colis de 5 kg
CODE	967257

La pomme de terre Bleue d'Artois est un variété ancienne qui tient son nom de la couleur bleue intense de sa chair. Cette pomme de terre ronde a une chair ferme et non farineuse. Cette variété peut se consommer cuites à la vapeur, en purée, sautées ou en chips.



POMME DE TERRE-RATTE DU TOUQUET CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Colis de 5 kg
CODE	967966

La pomme de terre ratte du Touquet est la plus petite variété de pomme de terre. Cette variété se distingue par sa chair ferme et fine à la saveur de marron chaud. On peut consommer cette pomme de terre en gratin, rissolée, à la vapeur, en ragoût ou bien sautée, accompagnée de viandes rôties ou grillées.



* Produits disponibles selon saison et approvisionnements. Les origines varient selon les saisons.



LES LÉGUMES ANCIENS



CROSNE CATÉGORIE 1 *

ORIGINE.	France
CDT.	Colis de 2 kg
CODE	966860

Le crosne est connu pour sa forme originale de chenille. C’est un légume au goût fin, légèrement sucré et qui rappelle l’artichaut ou le salsifis. Il se déguste en salade, en gratin ou rissolé à la poêle. Il accompagne la viande blanche, la viande rouge, le poisson et l’omelette. Le crosne peut également être servi cuit à la vapeur mélangé à des pommes de terre nouvelles ou encore rôti autour d’une viande au four.



HÉLIANTHI CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Colis de 1 kg
CODE	968464

L’hélianthi est un légume proche du topinambour mais au goût plus fin et au parfum qui rappelle le cœur d’artichaut. Il se consomme cru, émincé en salade. Ce légume se déguste également cuit, à la vapeur, en gratin, sauté, en soupe, en velouté, en purée ou bien en mousseline.

TOPINAMBOUR CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Colis de 5 kg
CODE	273390

Le topinambour a une chair croquante et sucrée et son goût assez fin évoque à la fois celui de la pomme de terre et celui de l’artichaut. Il se consomme cru, râpé, en lamelles, en vinaigrette, frit, en purée ou sauté au beurre. Pour rendre ce topinambour plus savoureux, il suffit de le consommer avec la peau.



CERFEUIL TUBÉREUX CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Colis de 5 kg
CODE	877005

Le cerfeuil tubéreux a un goût et une odeur légèrement sucrée. Sa chair est ferme, croquante et elle rappelle la saveur de la châtaigne et de la pomme de terre. Ce légume se cuisine comme la carotte, le topinambour, le céleri-rave, le persil tubéreux ou encore le panais. Il se déguste cru, râpé en salade ou en bâtonnets et aussi cuit, en purée, poêlé, en pot-au-feu, en ragoût, au wok, en frites, en chips, en tempuras et en potage.



SALSIFIS CATÉGORIE 1 *

ORIGINE.	France
CDT.	Botte de 1 kg (967327) Colis de 5 kg (966959) Selon la disponibilité du produit, existe aussi en origine Belgique, Allemagne et Hollande en colis de 5 kg (8834)
CODE	967327

Le salsifis rappelle la carotte et le panais par sa forme allongée. Son goût est légèrement sucré et est similaire à celui de l’asperge ou de l’artichaut. Ce légume ancien se déguste froid, coupé en tronçons et accompagné d’un sauce légère. Il se consomme également chaud, que ce soit cuit en cocotte, en gratin ou sauté à la poêle. Il peut être glacé, comme la carotte ou les oignons grelots.

* Produits disponibles selon saison et approvisionnements. Les origines varient selon les saisons.

LES MINI LÉGUMES

MINI COURGETTE RONDE

CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	Portugal
CDT.	Barquette de 200 g
CODE	238999

La mini courgette ronde est très tendre et sa chair blanche est très juteuse. Cette variété est idéale pour être farcie de viande ou de légumes. Elle est aussi consommée cuite au wok, en purée, en soupe et crue, en salade.



MINI COURGETTE LONGUE

CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Barquette de 200 g Selon la disponibilité du produit, existe aussi en origine Portugal en barquette de 200 g (966366)
CODE	239000

La mini courgette longue est fondante et à une saveur douce avec un léger goût de noisette. Elle est plus goûteuse et moins fibreuse que la courgette ronde. Elle est consommée sautée, frite, en gratin, en potage, en velouté ou en salade.



MINI BETTERAVE JAUNE

CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Barquette de 400 g Colis de 4
CODE	877014

La mini betterave jaune à une saveur plus sucrée et plus tendre que la betterave rouge. Elle se déguste en salade, que ce soit en morceaux ou râpée. Et cuite, en potage, en purée ou simplement accompagnée de pâtes ou bien de riz.



MINI BETTERAVE ROUGE

CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Barquette de 400 g Selon la disponibilité du produit, existe aussi en origine Portugal en barquette de 400 g (971340)
CODE	238998

La mini betterave rouge à une chair épaisse et une saveur fine et sucrée. Elle se déguste en salade, que ce soit en morceaux ou râpée. Et cuite, en potage, en purée ou simplement accompagnée de pâtes ou bien de riz.



MINI POIREAU

CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Barquette de 400 g
CODE	238993

Le mini poireau à un goût relevé rappelant celui de l'oignon et de l'asperge. Les feuilles vertes de ce légume peuvent servir comme bouquet garni pour parfumer un bouillon ou un potage. Il se consomme en vinaigrette, à la béchamel, en fondue, en gratin, en sauce, braisé ou en tourte.



MINI NAVET

CATÉGORIE 1 *

ORIGINE.	France
CDT.	Barquette de 400 g Selon la disponibilité du produit, existe aussi en origine Portugal en barquette de 400 g (971341)
CODE	239005

Le mini navet à un goût proche du radis, légèrement piquant avec des notes d'ail. Il est tendre lorsqu'il est cuit et croquant lorsqu'il est cru. Il se consomme cru comme les radis ou cuit, dans les soupes, les potages ou en accompagnement de la viande ou du poisson.



MINI FENOUIL

CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Barquette de 400 g Selon la disponibilité du produit, existe aussi en origine Portugal en barquette de 400 g (970982)
CODE	238998

Le mini fenouil est reconnaissable par son parfum sucré et son goût anisé lorsqu'il est cuit et son goût de réglisse noire lorsqu'il est cru. Il accompagne parfaitement les poissons blancs, il se déguste également cru en salade et aussi dans les desserts sucrés.



MINI PÂTISSON JAUNE

CATÉGORIE 1 *

ORIGINE.	Portugal
CDT.	Barquette de 200 g
CODE	238991

Le mini pâtisson est un légume au goût subtilement sucré, rappelant l'artichaut et la courgette. Il peut être farci ou préparé comme les cornichons au vinaigre accompagné de charcuterie. Il peut également être consommé après avoir été blanchi en potage, en gratin ou sauté.



MINI PÂTISSON VERT

CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	Portugal
CDT.	Barquette de 200 g
CODE	238992

Le mini pâtisson est un légume au goût subtilement sucré, rappelant l'artichaut et la courgette. Il peut être farci ou préparé comme les cornichons au vinaigre accompagné de charcuterie. Il peut également être consommé après avoir été blanchi en potage, en gratin ou sauté.



MINI CAROTTE
CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Barquette de 400 g Selon la disponibilité du produit, existe aussi en origine Portugal en barquette de 400 g (970969)
CODE	8960

La mini carotte à un goût sucré et une texture douce et croquante. Elle se consomme crue, en apéritif ou en salade accompagnée d'autres crudités ou bien cuite, cuisinée au wok ou encore glacée.



MINI CAROTTE
POURPRE
CATÉGORIE 1 *

ORIGINE.	France
CDT.	Barquette de 400 g
CODE	967591

La mini carotte à un goût sucré et une texture douce et croquante. Elle se consomme crue, en apéritif ou en salade accompagnée d'autres crudités ou bien cuite, cuisinée au wok ou encore glacée.



MINI CAROTTE JAUNE
CATÉGORIE 1 *

ORIGINE.	Portugal
CDT.	Barquette de 400 g Colis de 4
CODE	969965

La mini carotte à un goût sucré et une texture douce et croquante. Elle se consomme crue, en apéritif ou en salade accompagnée d'autres crudités ou bien cuite, cuisinée au wok ou encore glacée.



FIN D'ÉTÉ

TOMATE CERISE EN
GRAPPE
CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Colis de 3 kg Selon la disponibilité du produit, existe aussi en origine Espagne et Hollande en colis de 3 kg (273388)
CODE	229964

Les tomates cerises sont fraîches, acidulées, croquantes et légèrement sucrées. Elle se déguste nature et crue en apéritif, en salade et se farcit souvent de fromage frais. Lorsqu'elle est poêlée, elle garnit les viandes, les volailles mais aussi les tartes et les pizzas. Elle se consomme également confite dans du vinaigre et du sucre et permet d'enjoliver les salades de fruits ou les desserts glacés.



TOMATE CERISE
CŒUR DE PIGEON
CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Colis de 1 kg
CODE	971266

La tomate cerise cœur de pigeon est une petite tomate allongée, douce et goûteuse. Sa chair est ferme et douce à la fois. Elle se déguste nature à l'apéritif ou en salade souvent accompagnée de mozzarella.



PIMENT JALAPEÑO
ROUGE
CATÉGORIE 1 *

ORIGINE.	Espagne et Hollande, selon la disponibilité du produit
CDT.	Colis de 2 kg
CODE	967915

Le piment jalapeño rouge a un goût fruité et plus piquant que le piment jalapeño vert. Il se consomme en assaisonnement dans les plats ou sur les pizzas. Il se consomme en sauce, en marinade, en ragoût et il peut également être farci.



PIMENT VERT PADRON
CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	Espagne et Hollande, selon la disponibilité du produit
CDT.	Colis de 2 kg
CODE	967154

Le piment vert padron à une saveur douce et moins piquante que lorsqu'il est rouge. Sa chair bien épaisse et charnue est rafraichissante en bouche. Il se consomme en tapas, sautés dans l'huile d'olive ou grillés.



PIMENT JALAPEÑO
VERT ET NOIR
CATÉGORIE 1 *

ORIGINE.	Espagne et Hollande, selon la disponibilité du produit
CDT.	Colis de 2 kg
CODE	967914

Le piment jalapeño vert est connu pour ses saveurs végétales et son goût piquant modéré. Il se consomme en sauce, en marinade, en ragoût et il peut également être farci.



AUBERGINE
JAPONAISE
CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Colis de 5 kg
CODE	967690

L'aubergine japonaise est connue pour sa forme allongée et fine et sa couleur violette. Elle est juteuse, parfumée, au goût sucré et à la texture tendre. Elle se consomme sautée à la poêle, grillée, frite ou bien cuite au four.



AUBERGINE GRAFFITI
CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	Espagne, Italie et Hollande, selon la disponibilité du produit
CDT.	Colis de 5 kg (14 pièces)
CODE	967690

L'aubergine graffiti est connue pour ses tâches blanches sur sa peau violette. Elle a un goût sucré et légèrement acide. Elle se consomme cuite dans les ratatouilles et les moussakas, grillée, en gratin, en friture ou en beignet.



* Produits disponibles selon saison et approvisionnements.
Les origines varient selon les saisons.

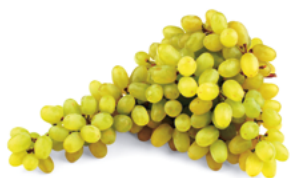


LES FRUITS D'AUTOMNE

RAISIN BLANC THOMPSON SANS PÉPINS CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	Pérou, Chili, Argentine, Afrique du Sud et Inde, selon la disponibilité du produit
CDT.	Colis de 4.5 kg
CODE	966916

Les raisins blancs Thompson sont croquants de couleur jaune-vert. Leur chair est ferme et leur saveur est légèrement acide. Ces raisins blancs se consomment poêlés pour accompagner des viandes ou des volailles, crus en salades ou en brochette ou transformés en gelée ou en confiture.



RAISIN NOIR MUSCAT CATÉGORIE EXTRA

ORIGINE	France
CDT.	Colis de 6.5 kg
CODE	967686

Les raisins noirs muscat sont de petits grains légèrement allongés et violacés. Ils ont la particularité d'être juteux, sucré avec une texture onctueuse. Ces raisins noirs se consomment aussi bien sucré que salé. Il se déguste cru avec un plateau de fromages et s'accorde particulièrement avec le fromage de chèvre. Il se poêle pour accompagner un gibier ou une volaille et s'utilise dans la pâtisserie pour garnir une tarte ou un clafoutis.



* Produits disponibles selon saison et approvisionnements. Les origines varient selon les saisons.

RAISIN CHASSELAS CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Colis de 5 kg
CODE	926300

Les raisins chasselas sont des grains de taille moyenne avec une couleur allant du vert pâle au jaune doré. Sa chair est juteuse, fondante et translucide. Ces raisins blancs se dégustent nature en dessert, accompagnant un plateau de fromages ou dans une salade. Il se poêle également pour accompagner les volailles ou dans des plats sucrés/salés.



KIWI GOLD CATÉGORIE 1 *

ORIGINE.	Italie et Nouvelle-Zélande, selon la disponibilité du produit
CDT.	Calibre 25 - Colis de 6 kg (41 pièces) - (967976) Calibre 27 - Colis de 6 kg (44 pièces) - (968126) Calibre 27 - Colis de 3 kg (27 pièces) - (967802)
CODE	967976

Le kiwi gold est très doux avec un goût sucré et une légère note acidulée comparé au kiwi vert. Il se déguste frais en salade de fruits, en tarte ou en sorbet.



CHÂTAIGNE CATÉGORIE 1 *

ORIGINE.	France
CDT.	Filet de 1 kg Selon la disponibilité du produit, existe aussi en origine Italie et Portugal en filet de 1 kg (967059)
CODE	967060

La châtaigne a un goût très fruité et peu sucré qui se rapproche de celui de la noisette. Ce fruit se consomme en purée, en potage, en soupe ou en rôti. La châtaigne peut également s'utiliser en pâtisserie, confite ou se transforme en mousse, en crème ou glace.



CLÉMENTINE DE CORSE CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Calibre 3 Colis de 12 kg
CODE	971404

La clémentine de Corse est cultivée entre terre et mer sur la côte orientale de l'île de beauté dans la région d'Aléria. Le climat exceptionnel offre un fruit équilibré au parfum puissant et aux saveurs fruitées, fraîches, légèrement acidulées. La clémentine de Corse est gorgée de jus, idéale pour les jus de fruits. Elle se consomme fraîche en salade de fruits ou bien dans les plats salés, rôtie, en wok ou en gratin.

KAKI CATÉGORIE 1 *

ORIGINE.	Italie et Espagne, selon la disponibilité du produit
CDT.	Pièce de 250 g Colis de 16
CODE	966942

La chair du kaki a une saveur rappelant l'abricot, la poire et l'amande fraîche. Elle est acidulée et très sucrée et peut se déguster à la cuillère. Ce fruit se consomme frais en carpaccio sucré ou cuit en compote, en gratin de fruits, en confitures ou bien en mousses.



MARRON CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Filet de 1 kg Selon la disponibilité du produit, existe aussi en origine Italie et Portugal en filet de 1 kg (967345)
CODE	967383

Le marron est connu pour sa finesse et sa texture délicate qui reste longtemps en bouche. Il se cuit au-dessus des braises ou bien au four et se marie très bien avec la traditionnelle dinde de Noël. Il se consomme également poêlé pour accompagner les viandes blanches et rôtis. Lorsque le marron est glacé, sa chair devient tendre et moelleuse.



POIRE COMICE CATÉGORIE 1 *

ORIGINE.	France
CDT.	Calibre 65/70 - Colis de 7 kg (48 pièces) - Jardin de Pays (422613) Disponible uniquement en Ile-de-France Calibre 65/70 - Colis de 4,2 kg (26 pièces) (877497) Selon la disponibilité du produit, existe aussi en origine Belgique et Italie en calibre 80/85 - Colis de 5 kg (18 pièces) (967831)
CODE	422613

La poire Comice est la variété de poire la plus sucrée avec une saveur douce et terreuse. Sa chair est juteuse, fondante et extrêmement parfumée. Elle se déguste fraîche, en salade de fruits, en sirop, en tarte tatin ou pochée.



POIRE MORGANE CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Calibre 201/240 Colis de 4 kg
CODE	33044

La poire Morgane est savoureuse et très juteuse. Sa chair fine est facile à peler et à consommer. Elle se déguste fraîche, en salade de fruits, en sirop, en tarte tatin ou pochée.



LES FRUITS ROUGES

FRAISE

CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	Espagne et Maroc, selon la disponibilité du produit
CDT.	Barquette filmée de 500 g Colis de 1 kg
CODE	Barquette filmée de 500 g (966698) Colis de 1 kg (225548)

Avec sa couleur rouge vif et sa chair assez ferme, la fraise donne une saveur juteuse et sucrée. Ce fruit se consomme de multiples façons : en mousse, en flan, en pudding, dans les muffins et les cupcakes, transformé en coulis ou mélangé à d’autres fruits dans les smoothies et les milkshakes. Elle s’accorde parfaitement avec le chocolat, la menthe et le fromage blanc. Elle se consomme également chaude, poêlée ou grillée en brochette.



FRAISE DU PÉRIGORD IGP

CATÉGORIE 1 *



ORIGINE	France
CDT.	Barquette de 500 g Colis de 10
CODE	970929

Avec sa couleur rouge vif et sa chair assez ferme, la fraise donne une saveur juteuse et sucrée. Ce fruit se consomme de multiples façons : en mousse, en flan, en pudding, dans les muffins et les cupcakes, transformé en coulis ou mélangé à d’autres fruits dans les smoothies et les milkshakes. Elle s’accorde parfaitement avec le chocolat, la menthe et le fromage blanc. Elle se consomme également chaude, poêlée ou grillée en brochette. Les variétés Gariguette, Darselect, Mara des Bois, Cirafine, Charlotte, Cléry, Murano et Favori : des qualités à apprécier d’avril à octobre en repérant sur les étals la mention « Fraise du Périgord IGP ».



FRAMBOISE

CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Barquette de 125 g Selon la disponibilité du produit, existe aussi en origine Espagne, Portugal, Maroc, Mexique, Guatemala et Chili en barquette de 125 g (276466)
CODE	972007

La framboise est un fruit rouge vif à la chair sucrée, suave et acidulée. Ce fruit est principalement utilisé dans la pâtisserie, que ce soit pour les charlottes, les bavaoises, les tartes ou bien les crèmes comme dans le framboisier. Elle est aussi transformée en purée, en gelée et en confiture. Également, son coulis permet d’agrémenter de nombreuses préparations.



GROSEILLE

CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Barquette de 125 g Selon la disponibilité du produit, existe aussi en origine Belgique, Espagne, Portugal, Maroc, Mexique et Guatemala en barquette de 125 g (276467)
CODE	966902

La groseille rouge a une chair moelleuse, juteuse et moins acide que la groseille blanche. Elle se déguste aussi bien nature que dans les plats salés et sucrés. Que ce soit en salade de fruit, en confiture, en gelée, en tarte, en clafoutis, dans les muffins ou bien chauffée à la poêle et en accompagnement des viandes.



GROSEILLE BLANCHE

CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Barquette de 125 g
CODE	971219

La groseille blanche a une chair moelleuse, juteuse et légèrement acide. Elle se déguste aussi bien nature que dans les plats salés et sucrés. Que ce soit en salade de fruit, en confiture, en gelée, en tarte, en clafoutis, dans les muffins ou bien chauffée à la poêle et en accompagnement des viandes.



GROSEILLE À MAQUEREUX

CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	Belgique et Hollande, selon la disponibilité du produit
CDT.	Barquette de 125 g
CODE	835299

La groseille à maquereaux est une baie de gros calibre très acidulée. Elle se consomme fraîche mais peut également être cuite et utilisée comme accompagnement de plats de viandes, de gibiers ou de poissons. Elle peut aussi être préparée en confiture, en chutney et en sirop.



MÛRE

CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Barquette de 125 g x 8 (967225) Barquette de 125 g x 12 (967226) Selon la disponibilité du produit, existe aussi en origine Espagne, Portugal, Maroc, Mexique et Guatemala en barquette de 125 g (8720)
CODE	967225

La mûre est une petite baie juteuse de couleur violet foncé. Elle est très parfumée et à un goût acidulé et sucré. Elle se consomme mélangée à d’autres fruits rouges, dans des salades de fruits, des crèmes, des glaces et des sorbets, des muffins ou en tarte. Elle se consomme plus rarement cuite dans les sauces accompagnant un gibier.



MYRTILLE

CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	Espagne, Portugal, Maroc, Mexique et Guatemala, selon la disponibilité du produit
CDT.	Barquette de 125 g
CODE	232065

La myrtille est une petite baie bleu-noir à la chair juteuse et moelleuse. Son goût est parfumé, légèrement sucré et acidulé. Et elle offre des saveurs fraîches, florales et boisées aux préparations. Elle se consomme crue en salade de fruits, dans des soupes de fruits rouges, des crèmes, des tartes et des muffins. On peut également en faire des mousses ou des confitures. Lorsqu’elle est cuite, elle est généralement cuisinée en sauce pour accompagner les volailles.



LES FRUITS EXOTIQUES



**MANQUE KENT
AVION**
CATÉGORIE 1 *

1

ORIGINE	Pérou, Brésil, Mexique et Côte d'Ivoire, selon la disponibilité du produit
CDT.	Pièce de 500 g Colis de 6 kg (12 pièces)
CODE	967063

La mangue Kent est particulièrement juteuse, fondante et sucrée. Sa chair à un goût comparable à celui de la pêche. Elle se consomme généralement crue, en carpaccio, mixée en coulis, réduite en purée. Elle accompagne également les plats salés tels que les wok de viandes, les plats de crevettes, de gambas ou de poulet.

**ANANAS
PAIN DE SUCRE**
CATÉGORIE 1 *

ORIGINE.	Ghana
CDT.	Pièce de 1.1 kg Colis de 11 kg (10 pièces)
CODE	966866

L'ananas pain de sucre est la variété la plus sucrée, elle a des saveurs proche de la vanille et de la coco. Il se déguste frais dans des salades de fruits, rôti ou grillé et il accompagne aussi les plats de viandes et de poissons.



ANANAS VICTORIA
CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	Réunion, Maurice et Afrique du Sud, selon la disponibilité du produit
CDT.	Calibre A7 Pièce de 700 g Colis de 4.9 kg (7 pièces)
CODE	971333

L'ananas victoria est une variété à la saveur fraîche et sucrée. Il se déguste frais dans des salades de fruits, rôti ou grillé et il accompagne aussi les plats de viandes et de poissons.



CHAYOTTE
CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Colis de 6 kg
CODE	967596

La chayotte est un légume à la saveur douce qui rappelle la pomme de terre et la courgette. Sa gaine est comestible, en revanche, sa peau est à retirer car elle est trop épaisse et désagréable en bouche. Elle se consomme crue en salade ou râpée avec des herbes fraîches. Ou bien cuite en gratin, en purée, en soupe ou farcie.



* Produits disponibles selon saison et approvisionnements.
Les origines varient selon les saisons.

LES CHAMPIGNONS



PIED DE MOUTON CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Colis de 3 kg
CODE	967595

Le pied de mouton est un champignon de couleur crème à l’odeur fruitée. Sa chair est ferme, blanche et devient rapidement roux orangé à l’air. C’est un champignon à la saveur douce et légèrement poivrée, devenant amère en vieillissant. Il se consomme dans de nombreuses préparations comme les omelettes, les quiches, les tourtes et accompagne les viandes et les volailles.



MORILLE CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	Turquie, disponible d’avril à mi-août
CDT.	Colis de 1 kg
CODE	197109

La morille est un champignon qui se caractérise par ses alvéoles et par sa chair mince et fragile. Son goût se rapproche des fruits à coque (noisette, amande...) et sa saveur légèrement fumée peut rappeler celle du bacon. Elle se déguste exclusivement cuite, poêlée avec des herbes aromatiques et incorporée dans une omelette. Ou bien cuite avec de la crème fraîche pour accompagner les viandes blanches. Les morilles séchées peuvent être râpées pour aromatiser une sauce ou un jus de cuisson ou coupés en petits morceaux dans un risotto ou une purée de pommes de terre.



GIROLLE CLOU CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Plateau de 1 kg
CODE	966601

La girolle clou est une variété de champignon plus petite que la girolle classique. C’est un champignon savoureux et doux, à l’odeur fruitée et au goût prononcé. Elle se déguste seule ou accompagnée d’autres champignons. Elle se cuit de façon lente, mijotée en ragoût, par exemple et s’associe très bien aux pâtes fraîches et aux viandes en sauce.



GIROLLE CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Colis de 1 kg Selon la disponibilité du produit, existe aussi en origine Pologne, Russie, Canada, Roumanie, Ukraine et Serbie en colis de 1 kg (966806)
CODE	981352

La girolle est un champignon savoureux et doux, à l’odeur fruitée et au goût prononcé. Elle se déguste seule ou accompagnée d’autres champignons. Elle se cuit de façon lente, mijotée en ragoût, par exemple et s’associe très bien aux pâtes fraîches et aux viandes en sauce.

TROMPETTE DE LA MORT CATÉGORIE 1 *

ORIGINE.	France
CDT.	Colis de 3 kg Selon la disponibilité du produit, existe aussi en origine Espagne et Italie en colis de 3 kg (967707)
CODE	966807

La trompette de la mort est un champignon au parfum fruité proche de la mirabelle et à la saveur douce. Sa chair mince et souple devient élastique sous l’humidité. Elle se consomme en accompagnement pour les viandes et les poissons ou bien dans les préparations comme les pâtés et les terrines.



PLEUROTE JAUNE
CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	Espagne et Italie, selon la disponibilité du produit
CDT.	Colis de 2 kg
CODE	8884

Le pleurote jaune possède un goût prononcé de noisette. C'est l'un des champignons les plus fins avec une chair très tendre. Il se consomme cuit ou séché et accompagne les poissons blancs et le gibier. Il se déguste également en persillade, préparé en omelette, en risotto ou à la crème.



PLEUROTE GRISE
CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Colis de 2 kg Selon la disponibilité du produit, existe aussi en origine Espagne, Italie et Pologne en colis de 2 kg (966030)
CODE	422751

Le pleurote a une saveur très fine et légèrement anisée. C'est l'un des champignons les plus fins avec une chair très tendre. Il se consomme cuit ou séché et accompagne les poissons blancs et le gibier. Il se déguste également en persillade, préparé en omelette, en risotto ou à la crème.



CHANTERELLE JAUNE
CATÉGORIE 1 *

ORIGINE.	France
CDT.	Colis de 1 kg
CODE	966477

La chanterelle jaune est un champignon savoureux au goût fin et subtil. Elle se cuit brièvement à la poêle ou à l'étuvée et se consomme en sauce, en omelette ou en accompagnement d'une viande ou d'un poisson ou encore séchée et conservée dans le vinaigre.



CÈPE BOUCHON
CATÉGORIE 1 *

ORIGINE.	France
CDT.	Plateau de 1 kg
CODE	966805

Le cèpe bouchon est une variété plus petite du cèpe classique. C'est un champignon à la saveur caractéristique de noisette. Sa chair est ferme et bien blanche. Il se déguste exclusivement cuit, revenu à la poêle, en garniture de viandes rouges, de gibiers, de poissons et dans les recettes de risottos et de pâtes.



CÈPE
CATÉGORIE 1 *

ORIGINE.	France
CDT.	Colis de 1 kg
CODE	981351

Le cèpe est un champignon à la saveur caractéristique de noisette. Sa chair est ferme et bien blanche. Il se déguste exclusivement cuit, revenu à la poêle, en garniture de viandes rouges, de gibiers, de poissons et dans les recettes de risottos et de pâtes.



CHANTERELLE GRISE
CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Plateau de 1 kg
CODE	966845

La chanterelle grise est un champignon savoureux au goût fin et subtil. Elle se cuit brièvement à la poêle ou à l'étuvée et se consomme en sauce, en omelette ou en accompagnement d'une viande ou d'un poisson ou encore séchée et conservée dans le vinaigre.



LES TRUFFES

La truffe est un champignon rare ce qui fait de lui un produit très demandé. En effet, cette variété de champignon est appréciée par les professionnels de la restauration et par les consommateurs. La truffe sublime un plat, que ce soit un plat salé, sucré, chaud, froid ou encore un plat sucré. Suivant le type de truffe choisit, elle apportera des saveurs et des parfums différents aux préparations. Découvrez nos truffes fraîches d'été, d'automne et d'hiver.

TRUFFE FRAÎCHE
D'HIVER BROSSÉE
CATÉGORIE 1 *

NOM LATIN	Tuber melanosporum
ORIGINE	Espagne et Italie, selon la disponibilité du produit
CDT.	Barquette de 50 g env.
CODE	909999

La truffe d'hiver à la chair noire est connue pour son arôme intense avec des touches d'épices et une légère amertume. Elle se consomme généralement dans les plats de pâtes, de riz et avec les viandes. Qu'elle soit râpée ou en lamelle, cette variété se marie parfaitement avec l'œuf comme dans la brouillade où elle dégage tout son arôme.



TRUFFE FRAÎCHE
D'AUTOMNE
CATÉGORIE 1 *

NOM LATIN	Tuber uncinatum
ORIGINE	France
CDT.	Barquette de 100 g env.
CODE	794908

La truffe d'automne à la chair qui varie du jaune clair au brun et sa saveur est plus intense que la truffe d'été rappelant celle des cèpes. Elle se consomme fraîche, dans les salades ou cuite en accompagnement de viandes, de poissons, de pâtes, de risottos ou bien de légumes.



TRUFFE FRAÎCHE
D'ÉTÉ BROSSÉE
CATÉGORIE 1 *

NOM LATIN	Tuber aestivum
ORIGINE	Espagne et Italie, selon la disponibilité du produit
CDT.	Barquette de 100 g
CODE	639

La truffe d'été à la chair blanche puis brunâtre marbrée et à un parfum délicat et léger. Elle est ferme, croquante et laisse apparaître un petit goût de noisette. Elle se consomme idéalement dans les plats d'été tels que les salades, les carpaccios ou associée à la burrata. Il est déconseillé de la cuire car elle résiste moins bien à la cuisson que la truffe noire.



* Produits disponibles selon saison et approvisionnements.
Les origines varient selon les saisons.



LES CONDIMENTS

AIL ROSE DE LAUTREC IGP CATÉGORIE 1 *

 	
ORIGINE.	France
CDT.	Pièce de 5 g Filet de 5 kg (100 pièces)
CODE	966041

C'est une appellation qui désigne une production traditionnelle d'ail de la région de Lautrec dans le département du Tarn en Origine France. Ces dix grains légèrement rosés, assemblés en couronne autour d'une tige rigide, font la fierté et la renommée de tout le terroir. Inscrit depuis près de 50 ans dans une démarche qualitative, notamment au travers d'un Label Rouge et d'une IGP, l'ail rose de Lautrec est aujourd'hui un des fleurons de la gastronomie française. Ses qualités gustatives et son inégalable faculté de conservation font de lui le partenaire indispensable de votre cuisine. Il se caractérise par ses caïeux d'un rose soutenu, par sa forte dormance qui permet de prolonger sa commercialisation jusqu'au printemps et par sa hampe florale rigide qui permet de faire des grappes (appelées «manouilles») pour la présentation.

AIL NOIR À 2 TÊTES CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Sachet de 60 g
CODE	967529

L'ail noir à deux têtes est un ail au goût doux, sucré et légèrement caramélisé, il présente une saveur umami marquée. Il se consomme cru dans les salades ou avec toutes sortes de fromages. Lorsqu'il est cuit, il se marie très bien dans les cuissons de volaille, de rôti et dans les sauces.



OIGNON DOUX DES CÉVENNES AOP CATÉGORIE 1 *

	
ORIGINE	France
CDT.	Pièce de 417 g Colis de 10 kg (24 pièces)
CODE	924517

La mise en culture de la région a débuté au Moyen Âge par la construction de terrasses de culture par des moines. La culture de l'oignon doux de Saint-André, nom de la variété, est ancienne sur ces terres, puisque attestée au XIX^{ème} siècle sur les marchés de Nîmes et Montpellier. La qualité et la spécificité de cette production ont été sanctionnées par une appellation d'origine contrôlée ou AOC en 2003, puis son équivalent européen, l'appellation d'origine protégée ou AOP en 2008. Cet oignon se caractérise par son goût juteux, sucré, peu piquant et non amer avec une persistance remarquable en bouche. Il est préférable de le consommer cru en crudités, confit pour accompagner les viandes ou les fromages ou bien cuit dans une tarte pour savourer sa texture fondante.

OIGNON GRELOT BLANC CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Colis de 5 kg Selon la disponibilité du produit, existe aussi en origine Espagne et Argentine en colis de 5 kg (981348)
CODE	967613

L'oignon grelot blanc est une variété de petit oignon à la saveur très douce. Il se consomme cuit en garniture de rôtis ou de plats mijotés mais aussi comme condiments. Il se déguste également confit, gratiné ou caramélisé en accompagnement des viandes et des poissons.



OIGNON GRELOT JAUNE CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Barquette de 500 g
CODE	967313

L'oignon grelot jaune est une variété de petit oignon à la saveur très douce. Il se consomme cuit en garniture de rôtis ou de plats mijotés mais aussi comme condiments. Il se déguste également confit, gratiné ou caramélisé en accompagnement des viandes et des poissons.



* Produits disponibles selon saison et approvisionnements. Les origines varient selon les saisons.

LES FLEURS COMESTIBLES



BOURRACHE
CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Barquette de 10 g (876480) Barquette de 20 g x 8 (971354) Selon la disponibilité du produit, existe aussi en origine Espagne en barquette de 20 g x 8 (971353)
CODE	876480

La bourrache est une fleur violette, ses fleurs rappellent la saveur de l’huître et ses feuilles ont un goût acidulé similaire au concombre. Elle se consomme dans les omelettes, les salades et peut aussi remplacer les légumes dans les plats de viandes.



CAPUCINE
CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Barquette de 10 g (747792) Barquette de 20 g (872816) Selon la disponibilité du produit, existe aussi en origine Espagne en barquette de 7 g (969966)
CODE	747792

La capucine est une fleur jaune orangée au goût légèrement piquant et poivré rappelant celui de la cressonnette et du radis noir. Elle se consomme principalement en décoration dans les salades vertes ou de fruits. Les graines peuvent être confites et dégustées dans les préparations sucrées.



ŒILLET
CATÉGORIE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Barquette de 20 g
CODE	967919

L’œillet est une fleur au goût légèrement sucré et à la saveur amère proche du clou de girofle et de la muscade. Elle est idéalement consommée dans les préparations sucrées, comme les gâteaux, les crèmes glacées. En salades, en accompagnement, dans les soupes ou à confire.



LES PENSÉES

La pensée est une fleur à la texture douce et au goût sucré. Elle est idéale en salade ou à confire pour les desserts.

PENSÉE BLANCHE 1 *

ORIGINE	France
CDT.	Barquette de 20 g
CODE	862349

MINI PENSÉE VIOLA
CATÉGORIE 1 *

ORIGINE.	France
CDT.	Barquette de 20 g Selon la disponibilité du produit, existe aussi en origine Espagne en barquette de 20 g (876466)
CODE	864849



PENSÉE VIOLA
CATÉGORIE 1 *

ORIGINE.	Espagne
CDT.	Barquette de 20 g
CODE	862348



* Produits disponibles selon saison et approvisionnements.
Les origines varient selon les saisons.

SEPTEMBRE 2023

CRÉDITS PHOTOS

Stéphane Bahic

Adobestock

Shutterstock

GRAPHISME

Atelier Marge Design

IMPRESSION

Média Graphic



TRANSGOURMET

WWW.TRANSGOURMET.FR

**RETROUVEZ TRANSGOURMET FRANCE
SUR LES RÉSEAUX**

