L'ESSENTIEL

3ÈME ÉDITION

Fruits et légumes

RESTAURATEURS - MAGASINS
TRAITEURS - SNACKING

80 pages
de produits de saison
rien que pour vous !

TRANSGOURMET
fruits & légumes

Transgourmet

Fruits & Légumes

Qui sommes-nous ?

Expert des fruits et légumes frais

Filiale du groupe Transgourmet France, Transgourmet Fruits & Légumes est aujourd'hui **le leader de l'approvisionnement et de la distribution de fruits, légumes, et primeurs en Ile de France.** Transgourmet Fruits & Légumes fait évoluer, pour vous, le métier de fournisseur en réitérant notre approche qualitative de nos produits et de nos services, notre logique de certification et notre engagement humain au service de nos clients.

Engagés pour faciliter votre quotidien

Nos équipes sont à votre service, elles œuvrent quotidiennement pour améliorer la qualité du service rendu et nos solutions d'accompagnement vous permettent de gagner du temps dans votre activité. Vous profitez d'équipes de professionnels spécialistes dans votre secteur d'activité, disponibles et réactifs ainsi que d'un accompagnement personnalisé : commande, livraison, coûts portions, facturation centralisée...

Accompagnement sur mesure

Des conseils personnalisés

Votre conseiller est formé aux besoins de votre métier et vous oriente vers les produits les plus pertinents.

Trouvez toujours les bons produits au prix le plus juste : produits rares et fleurs comestibles pour la restauration gastronomique ou produits adaptés à la petite enfance pour la restauration collective par exemple.

Un conseiller commercial et une télévendeuse dédiés

Avec Transgourmet Fruits & Légumes vous n'êtes jamais seuls de la commande à la livraison. Votre télévendeuse et votre commercial vous sont dédiés.

Bien conscients des enjeux de votre métier, nos équipes restent disponibles à tout moment pour vous écouter, répondre à vos besoins et faire le point avec vous pour s'assurer de votre satisfaction et pour s'adapter au mieux à vos attentes.

Transgourmet Fruits & Légumes est force de proposition : nouveaux produits, nouvelles tendances, produits de saison, opportunités du marché... vous serez constamment informés.

Une double certification

Transgourmet fruits & légumes est certifiée selon 2 référentiels :

afaq ISO 22000 Sécurité des aliments AFNOR CERTIFICATION

ISO 22000 V2005 : Système de Management de la Sécurité des Denrées alimentaires

Cette démarche volontaire récompense les actions que nous avons engagées pour nous améliorer sur ces 2 aspects de notre activité.

WMS (Warehouse Management System)

Transgourmet Fruits & Légumes a décidé de se doter d'un outil WMS afin de vous proposer un système de gestion d'entrepôt toujours plus en phase avec vos attentes ; traçabilité fine, fiabilisation de commande, le bon produit à la bonne maturité livré au bon moment.

Partagerlemeilleur

Partagerlemeilleur est notre mission. Nous la partageons avec nos clients, les clients de nos clients, nos partenaires et nos équipes.

Retrouvez toutes les vidéos sur notre site www.transgourmet-france.fr/partager-le-meilleur/videos

TRANSGOURMET fruits & légumes

PEFC 10-31-1746

SPEIR, S.A.S.U. Capital de 160.000€, RCS Créteil SIRET 702 016 254 00071, TVA FR 03 702 016 254 6 , APE 4631Z - Siège social : 9 boulevard du Delta, Bat DE4 - BP 30106 - 94658 RUNGIS cedex. Assortiment disponible, sous réserve d'erreur typographiques, mai 2024. Dans la limite des stocks disponibles. Documents et photos non contractuels. Crédit photo : Jérémie Dequiedt, Shutterstock, Outcast, Franck Beloncle, Koppert Cress, Ferme de Fontenay. Conception et impression Gutenberg networks

À votre écoute

Nos solutions sur-mesure vous facilitent le quotidien

1er acteur du secteur avec une **approche spécialisée** par typologie de client, Transgourmet Fruits & Légumes répond aux besoins qui rythment votre quotidien. Nous sommes les seuls à vous offrir une aussi **grande largeur d'assortiment.**

Restauration commerciale :
de nouveaux produits pour faire la différence (fleurs, graines germées, micro-végétaux...) mais aussi des références incontournables (herbes aromatiques, fruits rouges, jeunes pousses, produits exotiques...).

Restauration collective :
des fruits grammés et comptés, des petits fruits ou des prix à la portion pour être au plus juste dans vos coûts et vos besoins.

Boulangerie-pâtisserie :
des variétés de fruits spécifiques et des produits services pour apporter une saveur unique à vos pâtisseries.

Snacking / restauration rapide :
des fruits et des légumes prêts à l'emploi pour vos salades, sandwiches, smoothies, jus de fruits frais...

Distribution, magasin :
une offre dédiée et des outils de promotions adaptés à votre activité (animation, merchandising, PLV).

La solution One Stop Delivery

Tous vos produits en une seule commande, une seule livraison, une seule facture. Retrouvez dans le même camion les produits d'épicerie, frais, surgelé, d'hygiène, les fruits, les légumes et même la marée.

Commandez en ligne 7j/7, 24h/24

Vous pouvez commander sur la toute nouvelle application mobile ou sur le site internet.

Transgourmet Académie : l'expertise culinaire à votre service

Le centre de formation Transgourmet Académie est un lieu unique équipé d'installations adaptées aux métiers de nos clients.
Chaque jour, l'équipe du Pôle Culinaire travaille à :

- **L'animation des formations produits.**
- **La recherche et le développement des produits.**
- **La sélection de nos produits marque propre** pour qu'ils répondent au mieux aux attentes de nos clients.
- **Le conseil et l'apport d'information** dans nos publications et la dégustation produits lors d'événements.

Les experts culinaires se déplacent chez nos clients afin de :

- **Former les chefs** à différentes problématiques, comme "Adapter la cuisine aux besoins des résidents" pour la restauration collective.
- **Apporter des conseils** sur la carte, la redéfinir.
- Les accompagner dans **l'élaboration de recettes et/ou de concepts de restauration.**
- Réaliser des **tests produits.**

Où nous trouver

Expert des filières fruits et légumes, notre implantation à Rungis nous permet d'être au plus proche de vos attentes en Ile de France et dans les départements limitrophes.

Transgourmet Fruits & Légumes RUNGIS DELTA
9 boulevard du Delta
Zone Eurodelta
BP 30106 - Bâtiment DE4
94658 RUNGIS cedex

Transgourmet Fruits & Légumes COFIDA PETITE ENFANCE
1, rue de la Réunion
Bâtiment I4
94658 M.I.N. RUNGIS

Si vous souhaitez **en savoir plus sur Transgourmet Fruits & Légumes,** rendez-vous sur

www.transgourmet-fruitsetlegumes.fr

Un seul et même numéro :

0 826 969 115
Service 0,15 € / appel + prix appel

Pour répondre aux mutations du marché et à vos exigences, **Transgourmet Fruits & Légumes met en place une véritable politique de filières** qui permettra de relever avec ses clients les nouveaux enjeux : valoriser jusqu'à l'assiette nos producteurs qu'ils soient locaux, français ou étrangers, mettre en place de véritables circuits réduits qui vous permettront de communiquer sur le producteur et **limitant les intermédiaires,** vous proposer des gammes différenciées, en nature et en prix, répondant aux différents usages, respecter les saisons et l'environnement, innover...

NOTRE DÉMARCHE DE FILIÈRES AFFIRMÉE ET ENGAGÉE

Nos clients et producteurs au cœur de nos préoccupations

Parce que derrière les produits de qualité se trouvent **des hommes et des femmes qui exercent un métier de passion,** nous nous engageons dans la durée avec nos producteurs partenaires. **Nous écoutons leurs idées et travaillons en équipe avec eux afin de répondre à vos attentes.** C'est avec vous que nous définissons leur cahier des charges, que nous vous aidons ensuite à valoriser auprès de votre clientèle.

Maîtriser la vie du produit de A à Z

Pour garantir une sécurité totale et une qualité optimale, nous cherchons à **maîtriser nos produits du champ à l'assiette.** Nous sélectionnons nos producteurs partenaires, le terroir, les semences, les produits et les méthodes culturales. **Ainsi, chaque étape est maîtrisée pour une traçabilité totale.** Que ce soit pour la filière agrumes, ananas ou produits locaux Jardins de Pays, **l'engagement pour la qualité de nos produits est total.**

TRANSGOURMET
fruits & légumes

1 Soutenir les agriculteurs de nos régions

Les produits Jardins de Pays sont cultivés dans un rayon de 200 km autour de nos plateformes par plusieurs dizaines de producteurs partenaires.

2 Promouvoir des produits respectueux de l'environnement

La pratique des méthodes de culture raisonnables est un autre critère fondamental pour Jardins de Pays : **limitation des intrants et pesticides, préservation des sols, optimisation de l'utilisation de l'eau…**

Jardins de Pays
L'innovation locale, la qualité durable

Conscient des enjeux de développement durable, Transgourmet Fruits & Légumes est le 1er acteur du secteur à avoir créé en 2010 une marque de produits locaux,

3 Contribuer au maintien de la biodiversité

Ce sont près de 80 variétés de fruits et légumes qui sont cultivées dans le respect de leur saisonnalité.
L'utilisation de pratiques culturales telles que l'introduction d'insectes auxiliaires ou de ruches permet de recréer les écosystèmes, de maintenir le paysage et la biodiversité.

4 S'engager dans des partenariats avec des producteurs

Nous nous engageons dans la durée avec nos producteurs Jardins de Pays afin de leur permettre de :

- **mettre en œuvre leur plan de culture** (un pommier met 4 ans à donner des fruits !),
- **s'engager sur des investissements à long terme** (acquisition de matériel, de terrain…),
- **pérenniser des emplois** dans leur bassin de production.

La prochaine étape de cette coopération ? La mise en place de contrats tripartites entre Transgourmet Fruits et Légumes, les producteurs et les clients, sur une durée de 5 ans. **A termes, nos clients pourront donc avoir leur propre producteur et parcelle de terrain pour une traçabilité optimale.**

5 Valoriser vos engagements auprès de vos clients

Parce que vous avez fait le choix de consommer local et durable nous vous aidons à le faire savoir à vos clients en mettant **à votre disposition des outils pensés selon votre métier (PLV, animations…).**

0 826 969 115 Service 0,15 € / appel + prix appel • www.transgourmet-fruitsetlegumes.fr

Notre démarche BIO

4 engagements
pour une fraicheur durable

Transgourmet Fruits & Legumes a élaboré une large gamme de produits Bio naturels ou prêts à l'emploi, conçue autour de 4 engagements :

- **Un approvisionnement garanti 100% bio, tracé et sécurisé**
- **Une disponibilité optimale, à qualité identique**
- **Le respect de la saisonnalité**
- **Des tarifs mensuels pour un coût portion maîtrisé**

Les activités Transgourmet Fruits & Légumes pour la distribution de produits sont **certifiées Bio par Bureau Veritas.**

Une offre maitrisée de l'amont à l'aval

- **Référencement de nos fournisseurs :** contrôle des obligations réglementaires de certifications, recueil d'un cahier des charges incluant des obligations de tests de traçabilité, la mise à disposition d'analyses produits...
- **Notre équipe d'agréeurs formée pour un contrôle dédié produits Bio :** conformité de l'étiquetage, exclusion des risques de contamination...
- **Codification spécifique des produits Bio,** pour une identification dès la réception, grâce à une fiche palette qui permet d'orienter le stockage dans une zone froid dédiée.
- **Préparation des commandes sécurisée par des adresses définies produits Bio :** aucun bon de préparation n'est validé si le code produit ne correspond pas à la demande.

Un service qualité engagé

Notre service qualité procède à différentes vérifications pour vous garantir la qualité de nos produits Bio :

- Des audits hygiène dans les aires de stockage Bio afin de vérifier le respect des dispositions établies pour éviter tous risques de contamination
- Le contrôle de la balance achats/ventes produits Bio
- Des tests traçabilité auprès des fournisseurs sélectionnés
- Un plan de contrôles produits (analyse phytosanitaire auprès d'un laboratoire agréé)

Des gammes qui vous ressemblent

Nous sélectionnons nos produits pour créer des gammes adaptées à votre métier :

- restauration collective,
- restauration commerciale,
- boulangerie-pâtisserie
- magasins spécialisés, grande distribution...

TRANSGOURMET
fruits & légumes

Traiteur
de la mer

Salades prêtes à l'emploi :
batavia, cœur de frisée,
endive, laitue iceberg,
mâche, romaine, roquette,
mesclun, épinard...

Salades
charcutières,
légumières,
de la mer

Frites : fraîches,
préfrites ou frites
au four.

Salades de fruits :
exotiques, du verger,
d'agrumes...

Notre offre 4e et 5e gammes

Nous vous permettons de gagner
du temps sans perdre en qualité de
produits grâce à notre **gamme complète
de fruits et légumes prêts à l'emploi.**

Pommes de terre crues,
blanchies, pasteurisées, stérilisées,
... et sous toutes les formes de découpe.

Légumes cuits et prêts à l'emploi :
aubergine, betterave, carotte, céleri,
champignon, chou, choucroute cuisinée,
chou de Bruxelles, courgette, endive,
fenouil, flageolets, haricot blanc, haricots
rouges, lentilles, navet, oignon, patate
douce, poireau...

**Découvrez nos
fruits et légumes
de 4e et 5e gammes
et produits Bio**

sur notre catalogue
dédié en flashant
ce QR code

Légumes crus découpés
et prêts à cuire :
aubergine, betterave,
carotte, céleri, chou,
champignon, courgette,
oignon, patate douce,
poireau, potiron...

Jus : orange avec ou
sans pulpe, pamplemousse,
pomme, pomme/mangue
ou pomme/cassis...

Fruits crus découpés
en moitié ou quart
de fruits, en cube
ou en stick

Fruits cuits et compotes : pomme,
pomme poire, pomme cannelle,
pomme tatin, pomme cerise,
pomme caramel au lait...

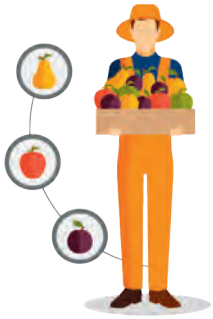
0 826 969 115 Service 0,15 € / appel + prix appel • www.transgourmet-fruitsetlegumes.fr

La loi EGALIM en restauration collective

La loi EGalim pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable a été promulguée le 1er novembre 2018.

Que dit la loi?
5 objectifs simples

1. Permettre aux agriculteurs d'avoir un revenu digne en répartissant mieux la valeur.



2. Améliorer les conditions sanitaires et environnementales de production.

3. Renforcer le bien-être animal.

4. Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous.

5. Réduire l'utilisation du plastique dans le domaine alimentaire.

Dans le cadre de la loi et depuis le 1er **novembre 2019**, l'ensemble des restaurations collectives (hors restaurants d'entreprise), est tenu pour une durée de deux ans, de **proposer un menu végétarien une fois par semaine**.
Ce menu peut être composé de protéines animales (oeufs, produits laitiers...) et/ou végétales (produits céréaliers, légumineuses...).

Transgourmet fruits & légumes vous accompagne dans le respect de cette loi, en vous proposant une gamme de produits variés pour vos menus végétariens.

Les actions

Nos produits éligibles sont identifiés dans Navision pour faciliter la prise de commande et l'identification par les clients sur les factures.
Une statistique a été créée pour donner à nos clients leur suivi de consommation durable.

50 %

des produits sous signes d'origine et de qualité dont 20% bio dans la restauration collective publique en 2022.

1

menu végétarien

/ semaine

TRANSGOURMET
fruits & légumes

TRANSGOURMET

ORIGINE

NATURELLEMENT DIFFÉRENT

La nouvelle marque
Transgourmet Origine
vous propose des produits de qualité supérieure, dont le mode de production assure la traçabilité et le respect de critères de développement durable qui permettent d'en dire plus à vos convives sur votre exigence produit.

QU'EST-CE QU'UN PRODUIT ORIGINE ?

- Un produit beau et bon : les produits Origine sont dégustés, testés et notés par n comité de chefs pour ne sélectionner que les meilleurs produits, ceux qui font la différence sur vos cartes.
- Un produit pour lequel vous pourrez raconter son histoire en salle, Transgourmet met à votre disposition des photos, des films et la présentation d'un producteur.
- Un produit dont on connait l'origine dans le circuit le plus court possible entre le producteur et Transgourmet, en nombre de kilomètres ou en nombre d'intermédiaires.
- Un produit avec des critères de développement durable exigeants : respect du bien-être animal, respect de la ressource marine, préservation de l'environnement et amélioration des conditions sociales...

3 NIVEAUX D'ENGAGEMENT POUR TOUTES LES EXIGENCES

ENGAGÉ

Niveau d'engagement dans le développement durable supérieur aux produits conventionnels.

REMARQUABLE

Niveau d'engagement dans le développement durable très avancé par rapport aux produits conventionnels.

EXEMPLAIRE

Niveau d'engagement dans le développement durable le plus exigeant par rapport aux produits conventionnels.

DES PRODUCTEURS RECONNUS POUR LEUR SAVOIR-FAIRE

En salle, un produit expliqué à vos clients prend immédiatement une autre valeur, une autre saveur ; vous fidélisez et marquez la différence. Les produits Origine se démarquent des produits conventionnels par l'histoire que vous pourrez raconter : le choix d'une race, d'une maturation, d'un terroir, de modes de production plus respectueux, de producteurs qui redonnent le temps au temps pour atteindre l'excellence.

Nous mettons à votre disposition des films, des photos et des présentations de producteurs.

DES PRODUITS SÉLECTIONNÉS POUR LEUR EXCELLENCE ET LEURS QUALITÉS GUSTATIVES

Beaux et bons... C'est d'abord ce qui doit qualifier un produit Origine, un produit différent, cela se voit et cela se goûte. C'est la raison pour laquelle Transgourmet a mis en place une sélection extrêmement rigoureuse en soumettant chacun d'entre eux à un comité de chefs exigeants avec pour objectif de retrouver une authenticité sans concession pour servir au mieux vos cartes.

Connectez-vous sur www.transgourmet.fr/origine

C'EST NOUVEAU ET C'EST DISPONIBLE !

Les nouveautés à venir : La pomme du Limousin en septembre. | La clémentine de Corse en novembre.

MELON CHARENTAIS DE CAVAILLON

Le climat méditerranéen ainsi que le terroir du Comtat-Venaissin (terres lourdes et fertiles) sont parfaitement adaptés pour la culture d'un melon de qualité avec des arômes et des saveurs uniques.
Origine : Provence-Alpes-Côte d'Azur, France
Producteur : Le jardin des papes
France
J|F|M|A|M|**J**|**J**|**A**|**S**|O|N|D

FRAISE CLERY DE CARPENTRAS

La fraise de Carpentras est très recherchée pour ses qualités gustatives étroitement liées à son terroir qui offre des conditions d'ensoleillement et de maturation exceptionnelle.
Origine : Provence-Alpes-Côte d'Azur, France
Producteur : Le jardin des papes
France
J|F|**M**|**A**|**M**|**J**|J|A|S|O|N|D

TOMATES ANCIENNES DE LA VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE

Le terroir et les méthodes traditionnelles utilisées pour cultiver les tomates anciennes permettent d'obtenir des qualités organoleptiques très recherchées.
Origine : Provence-Alpes-Côte d'Azur, France
Producteur : Maraîchers de la Vallée des Baux-de-Provence
France
J|F|**M**|**A**|**M**|**J**|J|A|S|O|N|D

SOMMAIRE

11 • FRUITS

12 CALENDRIER de saison
18 Fruits rouges
20 Pommes
24 Poires
26 Fruits de l'été
27 Melons & Pastèques, Fruits de saison
28 Agrumes
31 Kiwis & Raisins
32 Ananas & Bananes
34 Fruits exotiques
35 Fruits secs & Fruits à coques

37 • LÉGUMES

38 CALENDRIER de saison
44 Salades & Endives
49 Concombres, Radis & Cornichons
50 Tomates
52 Betteraves & Blettes
53 Carottes, Céleris & Fenouils
54 Artichauts & Asperges
55 Courgettes, Aubergines & Poivrons
56 Pommes de terre
58 Ails, Oignons & Échalotes
60 Haricots
61 Fèves & Pois, Poireaux & Navets
62 Champignons
64 Légumes anciens
66 Choux & Brocolis
67 Légumes exotiques
68 Herbes aromatiques
70 Mini légumes
72 Fleurs comestibles
73 Graines germées
74 Micro végétaux

78 • CALIBRAGE

TRANSGOURMET
fruits & légumes

Fruits

250 produits

+de 500 variétés

gérés au quotidien

Le calendrier de Saison

Indications prévisionnelles basées sur des récoltes normales.
Les variétés précisées sont indicatives et données à titre d'exemples.

Abricot

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Abricot Bergeron	FRANCE							●	●				
Abricot import	UNION EUROPEENNE				●	●	●	●	●				

Ananas

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Ananas bouteille	GUADELOUPE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Ananas Cayenne lisse	COTE D'IVOIRE, AMERIQUE DU SUD, ANTILLES, CAMEROUN	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Ananas Extra sweet (ou Del Monte Gold)	COSTA RICA, AFRIQUE, ANTILLES	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Ananas Queen (ou Victoria)	REUNION, MAURICE, AFRIQUE DU SUD, AUSTRALIE, ANTILLES, AMERIQUE DU SUD	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

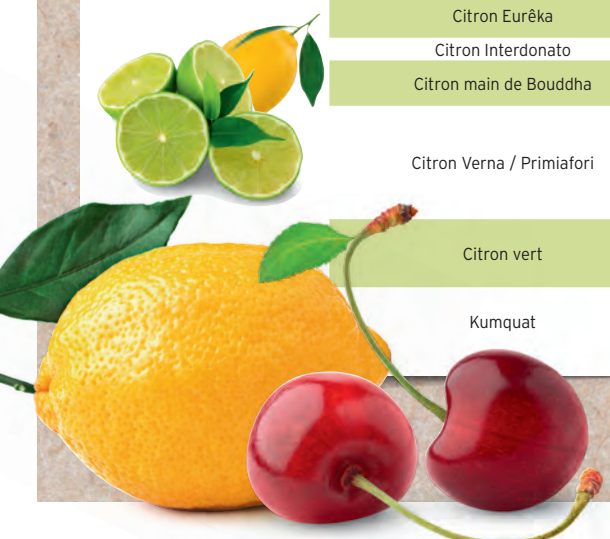
Banane

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Banane Cavendish	AMERIQUE CENTRALE, ETATS-UNIS, REPUBLIQUE DOMINICAINE, ANTILLES, AFRIQUE DE L'OUEST	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Banane Freyssinette	ASIE, ANTILLES	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Banane plantain	AFRIQUE, ANTILLES, ASIE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Banane rose	AFRIQUE, ANTILLES	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

Cerise

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Cerise Burlat	JARDINS DE PAYS					●	●	●					
	FRANCE					●	●	●					
	ESPAGNE				●	●	●	●	●				
Cerise Folfer	FRANCE					●	●	●					

Citron



VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Citron de Menton	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Citron Eurêka	ARGENTINE, AFRIQUE DU SUD					●	●	●	●	●			
Citron Interdonato	ITALIE									●	●		
Citron main de Bouddha	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	THAILANDE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Citron Verna / Primiafori	ESPAGNE, ARGENTINE, AFRIQUE DU SUD, ITALIE, TURQUIE, URUGUAY	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Citron vert	ESPAGNE										●	●	●
	BRESIL, MEXIQUE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Kumquat	CORSE											●	●
	ESPAGNE											●	●
	IMPORT	●	●	●	●	●	●	●	●				

Janvier - Février - Mars

Citron - Clémentine - Kiwi - Mandarine - Noix - Orange
Poire - Pamplemousse - Pomelos - Pomme

Avril - Mai - Juin

Abricot - Brugnon - Cassis - Cerise - Clémentine
Citron - Fraise - Framboise - Groseille - Kiwi
Melon - Nectarine - Pamplemousse - Pastèque
Pêche - Pomelos - Pomme - Pomelos - Rhubarbe

Juillet - Août - Septembre

Abricot - Brugnon - Cassis - Cerise - Coing - Figue - Fraise
Framboise - Groseille - Melon - Mirabelle - Mûre - Myrtille
Nectarine - Noix fraîche - Pamplemousse - Pastèque - Pêche
Poire - Pomme - Pruneau - Prune - Raisin - Rhubarbe

Octobre - Novembre - Décembre

Châtaigne - Clémentine - Coing - Figue - Fraise - Framboise
Kaki - Kiwi - Mandarine - Mûre - Myrtille - Noix fraîche - Orange
Pamplemousse - Pêche de vigne - Poire - Pomme - Raisin

Clémentine

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Clémentine Corse	FRANCE	●	●									●	●
Clémentine Fine	ESPAGNE, MAROC	●	●									●	●
Clémentine Nour	ESPAGNE, MAROC	●	●									●	●
Clémentine Nules	ESPAGNE, MAROC	●	●									●	●
Clémentine Ruby	ESPAGNE, MAROC	●	●									●	●

Fraise

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Fraise ciflorette	JARDINS DE PAYS				●	●	●	●	●	●	●		
Fraise des bois	FRANCE				●	●	●	●	●	●	●		
Fraise gariguette	JARDINS DE PAYS				●	●	●	●	●	●	●		
	FRANCE				●	●	●	●	●	●	●		
Fraise mara des bois	JARDINS DE PAYS				●	●	●						
	FRANCE				●	●	●	●	●	●	●		
Fraise ronde	JARDINS DE PAYS				●	●	●	●	●	●	●		
	FRANCE				●	●	●	●	●	●	●		
	UNION EUROPEENNE			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	IMPORT	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Fraise ananas	FRANCE				●	●	●	●	●				
	IMPORT	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

Framboise

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Framboise	JARDINS DE PAYS					●	●	●	●	●			
	FRANCE					●	●	●	●	●	●		
	IMPORT	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

Fruits à coques

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Amande	FRANCE									●	●		
	IMPORT	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Noisette	FRANCE									●	●	●	
	IMPORT	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Noix fraîche et sèche	Fraîche - FRANCE										●		
	IMPORT	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

Fruits de saison

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Coing	FRANCE						●	●	●	●	●		
Figue de Solliès	FRANCE						●	●	●	●			
Figue import	ESPAGNE, ITALIE								●	●	●	●	●
	TURQUIE												
Nèfle	ESPAGNE				●	●							
Rhubarbe	FRANCE				●	●							
	IMPORT				●	●	●	●					

Fruits exotiques

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Anone	ISRAEL, ESPAGNE	●	●	●	●	●				●	●	●	●
Carambole	REUNION, GUADELOUPE, ANTILLES	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Chayotte, Christophine	ISRAEL, ESPAGNE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Combava	INDONESIE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Corossol	AFRIQUE, AMERIQUE, ASIE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Datte Medjool	ALGERIE, TUNISIE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Dourian	AFRIQUE, ASIE, AMERIQUE DU SUD	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Figue de Barbarie	FRANCE	●							●	●	●	●	●
	ITALIE, ESPAGNE, ISRAEL	●							●	●	●	●	●
Fruit à pain	POLYNESIE, OCEANIE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Fruit de la passion	REUNION, INDE, THAILANDE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Gingembre	INDE, ETATS-UNIS, HEMISPHERE SUD	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Goyave	ESPAGNE, CHILI, ARGENTINE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Grenade	ESPAGNE, ETATS-UNIS	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Grenadille	ANTILLES, ETATS-UNIS	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Jujube	ESPAGNE, ISRAEL	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Kaki	ESPAGNE, MAROC									●	●	●	●
Litchi	MADAGASCAR, REUNION	●											●
Mangoustan	MADAGASCAR, ARGENTINE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Mangue, mangue verte	ESPAGNE	●	●	●	●						●	●	●
	AFRIQUE DU SUD, AMERIQUE CENTRALE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Noix de coco	ANTILLES	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Papaye	ESPAGNE, CHILI, ARGENTINE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Papaye verte	THAILANDE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Physalis	REUNION, GUADELOUPE, ANTILLES	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Pitaya jaune, rouge	REUNION, ANTILLES, REPUBLIQUE DOMINICAINE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Ramboutan	REUNION, REPUBLIQUE DOMINICAINE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Sharon	ISRAEL											●	●
Tamarin	THAILANDE, ANTILLES	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

Fruits moelleux

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Abricot	IMPORT	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Datte	IMPORT	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Figue	IMPORT	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Pruneau	IMPORT	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

Fruits secs

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Banane	IMPORT	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Datte Deglet Nour	IMPORT	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Datte Medjool	IMPORT	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Noix de coco	IMPORT	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Raisin brun	IMPORT	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

Groseille

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Groseille rouge ou blanche	FRANCE							●	●				
	IMPORT	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Groseilles à maquereaux	FRANCE						●	●					
	IMPORT	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

Kiwi

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Kiwi gold	NOUVELLE-ZELANDE						●	●	●				
Kiwi Hayward	FRANCE	●	●	●	●								●
	ITALIE	●	●	●	●							●	●
	NOUVELLE-ZELANDE, CHILI						●	●	●	●	●		
Kiwi rouge	FRANCE	●	●	●	●								●

Melon

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Melon type Charentais	FRANCE							●	●	●	●		
	MAROC, ESPAGNE				●	●	●	●	●	●	●	●	
	IMPORT	●	●									●	●
Melon Galia	FRANCE						●	●	●	●			
	ESPAGNE, GRECE						●	●	●				
	MAROC, ISRAEL			●	●	●							
Melon jaune	ESPAGNE					●	●	●	●				
	IMPORT	●	●	●	●						●	●	●
Melon vert	ESPAGNE					●	●	●	●				
	IMPORT	●	●	●	●						●	●	●

Myrtille, mûre et cassis

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Cassis	FRANCE							●	●				
	IMPORT	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Mûre	FRANCE								●	●			
	IMPORT	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Myrtille	FRANCE						●	●	●	●			
	IMPORT	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

Orange

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Orange Maltaise	TUNISIE	●	●	●	●	●							
Orange Navelate / Navel	ESPAGNE				●	●	●						
	AFRIQUE DU SUD, AMERIQUE DU SUD						●	●	●	●	●	●	
Orange Naveline	ESPAGNE	●	●									●	●
	MAROC	●	●	●	●	●							
	AFRIQUE DU SUD, AMERIQUE DU SUD						●	●	●	●	●		
Orange Salustiana	ESPAGNE	●	●	●	●							●	●
	MAROC, TUNISIE	●	●	●	●	●							
	AFRIQUE DU SUD, AMERIQUE DU SUD						●	●	●	●	●		
Orange Valencia Late	ESPAGNE, EGYPTE			●	●	●	●	●					
Orange Washington	MAROC		●	●	●	●							

Pamplemousse et pomelo

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Pomelo Ruby	ESPAGNE	●	●	●	●	●						●	●
	FLORIDE	●	●	●	●								
	AFRIQUE DU SUD, ARGENTINE						●	●	●	●	●		
Pomelo Star Ruby	ESPAGNE, ISRAEL	●	●	●	●	●						●	●

Panachés de fruits rouges

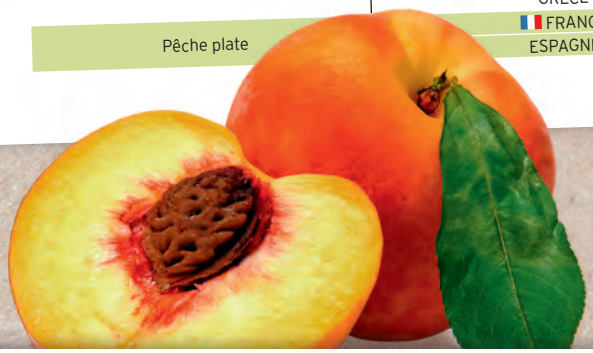
VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Panachés de fruits rouges (16 barquettes)	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	IMPORT	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

Pastèque

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Pastèque	ESPAGNE, ITALIE						●	●	●	●			
	HEMISPHERE SUD	●	●	●	●						●	●	●

Pêche et nectarine

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Nectavigne (nectarine de vigne)	FRANCE						●	●	●	●			
	ITALIE, ESPAGNE				●	●	●	●	●				
Pêche de vigne	FRANCE								●	●			
	FRANCE						●	●	●	●			
Pêche / Nectarine	ESPAGNE, ITALIE, MAROC, GRECE				●	●	●	●	●				
Pêche plate	FRANCE						●	●	●	●			
	ESPAGNE						●	●	●	●			



Poire d'été

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Poire Beurré Hardy	FRANCE										●	●	●
Poire Dr Jules Guyot	FRANCE								●	●			
Poire Packam's Triumph	AFRIQUE DU SUD, ARGENTINE				●	●	●	●					
Poire Williams	FRANCE									●	●	●	●

Poire d'automne

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Poire Abate	ITALIE, PORTUGAL	●	●	●	●							●	●
Poire Angélys®	JARDINS DE PAYS		●	●	●	●							
	FRANCE		●	●	●								
Poire Beurré Hardy	JARDINS DE PAYS										●	●	
	AFRIQUE DU SUD, ARGENTINE		●	●	●	●							
Poire Conférence	JARDINS DE PAYS	●	●	●	●							●	●
	FRANCE	●	●	●	●						●	●	●
Poire Conférence BIO	JARDINS DE PAYS	●										●	●
Poire Doyenné du Comice	JARDINS DE PAYS	●											●
	FRANCE	●	●	●	●						●	●	●
	BELGIQUE, PAYS-BAS, ITALIE	●	●	●	●						●	●	●
	AFRIQUE DU SUD, ARGENTINE			●	●	●	●						
Poire Dr Jules Guyot	JARDINS DE PAYS									●			
	FRANCE								●	●			
Poire Nashi	FRANCE										●	●	
Poire Passe-Crassane	JARDINS DE PAYS	●	●									●	●
	FRANCE	●	●	●	●							●	●
Poire Rocha	ESPAGNE, PORTUGAL	●									●	●	●
Poire Williams	JARDINS DE PAYS								●	●			
	FRANCE								●	●	●		
	AFRIQUE DU SUD, ARGENTINE		●	●	●	●							

Pomme

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Pomme Akane BIO	JARDINS DE PAYS										●		
Pomme Ariane	JARDINS DE PAYS	●	●	●	●	●						●	●
Pomme Belle de Boskoop	JARDINS DE PAYS	●	●	●	●	●					●	●	●
Pomme Braeburn	JARDINS DE PAYS	●	●	●	●						●	●	●
	FRANCE	●	●	●	●	●					●	●	●
Pomme Canada grise	JARDINS DE PAYS	●	●	●	●					●	●	●	●
Pomme Champion	EUROPE DE L'EST	●	●	●	●	●	●						
	AFRIQUE DU SUD, CHILI, NOUVELLE ZÉLANDE				●	●	●	●					
Pomme Choupette®	JARDINS DE PAYS	●	●	●	●	●	●						●
Pomme Elstar	JARDINS DE PAYS	●								●	●	●	●
	FRANCE	●	●	●						●	●	●	●
	EUROPE DE L'EST	●	●	●	●	●	●						
Pomme Elstar BIO	JARDINS DE PAYS									●	●	●	
Pomme Fuji	JARDINS DE PAYS	●	●	●	●	●						●	●
	AFRIQUE DU SUD, CHILI, NOUVELLE ZÉLANDE				●	●	●	●					
Pomme Fuji BIO	JARDINS DE PAYS	●	●									●	●
Pomme Golden	JARDINS DE PAYS	●	●	●	●						●	●	●
	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●
Pomme Granny-Smith	JARDINS DE PAYS	●	●	●	●						●	●	●
	FRANCE	●	●	●	●					●	●	●	●
	AFRIQUE DU SUD, CHILI, NOUVELLE ZÉLANDE				●	●	●	●	●				
Pomme Idared	JARDINS DE PAYS		●	●	●	●							
Pomme Jonagold / Jonagored	JARDINS DE PAYS	●	●	●	●						●	●	●
	FRANCE	●	●	●	●						●	●	●
	EUROPE DE L'EST	●	●	●	●	●							
Pomme Pink Lady®	FRANCE	●	●	●								●	●
	EUROPE DE L'EST	●	●	●	●	●	●						
	HEMISPHERE SUD				●	●	●	●	●				
Pomme Reine des reinettes	JARDINS DE PAYS	●	●	●	●						●	●	●
	FRANCE	●	●	●	●					●	●	●	●
Pomme Rouge Américaine (Red Chief, Early Red)	JARDINS DE PAYS	●	●	●	●						●	●	●
	FRANCE	●	●	●	●					●	●	●	●
	AFRIQUE DU SUD, CHILI, NOUVELLE ZÉLANDE				●	●	●	●	●				
Pomme Royal Gala	JARDINS DE PAYS	●	●	●	●					●	●	●	●
Pomme Royal Gala BIO	JARDINS DE PAYS	●								●	●	●	●

Prune

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Mirabelle	FRANCE								●	●			
	ESPAGNE						●						
	AFRIQUE DU SUD		●	●									
Prune jaune Golden Japan	FRANCE							●	●	●			
	ESPAGNE						●						
	AFRIQUE DU SUD		●	●									
Prune noire Blackamber	FRANCE								●	●			
	ESPAGNE						●						
	AFRIQUE DU SUD		●	●									
Prune Reine-Claude	FRANCE							●	●	●			
Prune Rouge	FRANCE							●	●	●			
Quetsche	FRANCE									●			
	ALLEMAGNE								●	●			

Raisin

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Raisin Aledo	ESPAGNE												●
Raisin Alphonse Lavallée	FRANCE								●	●	●		
	CHILI, AFRIQUE DU SUD		●	●	●	●							
Raisin Cardinal	FRANCE							●	●	●	●	●	
Raisin Chasselas	ESPAGNE							●	●	●	●	●	
Raisin Chasselas de Moissac AOP	FRANCE								●	●	●	●	
Raisin Italia	FRANCE								●	●	●	●	
Raisin Muscat	ITALIE								●	●	●	●	
Raisin Napoléon	FRANCE								●	●	●	●	
Raisin Ora	ESPAGNE											●	●
Raisin Red Globe	FRANCE								●	●			
Raisin Ribol	ITALIE										●	●	
	FRANCE										●		
Raisin Thompson Seedless	ITALIE, ESPAGNE										●		
	CHILI, AFRIQUE DU SUD		●	●	●	●							

Les fruits rouges

Ils séduisent autant les amateurs d'acidulé que les friands de douceur. À consommer crus ou plus surprenant cuits (sauf la fraise) à la casserole, au four et même à la poêle !

Les fraises et les framboises

Philippe JANVIER
Producteur de fruits rouges et de légumes verts

"Notre produit phare et pour lequel nous avons une reconnaissance régionale est la fraise. Nous avons la volonté de proposer et de vendre des lots de grande qualité pour Jardins de Pays. Cela permet de faire reconnaitre des produits locaux de bonne facture."

VERNOU EN SOLOGNE (LOIR-ET-CHER)

Société d'exploitation des Établissements Claude Janvier

Exploitation multiproduits créee en 1989 de 10 000 tonnes dont 1 000 tonnes en fraises. Possède une station de conditionnement. Regroupe l'intégralité de la production de 2 producteurs. La Société d'exploitation des Établissements Claude Janvier et Transgourmet Fruits & Légumes sont partenaires depuis 2000.

1 FRAISE CIFLORETTE
De couleur rouge vif, moyenne à grosse, allongée, brillante. Chair assez ferme au parfum de fraise des bois. Juteuse et sucrée. Se conserve bien.

Jardins de Pays
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

2 FRAISE GARIGUETTE
La star des fraises grâce à sa finesse et à ses qualités gustatives. Rouge vermillon, moyenne, fine et allongée. Juteuse et fondante. Arômes sucrés, acidulés voire acides.

Jardins de Pays
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

Existe également en d'autres origines :

France
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

3 FRAISE MARA DES BOIS
De couleur rouge clair, petite à moyenne, irrégulière. À le goût de fraise des bois Sucrée à très sucrée, très parfumée, très aromatique (arômes musqués).

Jardins de Pays
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

Existe également en d'autres origines :

France
J|F|M|**A**|**M**|**J**|J|A|S|O|N|D

4 FRAISE RONDE
Forme généreuse. Goût très prononcé et sucré.

Jardins de Pays
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

Existe également en d'autres origines :

France
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

Union Européenne
J|F|**M**|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

Import
J|**F**|**M**|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|**D**

5 FRAMBOISE
Chair sucrée, suave et acidulée. À déguster nature ou cuisinée mais reste fragile.

Jardins de Pays
J|F|M|A|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|O|N|D

Existe également en d'autres origines :

France
J|F|M|A|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

Import
J|**F**|**M**|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|**D**

FRAISE ANANAS
Blanche, ronde et juteuse. Goût sucré, mélange entre la fraise et l'ananas.

France
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|S|O|N|D

Import
J|**F**|**M**|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|**D**

FRAISE DES BOIS
Petite à moyenne, arrondie. Arôme incomparable.

France
J|F|M|A|**M**|**J**|**J**|**A**|S|O|N|D

PANACHÉS DE FRUITS ROUGES (16 barquettes)
Idéal pour mélanger les plaisirs.

France
J|**F**|**M**|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|**D**

Import
J|**F**|**M**|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|**D**

FRAISE CLERY DE CARPENTRAS

France
J|F|**M**|**A**|**M**|**J**|**J**|A|S|O|N|D

ORIGINE

TRANSGOURMET
fruits & légumes

Indications prévisionnelles basées sur des récoltes normales ; nous restons dépendants des conditions climatiques et du marché.

La cerise

Brice DENIS
Dirigeant de la structure spécialisée dans les fruits et légumes.
"Nous sommes inscrits dans une démarche de réduction de notre impact écologique en diminuant nos consommations d'énergie et de carburant et en choisissant des emballages recyclables ou biodégradables»

DONNERY
(LOIRET)

D. Vegetables

La structure a été créée en 2019 par Brice Denis, 4ème génération d'expéditeurs en fruits et légumes. D.Vegetables et Transgourmet Fruits & Légumes sont partenaires depuis 2019.

La cerise Burlat

CERISE BURLAT
La plus cultivée.
Fruit assez gros, rouge à pourpre à maturité.
Sa chair est fondante, juteuse et sucrée.

Jardins de Pays
J|F|M|A|**M**|**J**|**J**|A|S|O|N|D

Existe également en d'autres origines :

France
J|F|M|A|**M**|**J**|**J**|A|S|O|N|D

Espagne
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|S|O|N|D

CERISE FOLFER
Fruit rouge clair, rond à la chair croquante, juteuse et sucrée.

France
J|F|M|A|**M**|**J**|**J**|A|S|O|N|D

MÛRE
Petite baie juteuse de couleur violet foncé.
Très parfumée, goût acidulé et sucré.
Son jus est extrêmement colorant.
Crue ou cuite, elle se marie aussi bien avec le sucré que le salé.

France
J|F|M|A|M|J|J|**A**|**S**|O|N|D

Import
J|**F**|**M**|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|**D**

CASSIS
Peau lisse et brillante allant du bleu profond au noir réglisse.
Chair juteuse et acidulée.
Très aromatique.
À préparer en coulis, sorbets, tartes, ou en jus avec du gibier.

France
J|F|M|A|M|J|**J**|**A**|S|O|N|D

Import
J|**F**|**M**|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|**D**

MYRTILLE
Petite baie bleu-noir.
Chair juteuse et moelleuse.
Goût parfumé, légèrement sucré et acidulé.
Saveurs fraîches, florales et boisées.
À croquer ou à accommoder dans des plats ou des gâteaux.

France
J|F|M|A|M|**J**|**J**|**A**|**S**|O|N|D

Import
J|**F**|**M**|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|**D**

GROSEILLE ROUGE OU BLANCHE
Blanche, rouge ou rose.
Chair mœlleuse, juteuse et légèrement acide.
À cuisiner avec une volaille ou un gibier.
À tester avec les poissons.

France
J|F|M|A|M|J|**J**|**A**|S|O|N|D

Import
J|**F**|**M**|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|**D**

GROSEILLES À MAQUEREAUX
Baie de gros calibre blanche, verte et parfois violette.
Très acidulée.
Pour les sauces d'accompagnement.

France
J|F|M|A|M|**J**|**J**|A|S|O|N|D

Import
J|**F**|**M**|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|**D**

Les pommes

Leur douceur et leur parfum sucré en font un accompagnement adapté à toutes les saveurs telles que les charcuteries, volailles, poissons ou encore les fromages et salades.

LES POMMES
by Transgourmet Fruits & Légumes

Pommes au grammage correspondant à votre typologie de convives, pommes selon le type de plat (crue en dessert, cuite, en salade ou pommes à couteau à manger crue)... et pommes locales Jardins de Pays !!!

Transgourmet Fruits & Légumes possède LA bonne pomme pour vous !

Dès septembre prochain, découvrez la
LA POMME DU LIMOUSIN
ORIGINE

Il existe
+ de 10 000
VARIÉTÉS DE POMMES
dans le monde
Une centaine est consommée au quotidien en France.

Les pommes unicolores

TRANSGOURMET
fruits & légumes

Indications prévisionnelles basées sur des récoltes normales ; nous restons dépendants des conditions climatiques et du marché.

Les pommes

James et Josian LAUNAY
Producteurs de pommes et de poires

"Les nouvelles variétés aussi bien que les anciennes sont notre passion. Nous avons un faible pour la Choupette ® !"

SAINT-PATERNE-RACAN
(INDRE ET LOIRE)

Vergers Launay SAS

Les frères Launay sont installés dans la vallée de la Loire, terroir emblématique de la pomme en France. A moins de 200km de Rungis, ils cultivent avec le cœur des variétés qu'ils aiment faire découvrir. Leur façon responsable de cultiver leurs fruits leur a valu d'obtenir la **certification Haute Valeur Environnementale**, en plus de celle **Vergers Ecoresponsables**.

1

POMME ROUGE AMÉRICAINE (Red Chief, Early Red)
Rouge, avec des rayures rouge foncé.
Moyennement croquante et assez juteuse.
Saveurs douces, sucrées, faiblement acidulées.
Chair couleur crème à nervures vert pâle.

Jardins de Pays
J | F | M | A | M | J | J | A | S | **O | N | D**

Existe également en d'autres origines :

France
J | F | M | A | M | J | J | A | **S | O | N | D**

Afrique du Sud, Chili, Nouvelle Zélande
J | F | M | **A | M | J | J | A** | S | O | N | D

2

POMME GOLDEN
De couleur jaune, avec un soupçon de vert, croquante, sucrée et douce
À croquer, au four, en tarte ou à cuisiner

Jardins de Pays
J | F | M | A | M | J | J | A | S | **O | N | D**

Existe également en d'autres origines :

France
J | F | M | A | M | J | J | A | **S | O | N | D**

5

POMME GRANNY SMITH
Peau épaisse d'une jolie couleur vert vif.
Très croquante, acidulée et juteuse, elle fait pétiller les papilles !
À croquer ou en salades

Jardins de Pays
J | F | M | A | M | J | J | A | S | **O | N | D**

Existe également en d'autres origines :

France
J | F | M | A | M | J | J | A | **S | O | N | D**

Afrique du Sud, Chili, Nouvelle Zélande
J | F | M | **A | M | J | J | A** | S | O | N | D

3

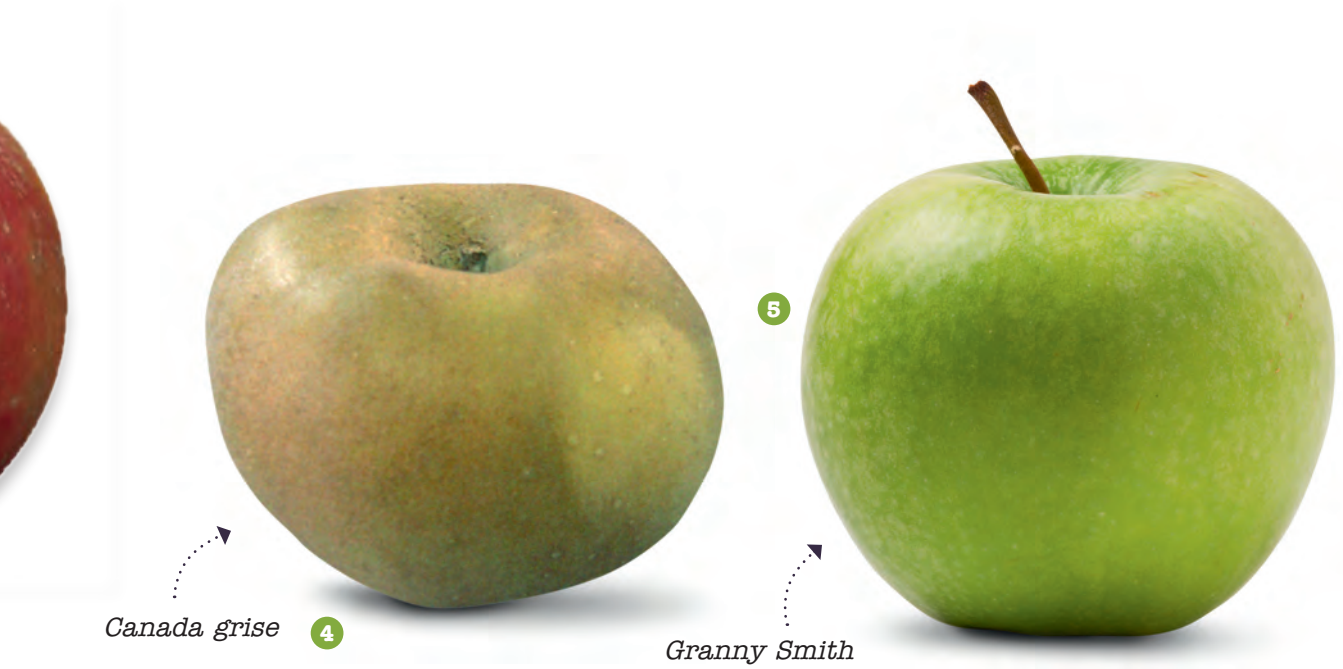
POMME CHOUPETTE®
Choupette ® est une pomme rustique et de caractère qui saura vous surprendre !
Sa peau est bicolore avec un rouge violet et de jolies marbrures jaunes orangées.
En bouche, elle est croquante, juteuse et parfaitement sucrée !
En cuisine, elle vous permettra de faire de magnifiques desserts ou agrémentera vos plats salés.

Jardins de Pays
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | **D**

4

POMME CANADA GRISE
Forme légèrement aplatie, sa peau est d'une texture rugueuse et d'une couleur qui évoque l'automne : brun à vert bronze pouvant tirer sur le roux.
Croquante, acidulée, sa saveur est relevée et ses arômes complexes.
À croquer ou au four.

Jardins de Pays
J | F | M | A | M | J | J | A | S | **O | N | D**



Canada grise 4

5 *Granny Smith*

0 826 969 115 Service 0,15 € / appel + prix appel • www.transgourmet-fruitsetlegumes.fr

Les pommes bicolores

1

Champion

2

Pink Lady®

3

Reine des Reinettes

Braeburn

4

5

Jonagold Jonagored

6

Ariane

Les pommes

Vincent LORNE
Producteur de pommes et de poires

"Mon grand-père a planté les premiers pommiers en 1934. Aujourd'hui, 40 hectares sont dédiés aux vergers de différentes espèces!!"

CUY
(YONNE)

Vergers de Noslon

Vincent Lorne est la 3ème génération à travailler dans cette exploitation agricole familiale. Très engagé dans la culture durable, c'est un acteur majeur de la troisième voie des filières agricoles responsables : son exploitation est certifiée pour ses pommes et poires en Vergers Ecoresponsables, il a atteint le niveau 2 de la Certification Environnementale des Exploitations Agricoles pour ses vergers, il est en pleinement dans la démarche de réduction des intrants et pratiques alternatives (lutte intégrée, insectes auxiliaires...).

1

POMME CHAMPION
Robe bicolore avec une dominante d'un rouge intense.
Très croquante, sucrée et juteuse, idéale pour vous désaltérer !
À croquer, au four, en tarte ou à cuisiner.

Europe de l'Est
J|**F**|**M**|**A**|**M**|**J**|J|A|S|O|N|D

Afrique du Sud, Chili, Nouvelle Zélande
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|A|S|O|N|D

2

POMME PINK LADY®
Pomme à croquer, assez ferme à la dent, et très sucrée avec une coloration rose typique.

France
J|**F**|**M**|A|M|J|J|A|S|O|**N**|**D**

Europe de l'Est
J|**F**|**M**|**A**|**M**|**J**|J|A|S|O|N|D

Hémisphère Sud
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|S|O|N|D

3

POMME REINE DES REINETTES
Peau jaune striée de rouge.
Chair ferme, croquante, sucrée, acidulée, goût de noix.
Indiquée pour les tartes et particulièrement pour la tarte Tatin !

Jardins de Pays
J|**F**|**M**|**A**|M|J|J|A|S|**O**|**N**|**D**

Existe également en d'autres origines :

France
J|**F**|**M**|**A**|M|J|J|A|**S**|**O**|**N**|**D**

4

POMME BRAEBURN
D'apparence asymétrique et de couleur rouge brique légèrement striée, très croquante, acide, sucrée et juteuse.
À croquer, en tarte ou au four.

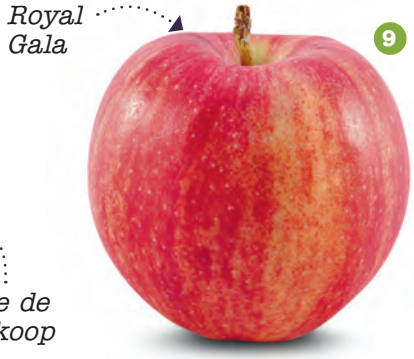
Jardins de Pays
J|**F**|**M**|**A**|M|J|J|A|S|**O**|**N**|**D**

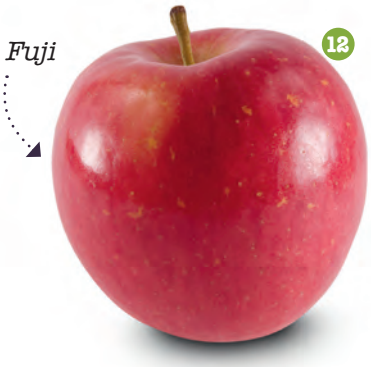
Existe également en d'autres origines :

France
J|**F**|**M**|**A**|**M**|J|J|A|S|**O**|**N**|**D**

TRANSGOURMET
fruits & légumes

Indications prévisionnelles basées sur des récoltes normales ; nous restons dépendants des conditions climatiques et du marché.





5

POMME JONAGOLD / JONAGORED

Grosse pomme, jaune-orangé striée de rose-rouge.
Chair croquante, juteuse, sucrée.
Pomme à couteau et pour la cuisine (pomme au four, tarte, plats cuisinés).

Jardins de Pays
J | F | M | A | M | J | J | A | S | **O | N | D**

Existe également en d'autres origines :

France
J | F | M | A | M | J | J | A | S | **O | N | D**

Europe de l'Est
J | F | M | **A** | M | J | J | A | S | O | N | D

6

POMME ARIANE

Petit calibre de couleur rouge.
Acidulée, croquante et ferme.
Tient bien à la cuisson.

Jardins de Pays
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | **N | D**

7

POMME IDARED

Grosse pomme rouge sur fond jaune pâle.
Chair blanche, demi-croquante, juteuse, douce, acidulée et légèrement sucrée.
Appréciée aussi bien en pomme à couteau qu'en pâtisserie.

Jardins de Pays
J | **F | M | A | M** | J | J | A | S | O | N | D

8

POMME BELLE DE BOSKOOP

Rouge, jaune ou verte.
Ferme, acidulée, sucrée et parfumée.
À croquer ou à cuire.

Jardins de Pays
J | F | M | A | M | J | J | A | S | **O | N | D**

9

POMME ROYAL GALA

Chair fine et parfumée, ferme, saveur plus sucrée qu'acide.
À croquer.

Jardins de Pays
J | F | M | A | M | J | J | A | **S | O | N | D**

Existe aussi en :

POMME ROYAL GALA BIO

Issue de l'agriculture biologique

Jardins de Pays
J | F | M | **A** | M | J | J | J | A | **S | O | N | D**

10

POMME AKANE BIO

Issue de l'agriculture biologique.
Petite à moyenne.
Sa fine peau jaune striée de rouge recouvre une chair blanche, croquante, juteuse, acidulée avec un léger goût de fraise.

Jardins de Pays
J | F | M | A | M | J | J | A | S | **O** | N | D

11

POMME ELSTAR

Grosse pomme rouge avec des zones jaunes.
Goût acidulé, chair blanche parfumée et sucrée.
À peler.

Jardins de Pays
J | F | M | A | M | J | J | A | **S | O | N | D**

Existe également en d'autres origines :

France
J | F | M | A | M | J | J | A | **S | O | N | D**

Europe de l'Est
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

Existe aussi en :

POMME ELSTAR BIO

Issue de l'agriculture biologique

Jardins de Pays
J | F | M | A | M | J | J | A | **S | O | N** | D

12

POMME FUJI

Fruit assez gros de forme bien ronde, peau couleur vert délavé sur fond rose.
Croquante, sucrée et très juteuse, parfaite pour un jus de pommes fait maison !

Jardins de Pays
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | **N | D**

Existe également en d'autres origines :

Afrique du Sud, Chili, Nouvelle Zélande
J | F | M | **A | M | J** | J | A | S | O | N | D

Existe aussi en :

POMME FUJI BIO

Jardins de Pays
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | **N | D**

Les poires

Disponibles toute l'année, elles se dévoilent dans de nombreux desserts ou dans des recettes salées.

LES POIRES
by Transgourmet Fruits & Légumes

Poires au grammage correspondant à votre typologie de convives, poires au degré parfait de maturité selon votre jour de consommation, poires selon le type de plat (crue en dessert, cuite, en salade ou autre)... et poires locales Jardins de Pays !!!

Transgourmet Fruits & Légumes possède LA bonne poire pour vous !

Les poires d'été

POIRE DR JULES GUYOT
Sa robe se décline du vert clair au jaune à maturité, souvent teintée de rose.
Très rafaîchissante, chair fondante.
À croquer ou à cuisiner.

France
J|F|M|A|M|J|J|**A**|**S**|O|N|D

POIRE WILLIAMS
Forme de cloche d'une belle couleur jaune doré.
Chair blanche fine et juteuse, parfum légèrement musqué.
À croquer, en tarte ou à cuisiner.

France
J|F|M|A|M|J|J|A|**S**|**O**|**N**|**D**

POIRE BEURRÉ HARDY
Robe jaune et un peu lavée de rouge voilée de fauve rugueux.
Chair blanc jaunâtre juteuse, fondante et très sucrée.

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|**O**|**N**|**D**

POIRE PACKAM'S TRIUMPH
Épiderme assez épais, vert puis jaune à maturité, chair fine, juteuse et acidulée, assez peu sucrée.

Afrique du Sud, Argentine
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|A|S|O|N|D

Les poires d'automne

POIRE ABATE
De forme allongée, juteuse, tendre et granuleuse.
A croquer, en salade de fruits ou en pâtisserie.

Italie, Portugal
J|**F**|**M**|**A**|M|J|J|A|S|O|**N**|**D**

POIRE ROCHA
Petite ou moyenne poire jaune-vert tachée irrégulièrement de fauve, juteuse, sucrée, douce.

Espagne, Portugal
J|F|M|A|M|J|J|A|S|**O**|**N**|**D**

POIRE NASHI
Appelée aussi "poire asiatique", très croquante et juteuse.

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|**O**|**N**|D

Les poires

Matthieu TERNYNCK
Producteur de poires Conférence et pommes

"Nous privilégions le goût des produits, nous avons la passion du produit, nous sommes fiers de nos produits."

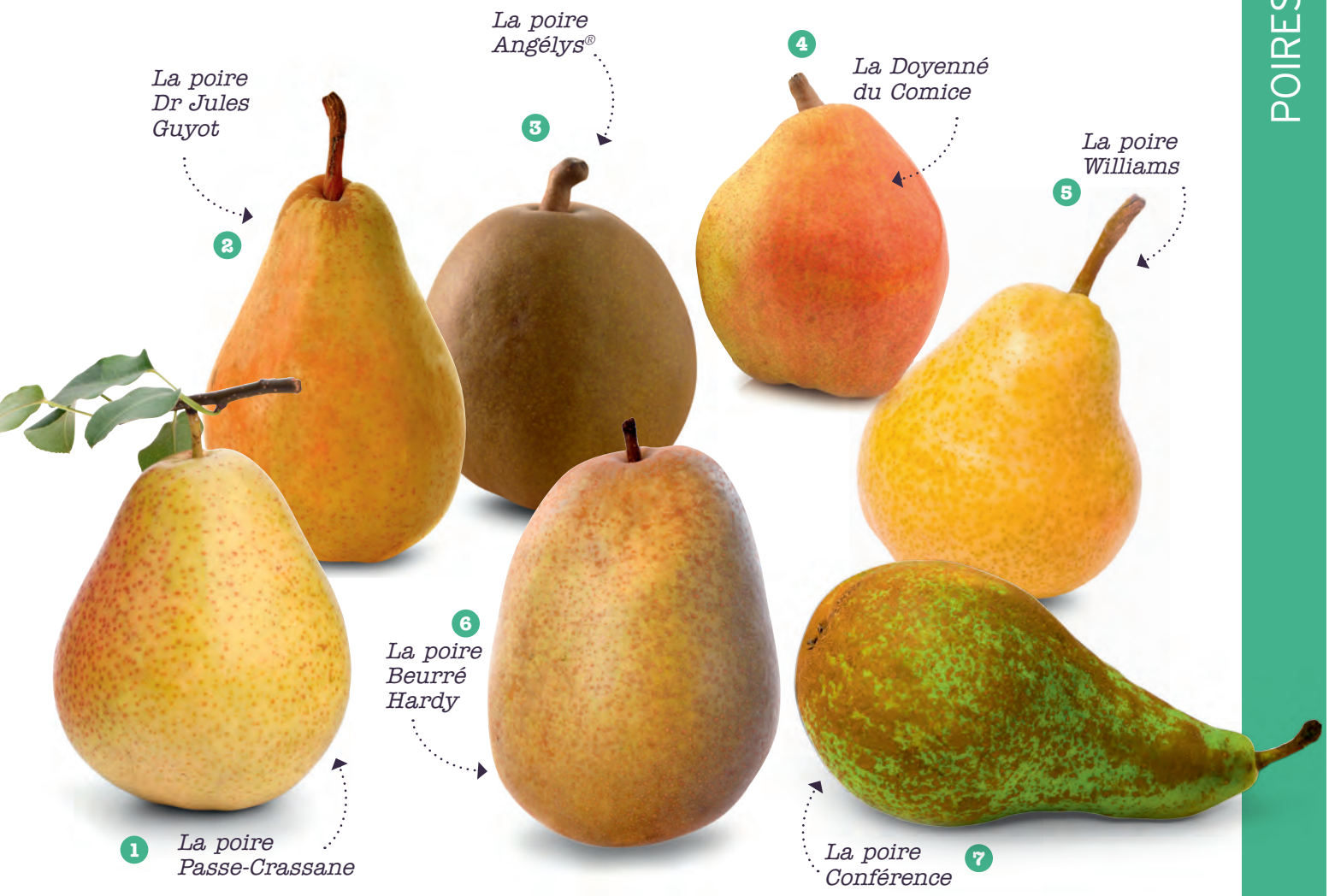
RIBEMONT (AISNE)

SARL Vergers de Seru

Certifiée **HVE** (niveau 3 de la certification environnementale des exploitations agricoles), l'exploitation se niche au cœur des vallons de l'Aisne. Les Ternynck père et fils ont toujours une nouvelle idée pour améliorer la durabilité de leurs cultures : filets de protection anti-carpocapse, désherbage mécanique afin d'éviter au maximum le désherbage chimique.

TRANSGOURMET
fruits & légumes

Indications prévisionnelles basées sur des récoltes normales ; nous restons dépendants des conditions climatiques et du marché.



1

POIRE PASSE-CRASSANE

Forme ovale-arrondie, robe jaune presque toute marbrée, voilée de fauve.
Chair acidulée, très juteuse, légèrement granuleuse.

Jardins de Pays
J | **F** | M | **A** | M | J | J | A | S | O | **N** | **D**

Existe également en d'autres origines :

France
J | **F** | **M** | **A** | M | J | J | A | S | O | **N** | **D**

2

POIRE DR JULES GUYOT

Sa robe se décline du vert clair au jaune à maturité, souvent teintée de rose.
Très rafaîchissante, chair fondante.
À croquer ou à cuisiner.

Jardins de Pays
J | F | M | A | M | J | J | A | **S** | O | N | D

Existe également en d'autres origines :

France
J | F | M | A | M | J | J | **A** | **S** | O | N | D

3

POIRE ANGÉLYS®

Allure rustique, ventrue et cuivrée.
Chair fondante et juteuse.
Crue ou cuite, poêlée au beurre ou pochée, elle est idéale pour accompagner le canard, la viande blanche ou le gibier.

Jardins de Pays
J | **F** | **M** | **A** | **M** | J | J | A | S | O | N | D

Existe également en d'autres origines :

France
J | **F** | **M** | **A** | M | J | J | A | S | O | N | D

4

POIRE DOYENNÉ DU COMICE

Forme arrondie et volumineuse et robe de couleur jaune pâle.
Chair fondante et sucrée.
À croquer, en tarte ou à cuisiner.

Jardins de Pays
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | **D**

Existe également en d'autres origines :

France
J | **F** | **M** | **A** | M | J | J | A | S | **O** | **N** | **D**

Belgique, Pays-Bas, Italie
J | **F** | **M** | **A** | M | J | J | A | S | **O** | **N** | **D**

Afrique du Sud, Argentine
J | F | **M** | **A** | **M** | **J** | J | A | S | O | N | D

5

POIRE WILLIAMS

Forme de cloche d'une belle couleur jaune doré.
Chair blanche fine et juteuse, parfum légèrement musqué.
À croquer, en tarte ou à cuisiner.

Jardins de Pays
J | F | M | A | M | J | J | **A** | **S** | O | N | D

Existe également en d'autres origines :

France
J | F | M | A | M | J | J | **A** | **S** | **O** | N | D

Afrique du Sud, Argentine
J | **F** | **M** | **A** | **M** | J | J | A | S | O | N | D

6

POIRE BEURRÉ HARDY

Robe jaune et un peu lavée de rouge voilée de fauve rugueux.
Chair blanc jaunâtre juteuse, fondante et très sucrée.

Jardins de Pays
J | F | M | A | M | J | J | A | S | **O** | **N** | D

Existe également en d'autres origines :

Afrique du Sud, Argentine
J | **F** | **M** | **A** | **M** | J | J | A | S | O | N | D

7

POIRE CONFÉRENCE

Forme allongée et robe de couleur vert-jaune.
Chair rosée en surface et blanche à cœur, fine et fondante, juteuse et parfumée et une saveur légèrement acidulée.
À croquer, en compote ou à cuisiner.

Jardins de Pays
J | **F** | **M** | **A** | M | J | J | A | S | O | **N** | **D**

Existe également en d'autres origines :

France
J | **F** | **M** | **A** | M | J | J | A | S | **O** | **N** | **D**

Existe aussi en :

POIRE CONFÉRENCE BIO
Issue de l'agriculture biologique.

Jardins de Pays
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | **N** | **D**

Les fruits de l'été

À croquer à pleines dents.

PÊCHE PLATE
Forme étonnante.
Chair blanche, fine et parfumée.
Très goûteuse.

France
J|F|M|A|M|**J**|**J**|**A**|**S**|O|N|D

Espagne
J|F|M|A|M|**J**|**J**|**A**|**S**|O|N|D

PÊCHE/NECTARINE
Peau lisse, chair blanche ou jaune, ferme et sucrée.
Le fruit de chair jaune est plus ferme et sucré, parfaitement résistant à la cuisson ; celui à chair blanche est plus parfumé mais plus fragile, il est préférable de le réserver pour les salades, les compotes et confitures.

France
J|F|M|A|M|**J**|**J**|**A**|**S**|O|N|D

Espagne, Italie, Maroc, Grèce
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|S|O|N|D

PÊCHE DE VIGNE
Robe teintée de beige rosé, ou de gris, voire de violet.
Chair de couleur jaune ou violacée, douce et très fondante.
Arôme puissant.
Idéale avec du canard.

France
J|F|M|A|M|J|J|**A**|**S**|O|N|D

ABRICOT BERGERON
Gros fruit rouge safran, coloré de rouge à maturité.
Chair ferme orangée et très goûteuse.
Se déguste principalement nature.

France
J|F|M|A|M|J|**J**|**A**|S|O|N|D

ABRICOT IMPORT

Union Européenne
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|S|O|N|D

NECTAVIGNE (nectarine de vigne)
Croisement de nectarine et de pêche de vigne.
Chair rouge, peau lisse.
Sucrée et parfumée.

France
J|F|M|A|M|**J**|**J**|**A**|**S**|O|N|D

Italie, Espagne
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|S|O|N|D

QUETSCHE
Moyenne, allongée, bleue, douce.
Chair sucrée et acidulée, d'un jaune d'or foncé. Label Rouge pour celle de Midi-Pyrénées.
En fruit de table, en confiture, en tarte ou en sorbet.

France
J|F|M|A|M|J|J|A|**S**|O|N|D

Allemagne
J|F|M|A|M|**J**|J|**A**|**S**|O|N|D

PRUNE REINE-CLAUDE
Ronde, verte et dorée.
Sucrée, juteuse, elle se consomme crue ou cuite.

France
J|F|M|A|M|J|**J**|**A**|**S**|O|N|D

PRUNE ROUGE
Gros fruit ovale.
Ferme et juteuse, sucrée et un peu acidulée.

France
J|F|M|A|M|J|**J**|**A**|**S**|O|N|D

PRUNE JAUNE GOLDEN JAPAN
De couleur verte à jaune.
Chair jaune, ferme et juteuse, sucrée et acide.
Prune de table.

France
J|F|M|A|M|J|**J**|**A**|**S**|O|N|D

Espagne
J|F|M|A|M|**J**|J|A|S|O|N|D

Afrique du Sud
J|**F**|**M**|A|M|J|J|A|S|O|N|D

MIRABELLE
Petite, ronde, jaune doré, très parfumée
Label Rouge et IGP pour celle de Lorraine.
Se croque à pleine dent mais développe ses arômes également dans toutes sortes de préparations sucrées ou salées.

France
J|F|M|A|M|J|J|**A**|**S**|O|N|D

Espagne
J|F|M|A|M|**J**|J|A|S|O|N|D

Afrique du Sud
J|**F**|**M**|A|M|J|J|A|S|O|N|D

PRUNE NOIRE BLACKAMBER
Gros fruit de couleur violette à noire.
Chair jaunâtre à rouge.
Ferme et juteuse, moyennement sucrée et acidulée.
Se déguste surtout comme fruit de bouche.

France
J|F|M|A|M|J|J|**A**|**S**|O|N|D

Espagne
J|F|M|A|M|**J**|J|A|S|O|N|D

Afrique du Sud
J|**F**|**M**|A|M|J|J|A|S|O|N|D

TRANSGOURMET
fruits & légumes

Indications prévisionnelles basées sur des récoltes normales ; nous restons dépendants des conditions climatiques et du marché.

Les melons et pastèques

Ils s'intègrent dans toutes vos salades et sont l'atout forme de l'été.

PASTÈQUE
Avec ou sans pépin, très peu calorique et riche en eau, elle désaltère et hydrate.
Chair légèrement croquante et peu sucrée, très désaltérante.

Espagne, Italie
J|F|M|A|M|**J**|**J**|**A**|**S**|O|N|D

Hémisphère Sud
J|**F**|**M**|**A**|M|J|J|A|S|**O**|**N**|**D**

MELON TYPE CHARENTAIS
Ecorce épaisse lisse ou rugueuse avec des stries vertes plus ou moins marquées.
Chair orange foncé, sucrée, fondante, juteuse et très parfumée.

France
J|F|M|A|M|J|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

Maroc, Espagne
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|D

Import
J|**F**|M|A|M|J|J|A|S|O|**N**|**D**

ORIGINE

Pensez également à nos

MELON CHARENTAIS IGP DU HAUT POITOU
J|F|M|A|M|J|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

MELON CHARENTAIS DE CAVAILLON
J|F|M|A|M|**J**|**J**|**A**|**S**|O|N|D

MELON JAUNE
Fruit gros, allongé jaune vif.
Chair blanche à verdâtre, très sucrée et juteuse.

Espagne
J|F|M|A|**M**|**J**|**J**|**A**|S|O|N|D

Import
J|**F**|**M**|**A**|M|J|J|A|S|**O**|**N**|**D**

MELON GALIA
Fruit rond, parfumé, à la peau beige orangée, à l'écorce finement brodée.
Chair jaune-vert aqueuse, juteuse, fondante et subtilement sucrée.
S'apprécie en hors-d'œuvre ou en dessert.

France
J|F|M|A|M|**J**|**J**|**A**|**S**|O|N|D

Espagne, Grèce
J|F|M|A|M|**J**|**J**|**A**|S|O|N|D

Maroc, Israël
J|F|**M**|**A**|**M**|J|J|A|S|O|N|D

MELON VERT
Fruit gros, allongé moucheté vert clair à vert sombre.
Chair blanche, croquante et sucrée.

Espagne
J|F|M|A|**M**|**J**|**J**|**A**|S|O|N|D

Import
J|**F**|**M**|**A**|M|J|J|A|S|**O**|**N**|**D**

Les fruits de saison

Vitamines et couleurs pour entamer la saison avec peps.

FIGUE DE SOLLIES AOP
AOP du sud de la France.
Arrondie, applatie, à la peau épaisse, résistante. Violette garnie de rayures noires. Chair de couleur rose framboise à rouge grenat. Peu juteuse mais sucrée et savoureuse.
Comme son nom l'indique, son berceau est Solliès-Pont, dans le Var, "la capitale de la figue".
Peut se déguster de l'entrée au dessert, et s'associe très facilement avec les cuisines les plus simples comme les plus recherchées.

France
J|F|M|A|M|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

FIGUE IMPORT
Blanche, noire, rouge, violette, bicolore.
Chair onctueuse et rafraîchissante, saveurs douces et acidulées. Modeste teneur en sucre, fibres abondantes et forte teneur en calcium.

Espagne, Italie
J|F|M|A|M|**J**|**J**|**A**|**S**|O|N|D

Turquie
J|F|M|A|M|J|J|**A**|**S**|**O**|**N**|**D**

NÈFLE
Fruit charnu de taille moyenne (3 à 7 cm de long), de forme ovoïde, à peau lisse, légèrement duvetée, un peu résistante, de couleur jaune orangé à maturité.
Chair très juteuse, fraîche, de saveur légèrement acidulée et de couleur variant du blanc à l'orangé.

Espagne
J|F|M|**A**|**M**|J|J|A|S|O|N|D

COING
Piriforme et volumineux, il est cotonneux en surface et, à maturité, il est jaune et très odorant.
En gelée, en confiture, en pâte de fruit ou en pâtisserie.

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|**O**|**N**|**D**

RHUBARBE
De couleur vert rougeâtre, arrondie et canaliculaire, très acide.
À consommer crue, cuite, en tartes, en confiture ou comme accompagnement de vos plats.

France
J|F|M|**A**|**M**|J|J|A|S|O|N|D

Import
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|A|S|O|N|D

infos du pro

NOTRE FILIÈRE AGRUMES

Une filière spécialisée dans l'approvisionnement **de produits frais**

En lien direct avec les meilleurs producteurs, **notre filière est le reflet de notre engagement :** offrir à nos clients un service complet, de l'achat jusqu'à la livraison selon les conditions et exigences requises par vos cahiers des charges.

Une production adaptée **à vos attentes**

Grâce à notre partenariat avec nos producteurs, **nous pouvons répondre à toutes vos demandes :** nous établissons avec vous un cahier des charges (agrumes non traités, origine...) à leur fournir, vous profitez d'une traçabilité totale, les produits sont systématiquement analysés pour une sécurité des aliments exemplaire.

NOS AGRUMES
sont ainsi complètement sécurisés, du champ à l'assiette

Respect de l'homme et de l'environnement

Nous nous engageons à privilégier des producteurs ayant à cœur le bien-être de leurs employés, **le maintien de la biodiversité, et le respect de l'environnement** (quantité d'eau captée dans les puits, pratiques culturales).

La clémentine de Corse, une filière d'excellence

Nous travaillons avec un regroupement de plusieurs dizaines de producteurs indépendants, **exigeants et conscients de leur impact sur l'environnement.** Tous respectent la nature et pratiquent une arboriculture raisonnable, et garantissent leurs engagements par une IGP (Indication Géographique Protégée) : fruits récoltés manuellement à la bonne maturité, analyses pour garantir un taux de jus et d'acidité caractéristique, délais courts encore récolte et expédition. Nous garantissons ainsi la traçabilité de l'arbre jusqu'à vous.

TRANSGOURMET
fruits & légumes

Indications prévisionnelles basées sur des récoltes normales ; nous restons dépendants des conditions climatiques et du marché.

Les agrumes

Leur saveur douce-amer et leur richesse en vitamines en font un atout vitalité. Dégustés nature comme en version salée ou sucrée, ils mettent énergie et couleur dans vos plats !

Orange Salustiana

ORANGE MALTAISE
Orange demi-sanguine. Fruit petit à moyen.
Grande qualité gustative, sa chair rouge et juteuse suggère des saveurs acidulées.

Tunisie
J|**F**|**M**|**A**|**M**|J|J|A|S|O|N|D

ORANGE NAVELATE / NAVEL
Fruit moyen à gros, variété tardive.
Chair sucrée et juteuse. Jus de qualité et fermeté de la pulpe. Quasi absence de pépins.

Espagne
J|F|M|**A**|**M**|**J**|J|A|S|O|N|D

Afrique du Sud, Amérique du Sud
J|F|M|A|M|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|D

ORANGE NAVELINE
Fruit rond à ovale.
Très bonne qualité gustative, très juteuse.
Quasi absence de pépins.

Espagne
J|**F**|M|A|M|J|J|A|S|**O**|**N**|**D**

Maroc
J|**F**|**M**|**A**|**M**|J|J|A|S|O|N|D

Afrique du Sud, Amérique du Sud
J|F|M|A|M|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

ORANGE VALENCIA LATE
Épiderme pouvant avoir des reflets verts en fin de saison.
Variété tardive, la plus cultivée au monde.
Très juteuse.

Espagne, Egypte
J|F|**M**|**A**|**M**|**J**|**J**|A|S|O|N|D

ORANGE WASHINGTON
Gros fruit très sucré et peu acide, de forme oblongue et allongée.
Quasi absence de pépins.

Maroc
J|**F**|**M**|**A**|**M**|J|J|A|S|O|N|D

ORANGE SALUSTIANA
Fruit rond aplati.
Chair tendre et douce, sans pépins.
Teneur élevée en jus.

Espagne
J|**F**|**M**|**A**|M|J|J|A|S|O|**N**|**D**

Maroc, Tunisie
J|**F**|**M**|**A**|**M**|J|J|A|S|O|N|D

Afrique du Sud, Amérique du Sud
J|F|M|A|M|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

Le Pomelo Ruby

POMELO RUBY
Belle pulpe d'un rose plus ou moins soutenu, recouverte d'une peau jaune, ombrée d'un léger rose.
Pulpe peu sucrée, légèrement acidulée et gorgée de jus.

Espagne
J|**F**|**M**|**A**|**M**|J|J|J|A|S|O|**N**|**D**

Floride
J|**F**|**M**|**A**|M|J|J|J|A|S|O|N|D

Afrique du Sud, Argentine
J|F|M|A|M|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

POMELO STAR RUBY
Belle peau jaune, couverte de larges plaques rouges, protège une chair rouge profond, sans pépins. Belle pulpe très juteuse et sucrée, aux parfums gourmands.

Espagne, Israël
J|**F**|**M**|**A**|**M**|J|J|A|S|O|**N**|**D**

CITRON DE MENTON IGP
Le meilleur citron de France.
Juteux et délicat.
Utilisez aussi sa peau et ses zestes.

France
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

CITRON VERNA / PRIMIAFORI
Jolie robe avec des reflets verts.
Variété de printemps-été.
Pulpe tendre, très juteuse
et presque sans pépin.

Espagne, Argentine, Afrique du Sud, Italie, Turquie, Uruguay
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

CITRON EUREKA
Couleur jaune intense à maturité,
forme oblongue.
Chair juteuse acide et parfumée.

Argentine, Afrique du Sud
J | F | M | A | **M | J | J | A** | S | O | N | D

CITRON INTERDONATO
Gros fruit.
Peau fine et très lisse.
Chair relativement peu juteuse
qui renferme peu de pépins.

Italie
J | F | M | A | M | J | J | A | **S | O** | N | D

En Asie, ce fruit est considéré comme porte-bonheur et remis en offrandes dans les temples.

CITRON MAIN DE BOUDDHA
Original de par sa forme divisée
en sections ressemblant à des doigts.
Chair blanche peu amère et peu acide.
A zester ou en assaisonnement.

France
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

Thaïlande
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

CITRON VERT
Chair acide, juteuse et dégage
de multiples arômes.
Ingrédient de base de la cuisine exotique,
il parfume également les salades, les poissons,
les sauces, les légumes, les sorbets, les pâtisseries
et même certaines soupes. Très utilisé dans
les cocktails.

Espagne
J | F | M | A | M | J | J | A | S | **O | N | D**

Brésil, Mexique
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

CLÉMENTINE NULES
Fruit rond, assez aplati,
calibre moyen à gros, orange vif.
Peau assez rugueuse.
Sans pépin.
Variété la plus produite.

Espagne, Maroc
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | **N | D**

CLÉMENTINE CORSE
Petite et ronde à la peau fine.
Chair acidulée, quartiers gorgés
de jus et parfum délicat.

France
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | **N | D**

Dès novembre prochain, découvrez la
CLÉMENTINE DE CORSE

TRANSGOURMET ORIGINE

CLÉMENTINE FINE
Fruit rond, assez aplati,
calibre moyen à petit, orangé.
Peau fine. Précoce. Sans pépin.

Espagne, Maroc
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | **N | D**

CLÉMENTINE RUBY
Colorée orange foncé,
un peu difficile à peler, avec un
arrière-goût légèrement acidulé.

Espagne, Maroc
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | **N | D**

KUMQUAT
Petit agrume qui se mange avec la peau.
Chair acidulée et légèrement amère.
Pour préparations aigres-douces ou les farces.

Corse
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | **N | D**

Espagne
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | **N | D**

Import
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

CLÉMENTINE NOUR
Caractéristiques identiques à la Fine,
mais plus tardive.
Proéminence du côté pédonculaire.
Sans pépin.

Espagne, Maroc
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | **N | D**

TRANSGOURMET
fruits & légumes

Indications prévisionnelles basées sur des récoltes normales ; nous restons dépendants des conditions climatiques et du marché.

Les kiwis et raisins

Crus ou cuits, apportez une touche sucrée à vos plats, de l'entrée au dessert.

KIWI HAYWARD
Gros fruit.
Chair vert pâle bien ferme, veloutée et couverte d'une peau brune.
Goût acidulé.

France
J|**F**|**M**|**A**|M|J|J|A|S|O|N|**D**

Italie
J|**F**|**M**|**A**|M|J|J|A|S|O|**N**|**D**

Nouvelle-Zélande, Chili
J|F|M|A|M|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

KIWI ROUGE
Variété au cœur rouge.
Se déguste nature, en salade ou dans des plats salés pour accompagner une viande blanche. Très prisé pour les possibilités de décoration culinaires qu'il offre.

France
J|**F**|**M**|**A**|M|J|J|A|S|O|N|**D**

KIWI GOLD
Petit fruit jaune, rond et sans poil.
Chair dorée, très sucrée. Léger parfum de pomme.

Nouvelle-Zélande
J|F|M|A|M|**J**|**J**|**A**|S|O|N|D

RECONNU APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP)

depuis 1996 (AOC depuis 1971), le raisin Chasselas du Moissac fait la fierté du Tarn et Garonne.

Ce raisin de table au **léger goût de miel et de fleurs** est indissociable de son terroir et du savoir-faire transmis de génération en génération, et a valu à la commune de Moissac d'être identifiée **Site Remarquable du Goût en 2003.** Sa qualité gustative et sa saveur délicate proviennent autant des conditions favorables à sa culture qu'à l'engagement des producteurs pour assurer cette qualité.

Aujourd'hui, **660 hectares ont droit à l'AOP**, sur un territoire qui s'étend du nord-ouest du Tarn-et-Garonne au sud du Lot, dans le Quercy.

RAISIN CHASSELAS DE MOISSAC AOP
Grappe et grain de taille moyenne.
Épiderme fin vert-jaune, mordoré et translucide.
Chair juteuse, fondante, aromatique, très bonne qualité gustative.

France
J|F|M|A|M|J|J|**A**|**S**|**O**|**N**|D

RAISIN CHASSELAS
Grappe et grain de taille moyenne.
Épiderme fin vert-jaune, mordoré et translucide.
Chair juteuse, fondante, aromatique, très bonne qualité gustative.

France
J|F|M|A|M|J|J|**A**|**S**|**O**|**N**|D

RAISIN THOMPSON SEEDLESS
Graine elliptique volumineux.
Épiderme croquant, jaune-vert.
Chair ferme, saveur neutre, acide.
Sans pépin.

Chili, Afrique du Sud
J|**F**|**M**|**A**|**M**|J|J|A|S|O|N|D

RAISIN ITALIA
Variété dominante.
Grain ovale très gros et charnu.
Épiderme moyennement épais, croquant, vert jaune ou doré.
Saveur musquée.

Italie
J|F|M|A|M|J|J|**A**|**S**|**O**|**N**|D

RAISIN ORA
Grain moyen elliptique, épiderme fin jaune doré.
Variété très précoce.
Chair juteuse, saveur légèrement aromatique.

France
J|F|M|A|M|J|J|**A**|**S**|O|N|D

RAISIN ALEDO
Grain jaune doré, ovale, taille moyenne à grande. Épiderme épais.
Chair moyennement juteuse, saveur simple, neutre.
Variété tardive.

Espagne
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|**D**

RAISIN RED GLOBE
Gros grains ronds de couleur rouge tirant légèrement sur le violet. Épiderme épais.
Chair juteuse et très sucrée, saveur neutre.

Italie
J|F|M|A|M|J|J|A|S|**O**|**N**|D

RAISIN CARDINAL
Variété précoce.
Gros grains sphériques roses à rouges violacés. Épiderme moyennement épais, croquant.
Chair ferme et juteuse, à saveur moyennement aromatique.

France
J|F|M|A|M|J|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|D

Espagne
J|F|M|A|M|J|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|D

RAISIN MUSCAT
Petit grain légèrement allongé, violacé.
Juteux, sucré, subtilement musqué, texture onctueuse.
Délicieux en accompagnement de viande.

France
J|F|M|A|M|J|J|**A**|**S**|**O**|**N**|D

RAISIN RIBOL
Variété tardive.
Grain moyen elliptique. Épiderme épais, croquant, recouvert d'une forte pruine bleu-noir.
Chair ferme à saveur neutre.

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|**O**|N|D

Italie, Espagne
J|F|M|A|M|J|J|A|S|**O**|N|D

RAISIN NAPOLÉON
Grain bleu violacé, de taille moyenne à grande. Peau moyenne.
Saveur neutre.

Espagne
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|**N**|**D**

RAISIN ALPHONSE LAVALLÉE
Gros grain noir sphérique parfois bosselé.
Épiderme moyennement épais à épais et croquant.
Chair ferme et juteuse, de saveur neutre à légèrement aromatique.
Idéal pour les tartes et les clafoutis.

France
J|F|M|A|M|J|J|**A**|**S**|**O**|N|D

Chili, Afrique du Sud
J|**F**|**M**|**A**|**M**|J|J|A|S|O|N|D

infos du pro

La filière
sécurisée

Dans le cadre de sa démarche de filière, Transgourmet Fruits & Légumes met en place des partenariats durables avec ses fournisseurs. **Pour proposer à nos clients un ananas totalement maîtrisé du champ à l'assiette,** nous avons choisi de travailler avec un acteur majeur de la production et de la distribution de fruits et légumes, qui **bénéficie de filières directes dans plusieurs dizaines de pays.**

NOTRE FILIÈRE ANANAS

Les ananas
responsables

Le choix de notre fournisseur partenaire exclusif pour la filière ananas a notamment été motivé par :

- une démarche qualité rigoureuse (certifications Global Gap et Sedex...),
- un système de traçabilité pertinent,
- une contribution au développement des populations locales des pays dans lesquels les filières sont implantées,
- des exigences environnementales élevées en ce qui concerne les pratiques culturales (aucun pesticide répandu par avion, adhérent à Rain Forest).

Le partenariat ainsi créé engage dans la durée diverses parties prenantes : notre fournisseur, ses producteurs, Transgourmet Fruits & Légumes et vous !

De petits producteurs
pour de grandes exigences

Nous sélectionnons pour vous les meilleurs terroirs et producteurs afin de vous livrer l'ananas correspondant à votre demande, au taux de sucre parfait. Parce que la proximité n'est pas une question de distance, nous travaillons main dans la main avec ces producteurs au Costa Rica à plus de 9 000 km ! Avec eux, nous faisons en sorte de respecter notre cahier des charges en terme de qualité des produits.

TRANSGOURMET fruits & légumes

Indications prévisionnelles basées sur des récoltes normales ; nous restons dépendants des conditions climatiques et du marché.

Les ananas

Sa chair jaune et son parfum en font notre soleil l'hiver.

ANANAS QUEEN (ou Victoria)
Forme arrondie, de petite taille.
Chair jaune prononcé tendant vers l'orangé, fondante, parfumée, juteuse, très sucrée et peu acide. Saveurs parfaitement équilibrées.
À déguster cru ou nature, mais également en salade de fruits, en sorbet, rôti, il s'accorde très bien avec le gibier, les crustacés et les viandes blanches.

Réunion, Maurice, Afrique du Sud, Australie, Antilles, Amérique du Sud

J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

ANANAS EXTRA SWEET
Fruit cylindrique. Peau jaune brillant avec pourtour d'yeux verts.
Chair jaune-orangée.
Saveur douce.

Costa Rica, Afrique, Antilles

J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

Pensez également à notre
ANANAS DU COSTA RICA

ORIGINE TRANSGOURMET

J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

ANANAS CAYENNE LISSE
Feuille lisse sans piquant. Peau de teinte orangée une fois le fruit mûr.
Chair jaune pâle très juteuse, sucrée et acide.

Côte d'Ivoire, Amérique du Sud, Antilles, Cameroun

J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

Existe aussi en :

FAIRTRADE

ANANAS CAYENNE LISSE BIO ÉQUITABLE

ANANAS BOUTEILLE
Fruit allongé et peu feuillu.
Chair ferme, jaune, un peu sèche mais très parfumée et sucrée.
À consommer nature, en confiserie, en rôti, en beignet, ou pour accompagner des viandes grasses.

Guadeloupe

J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

Les bananes

À consommer cuite ou crue selon les variétés.

BANANE CAVENDISH
Banane dessert.
Assez sucrée, mesurant 15 à 17 cm.

Amérique Centrale, États-Unis, République Dominicaine, Antilles, Afrique de l'Ouest

J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

Existe aussi en :

FAIRTRADE

BANANE CAVENDISH BIO ÉQUITABLE

BANANE FREYSSINETTE
Mini banane d'environ 6-8 cm.
Peau fine et chair ferme.
Chair dorée, dense, parfumée, sucrée.

Asie, Antilles

J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

BANANE PLANTAIN
Consommée verte ou jaune.
Cuite, elle sert de légume d'accompagnement, par exemple dans les ragoûts.

Afrique, Antilles, Asie

J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

BANANE ROSE
De couleur rougeâtre à brun.
Pulpe blanche, crémeuse à des nuances rosées ou orangées avec une légère saveur de framboise. Plus parfumée et sucrée que la jaune.

Afrique, Antilles

J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

Les fruits exotiques

Saveurs et douceur avec des fruits au goût du voyage : des promesses de découvertes avec des produits colorés et délicieux.

PITAYA JAUNE, ROUGE

Surnommée "fruit du dragon", sa peau varie du jaune au rouge vif en passant par le vert pâle.
Pulpe blanche, jaune ou rouge renfermant quantité de petites graines noires.
Saveur parfumée et très sucrée, texture fondante et légèrement croquante.
À déguster nature, coupée en deux, ou en décoration.

Réunion, Antilles, République Dominicaine
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

FRUIT À PAIN

Fruit féculent.
Goût rappelant celui de la patate douce.
Texture légèrement farineuse.
Ne se consomme que cuit comme les pommes de terre, en beignets, ou en confiture.

Polynésie, Océanie
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

CARAMBOLE

Jolie forme étoilée une fois découpée.
Pulpe claire et juteuse. Goûteuse crue, en jus ou sous forme de compote ou de confiture et souvent utilisée en décoration mais aussi en salade.

Réunion, Guadeloupe, Antilles
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

FRUIT DE LA PASSION

Forme de gros œuf. Peut être de couleur jaune, orangée ou brune.
Renferme une multitude de petites graines noires enrobées d'une pulpe translucide orangée, parfumée et acidulée : l'arille.
À déguster à la cuillère.

Réunion, Inde, Thaïlande
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

GOYAVE

Peau de couleur allant du vert pâle au jaune ou à l'orange avec de petites taches noires lorsque le fruit arrive à maturité.
Souple au toucher mais pas mou.
Pulpe blanche, jaune, rose ou rouge très juteuse et très aromatique.
Parfum musqué, goût de pêche et de fraise à la fois.
À consommer entière et pelée ou en jus, sirop, ou sorbet.

Espagne, Chili, Argentine
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

ANONE

À la forme d'une poire ronde bosselée.
Pulpe blanche très juteuse, douce, parfumée et sucrée. Saveur qui rappelle le clou de girofle ou la cannelle.
À déguster crue, ou en sorbet, en jus ou mousse de fruit voire frite ou en beignet.

Israël, Espagne
J | F | M | A | M | J | J | A | S | **O | N | D**

MANGOUSTAN

Fruit rond, un peu aplati. Ecorce épaisse, lisse, de couleur vert-jaune qui devient pourpre à maturité.
Chair blanche nacrée, aux arômes de pêche, d'ananas et de framboise.
Le meilleur fruit exotique.
À consommer nature ou en sorbet.

Madagascar, Argentine
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

GRENADE

Fruit en forme de pomme rouge orangé une fois mûr.
Contient de nombreuses graines de la taille d'un grain de maïs enveloppées d'une pulpe rose grenat juteuse, sucrée et légèrement acidulée.
Se consomme souvent crue.

Espagne, Etats-Unis
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

PAPAYE VERTE

Baie savoureuse qui peut peser jusqu'à 5 kg.
Chair juteuse, sucrée et parfumée.
Excellente en gratin, ou en salade un peu épicée, en sorbet, en compote, en chutney, en coulis ou en confiture.

Thaïlande
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

SHARON

Variété de kaki, carré.
Chair ferme et croquante. Sucré et non acide, sa saveur douce rappelle celle de l'abricot et de la datte fraîche.
À croquer comme une pomme, à manger à la cuillère en compote, en confiture, ou en mousse...

Israël
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | **N | D**

GRENADILLE

Fruits de la passion jaune.
Saveur douce.
À consommer nature, en salade, en jus, coulis...

Antilles, Etats-Unis
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

PAPAYE

Chair sucrée, jaune à rouge, gorgée d'un jus rafraîchissant et parfumé.
En entrée, en salade, en purée, en sauce...

Espagne, Chili, Argentine
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

KAKI

Rond, peau lisse rouge orangée.
Chair acidulée ou très sucrée.
Saveur muscatée du sureau et du foin coupé.
À déguster à la cuillère.

Espagne, Maroc
J | F | M | A | M | J | J | A | **S | O | N | D**

PHYSALIS

Surnormé "L'amour en cage".
Baie ronde, jaune orangée, juteuse et sucrée ou acidulée, recouverte d'un calice qui sèche à maturité.
Délicieux nature, peut être aussi poêlé, compoté, épicé, chocolaté. Souvent utilisé en décoration, ou pour remplacer la tomate cerise.

Réunion, Guadeloupe, Antilles
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

FIGUE DE BARBARIE

Fruit d'un cactée.
Chair granuleuse jaune, blanche ou rouge, qui contient un grand nombre de petites graines noires.
Fraîche, sucrée et délicatement acidulée.
Crue ou en jus dans vos cuissons.

France
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

Italie, Espagne, Israël
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

TRANSGOURMET
fruits & légumes

Indications prévisionnelles basées sur des récoltes normales ; nous restons dépendants des conditions climatiques et du marché.

COMBAVA
Agrume très rafraîchissant aux saveurs intenses et au parfum très puissant.
S'utilise en jus, en zestes, en feuilles ou râpé pour rehausser le goût des sauces, des cocktails ou des confitures.

Indonésie
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

LITCHI
Sa peau varie du rose clair au rouge foncé.
Chair blanche et très parfumée, entre le muscat et la rose.
En dessert, en apéritif ou dans des recettes rafraîchissantes de plats exotiques.

Madagascar, Réunion
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

COROSSOL
Écorce vert sombre piquée d'épines.
Chair blanche et pulpeuse piquée de graines noires, sucrée et acidulée.
Goût fleuri, délicat, frais, exotique et persistant, se rapprochant du litchi.
Pour confection de jus ou de glaces.

Afrique, Amérique, Asie
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

DURIAN
De même forme qu'un melon oblong avec une carapace composée de grosses épines.
Dégage une odeur peu commode mais sa pulpe blanchâtre ou café au lait, est douce, savoureuse et crémeuse comparable à la texture du fromage blanc.
À consommer cru et nature ou en marmelade accompagné de sucre et de crème fraîche.

Afrique, Asie, Amérique du Sud
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

TAMARIN
Gousse de couleur marron, de 15 cm environ. Forme rappelant le haricot, à l'intérieur se trouvent plusieurs graines entourées d'une pulpe brune sucrée et acide dont la saveur évoque la datte.
Retirer l'enveloppe pour la préparer en confiture ou pâte de fruit.

Thaïlande, Antilles
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

JUJUBE
Ovale, de couleur jaune vert au début, il devient marron à maturité.
Pulpe blanche et sucrée, saveur piquante mais agréable.

Espagne, Israël
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

RAMBOUTAN
De la famille du litchi, communément appelé "litchi chevelu" à cause de ses excroissances jaune-rouge lui donnant cet aspect "chevelu".
Pulpe translucide et parfumée.
Goût sucré, proche du raisin.

Réunion, République Dominicaine
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

MANGUE VERTE
Plutôt acide et croquante.
Très rafraîchissante.
Peut être utilisée pour un rougail épicé, qui accompagnera les plats de viande.

Espagne
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

Afrique du Sud, Amérique Centrale
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

CHAYOTTE, CHRISTOPHINE
Appelée christophine aux Antilles.
Baie à l'aspect d'une grosse poire rugueuse, bosselée, très dure, verte ou blanche.
Chair blanche à vert pâle, ferme et homogène.
Goût de pomme de terre, saveur douce, peu marquée.
Fruit qui se consomme comme un légume.

Israël, Espagne
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

DATTE MEDJOOL
Très grosse et charnue.
Fine et raffinée.
Chair moelleuse et très sucrée.
À déguster fraîche ou séchée.

Algérie, Tunisie
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

NOIX DE COCO
Coque brune, très dure contenant une chair dense blanc laiteux, la pulpe très croquante ainsi qu'un liquide sucré, l'eau de coco.
Le symbole de l'exotisme ! Se mange nature ou par touche pour donner de l'exotisme à vos plats de l'entrée au dessert, en utilisant sa pulpe et son eau.

Antilles
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

MANGUE (VARIÉTÉS KENT, KEITT, OSTEEN...)
Sa peau peut être jaune, verte ou orange.
Chair onctueuse et parfumée, de couleur jaune-orangée.
Donne une touche exotique aux desserts.
Une manière originale de la présenter : prélever les 2 moitiés, quadriller la chair puis retourner les moitiés pour faire ressortir les dés de pulpe.
Se marie également parfaitement bien avec les viandes et les poissons.

Espagne
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

Afrique du Sud, Amérique Centrale
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

Pensez également à nos

MANGUE DU KÉNÉDOUGOU
ORIGINE
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

MANGUE DE LA PROVINCE DE NIAYES
ORIGINE
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

GINGEMBRE
Son odeur rappelle celle de la citronnelle.
Saveur chaude et piquante.
Goût poivré et légèrement citronné, qui laisse une impression de fraîcheur.
Préparations aigres-douces.

Inde, Etats-Unis, Hémisphère Sud
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

Les fruits secs et fruits à coques

Pour un snack ou dans une recette,
ils recèlent de nombreux bienfaits…

DATTE
Dans un plat oriental.

Import
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

DATTE DEGLET NOUR
La plus connue.

Import
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

NOIX DE COCO
Pour des salades exotiques,
ou râpée pour les desserts.

Import
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

DATTE MEDJOOL
Raffinée.

Import
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

BANANE SÉCHÉE
Du croquant dans les desserts.

Import
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

FIGUE SÈCHE
Avec un canard.

Import
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

ABRICOT SEC
Tendre et fondant.

Import
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

RAISIN SEC BRUN
Pour la pâtisserie.

Import
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

PRUNEAU
IGP pour ceux d'Agen.

Import
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

1

NOISETTE
Se déguste aussi bien fraîche que sèche. Fraîche, elle est recherchée pour son goût subtil et sa texture délicate ; sèche, elle apporte du croquant à vos préparations culinaires. Utilisée entière, râpée ou broyée, grillée, en poudre ou en salade, pour accompagner volaille, gibier ou fromage, en pâtisserie ou en confiserie…

France (noix fraîche)
J|F|M|A|M|J|J|A|**S**|**O**|**N**|D

Import
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

2

NOIX FRAÎCHE ET SÈCHE
Coque plus ou moins dure. Légèrement amère et texture croquante. Délicieuse nature, elle croque sous la dent ; cuite ou cuisinée, elle apporte à vos recettes sa saveur légère et délicate.

France (noix fraîche)
J|F|M|A|M|J|J|A|S|**O**|N|D

Import
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

3

AMANDE
Belle couleur laiteuse et parfum délicat. Saveur douce et légèrement sucrée. À consommer fraîche, effilée, en poudre… Elle apporte sa touche gourmande aussi bien dans des recettes salées que sucrées.

France
J|F|M|A|M|J|J|A|**S**|**O**|N|D

Import
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

TRANSGOURMET
fruits & légumes

Indications prévisionnelles basées sur des récoltes normales ; nous restons dépendants des conditions climatiques et du marché.

Légumes

200 produits

+de 500 variétés

gérés au quotidien

Le calendrier de Saison

Indications prévisionnelles basées sur des récoltes normales.
Les variétés précisées sont indicatives et données à titre d'exemples.

Ail

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Ail	JARDINS DE PAYS	●	●	●	●	●				●	●	●	●
	FRANCE					●	●	●	●	●			
	ESPAGNE, ARGENTINE			●	●	●							
	MEXIQUE				●	●							
Ail sec	FRANCE	●	●								●	●	●

Anciens

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Courge Butternut	JARDINS DE PAYS										●	●	●
	FRANCE, ITALIE	●	●	●								●	●
Courge mini "Jack be little"	FRANCE	●	●									●	●
Courge spaghetti	FRANCE, ITALIE	●	●	●							●	●	●
Courges variées	JARDINS DE PAYS										●	●	●
Crosne	FRANCE	●										●	●
Igname	JARDINS DE PAYS	●	●										●
Navet boule d'or	FRANCE	●	●	●							●	●	●
Oca du Pérou	FRANCE	●	●									●	●
Panais	JARDINS DE PAYS	●	●								●	●	●
Pâtisson	FRANCE	●	●								●	●	●
Persil tubéreux / persil racine	JARDINS DE PAYS	●	●									●	●
Potimarron	JARDINS DE PAYS										●	●	●
Potiron	JARDINS DE PAYS										●	●	●
	UNION EUROPEENNE				●	●	●	●	●	●			
Raifort	FRANCE	●	●	●								●	●
Rutabaga	JARDINS DE PAYS	●	●								●	●	●
Salsifis	JARDINS DE PAYS, UNION EUROPEENNE	●	●	●	●	●	●					●	●
Topinambour	JARDINS DE PAYS	●	●								●	●	●
	FRANCE	●	●	●							●	●	●

Artichaut

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Artichaut blanc / violet d'Espagne	ESPAGNE	●	●	●	●	●							
Artichaut Calico	FRANCE												
Artichaut Camus	FRANCE				●	●	●						
Artichaut Castel de Bretagne	FRANCE					●	●	●	●	●	●	●	
Artichaut poivrade	FRANCE					●	●	●	●	●	●	●	
	ITALIE, ISRAEL				●	●							
Cardon	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
					●	●	●	●	●				

Asperge

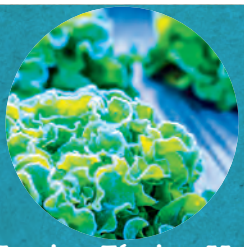
VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Asperge blanche	JARDINS DE PAYS				●	●	●						
	FRANCE			●	●	●							
	ESPAGNE		●	●	●								
Asperge des sables des Landes	FRANCE			●	●	●							
Asperge sauvage "balai"	FRANCE			●									
Asperge verte	JARDINS DE PAYS					●	●						
	FRANCE			●	●	●							
	ESPAGNE		●	●	●	●							
	AMERIQUE DU SUD, ETATS-UNIS	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Asperge verte de Pertuis	FRANCE					●	●						
Asperge violette	FRANCE			●	●	●							
	ESPAGNE		●	●	●								

Aubergine

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Aubergine violette	JARDINS DE PAYS				●	●	●	●	●	●	●		
	FRANCE						●	●	●	●	●		
	PAYS-BAS				●	●	●	●	●	●			
	ESPAGNE	●	●	●	●	●	●				●	●	●
Aubergine blanche	PAYS-BAS						●	●	●	●			
Aubergine graffiti	ITALIE						●	●	●	●			
Aubergine longue	FRANCE, ITALIE						●	●	●	●			
Aubergine ronde	FRANCE, ITALIE, PAYS-BAS, BELGIQUE						●	●	●				

Avocat

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Avocat Hass	ESPAGNE	●	●	●	●	●							
	AFRIQUE DU SUD, AMERIQUE					●	●	●	●				
Avocat tropical	ANTILLES, AMERIQUE DU SUD	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●



Janvier - Février - Mars

Ail - Betterave - Carotte - Céleri - Choux - Courge
Échalote - Endive - Igname - Navet - Panais
Poireau - Radis - Raifort - Salsifis - Topinambour

Avril - Mai - Juin

Ail - Artichaut - Asperge - Betterave - Blette - Carotte
Céleri - Chou fleur - Concombre - Courgette - Échalote
Fève - Morille - Navet - Oignon blanc frais - Petit pois
Poireau - Poivron - Radis - Salsifis - Tomate

Juillet - Août - Septembre

Ail - Artichaut - Aubergine - Betterave - Blette - Brocoli -
Carotte Céleri - Chou fleur et Romanesco - Concombre Courge
Courgette - Échalote - Fenouil - Fève - Haricots - Navet - Oignon
blanc frais Petit pois - Poireau - Poivron - Tomate - Truffe

Octobre - Novembre - Décembre

Ail - Artichaut - Betterave - Brocoli - Carotte - Céleri - Cèpe
Choux - Courge - Courgette - Crosne - Échalote - Endive - Navet
Panais - Pâtisson - Poireau - Poivron - Potimarron - Potiron
Radis - Rutabaga - Tomate - Topinambour - Truffe

Betterave

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Betterave Chiogga	FRANCE, ITALIE							●	●	●	●	●	
Betterave Crapaudine	FRANCE, ESPAGNE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Betterave jaune	JARDINS DE PAYS	●	●	●						●	●	●	●
Betterave rouge	JARDINS DE PAYS	●	●	●						●	●	●	●
	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	MAROC				●	●	●	●	●	●			
Betterave rouge BIO	FRANCE	●	●	●	●					●	●	●	●
Blette	JARDINS DE PAYS								●	●	●		
	FRANCE					●	●	●	●	●	●		
	ITALIE	●	●	●	●							●	●

Carotte

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Carotte blanche, jaune, pourpre	JARDINS DE PAYS					●	●	●	●	●	●		
	FRANCE										●	●	
Carotte botte	JARDINS DE PAYS	●	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●
	FRANCE	●	●	●	●	●			●	●	●	●	●
	ESPAGNE, PAYS-BAS, ITALIE			●	●	●							
Carotte Primeur / conservation	FRANCE					●	●	●					

Céleri

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Céleri Branche	JARDINS DE PAYS							●	●	●	●		
	FRANCE						●	●	●	●	●		
Céleri Rave	JARDINS DE PAYS	●	●	●	●	●				●	●	●	●
	FRANCE	●	●	●	●	●	●			●	●	●	●
Céleri Rave - Primeur	FRANCE						●	●					

Champignon cultivé

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Champignon blanc / de Paris	FRANCE, PAYS-BAS, POLOGNE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Champignon blond	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Champignon bouton	FRANCE, PAYS BAS	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Champignon brun	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Champignon noir / Oreille de Judas	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Eryngii	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Pleurote grise, jaune	FRANCE, PAYS-BAS, POLOGNE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Pleurote mini bleu	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Pleurote pied bleu	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Shiitakés (Lentin de chêne)	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Shimeji	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

Champignon noble

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Cèpe	FRANCE									●	●	●	●
Girolle	FRANCE, PAYS DE L'EST	●								●	●	●	●
Morille	FRANCE				●	●	●						
Truffe blanche d'Alba	ITALIE										●	●	●
Truffe chinoise	CHINE												●
Truffe d'été	FRANCE												
Truffe noire du Périgord	FRANCE	●	●				●	●	●				

Champignon sauvage

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Chanterelle grise, jaune	FRANCE	●	●								●	●	●
Enoki	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Mousseron	FRANCE				●	●	●						
	ROUMANIE, BULGARIE									●	●	●	
Pied de mouton	FRANCE	●								●	●	●	●
Trompette de la mort	FRANCE	●							●	●	●	●	●

Chou

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Brocoli	FRANCE						●	●	●	●	●	●	
	ESPAGNE, ITALIE	●	●	●	●	●							●
Chou blanc	JARDINS DE PAYS	●	●	●	●					●	●	●	●
	UNION EUROPEENNE					●	●	●	●				
Chou Bok Choy	FRANCE, ITALIE	●	●	●								●	●
Chou chinois	FRANCE, ITALIE	●	●	●								●	●
Chou de Bruxelles	FRANCE	●	●								●	●	●
	PAYS-BAS	●	●	●	●	●			●	●	●	●	●
Chou fleur blanc	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Chou fleur, orange, vert, violet, romanesco	FRANCE							●	●	●	●	●	
Chou Pak Choy	FRANCE, ITALIE	●	●	●								●	●
Chou rouge	JARDINS DE PAYS	●	●	●	●					●	●	●	●
	PAYS-BAS				●	●	●	●	●				
Chou vert	JARDINS DE PAYS	●	●							●	●	●	
	UNION EUROPEENNE		●	●	●	●	●	●	●				

Concombre

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Concombre	JARDINS DE PAYS					●	●	●	●	●	●		
	FRANCE			●	●	●	●	●	●	●	●		
	ESPAGNE	●	●	●							●	●	●
	BELGIQUE, PAYS-BAS				●	●	●	●	●	●	●		

Cornichon

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Cornichon	FRANCE								●				

Courgette

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Courgette	JARDINS DE PAYS							●	●	●	●		
	FRANCE					●	●					●	●
	ESPAGNE, MAROC	●	●	●	●								
Courgette blanche, jaune	FRANCE				●	●	●	●	●	●			
	BELGIQUE, PAYS-BAS					●	●	●	●	●			
Courgette ronde verte ou jaune	FRANCE			●	●	●	●	●	●	●	●	●	
	ESPAGNE, MAROC	●	●	●								●	●

Endive

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Endive blanche	JARDINS DE PAYS	●	●	●	●						●	●	●
	FRANCE	●	●	●							●	●	●
	BELGIQUE	●	●	●	●	●	●	●	●	●			
	PAYS-BAS				●	●	●	●	●	●			
Endive carmine	JARDINS DE PAYS	●	●	●									●

Exotiques

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Gombo	ANTILLES, AFRIQUE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Manioc	THAILANDE, INDE, AFRIQUE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Patate douce	ISRAEL, ESPAGNE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Piment antillais	ANTILLES, REUNION	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Piment oiseau	ANTILLES, REUNION	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Taro	THAILANDE, INDE, AFRIQUE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Racine de lotus	THAILANDE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

Fenouil

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Fenouil	FRANCE						●	●					
	ITALIE, ESPAGNE	●	●	●	●								●
	PAYS-BAS, ALLEMAGNE					●	●	●	●	●	●	●	

Fleur comestible

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Apple blossom	FRANCE				●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ISRAËL, ESPAGNE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		
Fleur de capucine	FRANCE				●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ISRAËL, ESPAGNE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		
Fleur de courgette	FRANCE				●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ISRAËL, ESPAGNE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		
Fleur de marguerite	FRANCE				●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ISRAËL, ESPAGNE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		
Fleur d'œillet	FRANCE				●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ISRAËL, ESPAGNE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		
Fleur d'impatiens	FRANCE				●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ISRAËL, ESPAGNE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		
Fleur d'orchidée / Karma	FRANCE				●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ISRAËL, ESPAGNE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		
Fleur de pâquerette	FRANCE				●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ISRAËL, ESPAGNE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		
Fleur de pensée	FRANCE				●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ISRAËL, ESPAGNE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		
Fleur de primevère	FRANCE				●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ISRAËL, ESPAGNE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		
Fleur de rose / Pétale de rose	FRANCE				●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ISRAËL, ESPAGNE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		
Fleur de souci	FRANCE				●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ISRAËL, ESPAGNE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		

Graine germée

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Germe d'alfalfa ou de luzerne	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Germe d'asperge	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Germe de betterave	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Germe de chou rouge	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Germe de fenouil	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Germe de lentille	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Germe poireau-oignon	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Germe de radis	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Germe de soja	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Germe mixte	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

Haricot

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Fève	FRANCE, ESPAGNE, ITALIE				●	●	●	●	●				
Haricot beurre	FRANCE, ITALIE, ESPAGNE						●	●	●	●			
Haricot coco de Paimpol	FRANCE						●	●	●	●			
Haricot coco plat	FRANCE						●	●	●	●			
	ESPAGNE		●	●	●	●							
	KENYA	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Haricot Tarbais - frais	FRANCE									●			
Haricot Tarbais - sec	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Haricot vert	FRANCE, ITALIE						●	●	●	●			
	ESPAGNE, MAROC		●	●	●	●							
	KENYA, BURKINA-FASO	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Mogette de Vendée	FRANCE						●	●	●	●			
Petits pois	FRANCE					●	●	●	●				
	ESPAGNE, ITALIE				●	●							

Herbe aromatique

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Aneth	FRANCE, ISRAEL, MAROC	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Basilic	FRANCE, ISRAEL, MAROC	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Bouquet garni	FRANCE, ISRAEL, MAROC	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Ciboulette	FRANCE, ISRAEL, MAROC	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Citronnelle	FRANCE, ISRAEL, MAROC	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Cerfeuil	FRANCE, ISRAEL, MAROC	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Coriandre	FRANCE, ISRAEL, MAROC	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Estragon	FRANCE, ISRAEL, MAROC	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Laurier	FRANCE, ISRAEL, MAROC	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Menthe	FRANCE, ISRAEL, MAROC	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Menthe poivrée	FRANCE, ISRAEL, MAROC	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Origan	FRANCE, ISRAEL, MAROC	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Oseille	FRANCE, ISRAEL, MAROC	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Persil frisé	JARDINS DE PAYS							●	●	●	●		
	FRANCE											●	●
	UNION EUROPEENNE	●	●	●	●	●	●						●
	ISRAEL, MAROC	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Persil plat	JARDINS DE PAYS							●	●	●	●		
	FRANCE											●	●
	UNION EUROPEENNE	●	●	●	●	●	●						●
	ISRAEL, MAROC	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Romarin	FRANCE, ISRAEL, MAROC	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Thym	FRANCE, ISRAEL, MAROC	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Thym citron	FRANCE, ISRAEL, MAROC	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Verveine	FRANCE, ISRAEL, MAROC	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

Jeunes pousses

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Mélange jeunes pousses, mélange suprême	JARDINS DE PAYS				●	●	●	●	●	●	●		
	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Jeunes pousses d'arroche rouge, de betterave	JARDINS DE PAYS				●	●	●	●	●	●	●		
	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Jeunes pousses de blette rouge ou jaune	JARDINS DE PAYS				●	●	●	●	●	●	●		
	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Jeunes pousses de cresson de jardin, de kale	JARDINS DE PAYS				●	●	●	●	●	●	●		
	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Jeunes pousses de mâche rouge	JARDINS DE PAYS				●	●	●	●	●	●	●		
	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Jeunes pousses de mizuna et mizuna rouge	JARDINS DE PAYS				●	●	●	●	●	●	●		
	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Jeunes pousses de mouron des oiseaux	JARDINS DE PAYS				●	●	●	●	●	●	●		
	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Jeunes pousses de moutarde rouge, de moutarde rouge frisée	JARDINS DE PAYS				●	●	●	●	●	●	●		
	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Jeunes pousses de pourpier, de romaine	JARDINS DE PAYS				●	●	●	●	●	●	●		
	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Jeunes pousses de roquette, de roquette sauvage	JARDINS DE PAYS				●	●	●	●	●	●	●		
	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Jeunes pousses de tatsoï	JARDINS DE PAYS				●	●	●	●	●	●	●		
	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

Micro végétaux

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Affilla® cress	FRANCE, IMPORT	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Atsina cress	FRANCE, IMPORT	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Basil cress	FRANCE, IMPORT	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Borage cress	FRANCE, IMPORT	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Brocco cress®	FRANCE, IMPORT	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Daikon cress®	FRANCE, IMPORT	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Dulce mix	FRANCE, IMPORT	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Limon cress	FRANCE, IMPORT	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Mustard cress	FRANCE, IMPORT	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Oyster leaves	FRANCE, IMPORT	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Rock chives®	FRANCE, IMPORT	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Sakura cress®	FRANCE, IMPORT	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Sakura® mix	FRANCE, IMPORT	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Sechuban button	FRANCE, IMPORT	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Sechuan cress	FRANCE, IMPORT	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Shiso® leaves green	FRANCE, IMPORT	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Shiso® leaves purple	FRANCE, IMPORT	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Shiso® green	FRANCE, IMPORT	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Shiso® mixed	FRANCE, IMPORT	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Shiso® purple	FRANCE, IMPORT	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

Mini légumes

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Asperge de Thaïlande	THAILANDE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Aubergine	FRANCE, PAYS-BAS	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Betterave	FRANCE, BELGIQUE, ESPAGNE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Carotte	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Chou fleur	FRANCE, PAYS-BAS, BELGIQUE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Concombre	FRANCE, PAYS-BAS, ITALIE, ESPAGNE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Courgette	FRANCE, BELGIQUE, ESPAGNE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Courgette ronde	FRANCE, ESPAGNE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Endive	FRANCE, BELGIQUE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Fenouil	FRANCE, PAYS-BAS, ALLEMAGNE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Fleur de courgette	FRANCE, IMPORT	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Maïs	FRANCE, ESPAGNE, ETATS-UNIS	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Navet	FRANCE, ALLEMAGNE, ITALIE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Pâtisson mixte, jaune, vert	FRANCE, IMPORT	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Poireau	FRANCE, BELGIQUE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Poivron	FRANCE, PAYS-BAS	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

Navet

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Navet plat	FRANCE					●	●	●					
Navet rond	FRANCE	●	●	●	●	●			●	●	●	●	●

Oignon

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Echalion	JARDINS DE PAYS	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Echalote	JARDINS DE PAYS, FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Oignon blanc frais en botte	JARDINS DE PAYS							●	●	●			
	FRANCE				●	●	●	●	●	●			
	ITALIE	●	●	●								●	●
Oignon Doux des Cevennes	FRANCE	●	●								●	●	●
Oignon jaune	JARDINS DE PAYS	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ESPAGNE, ITALIE						●	●	●	●			
	ARGENTINE, NOUVELLE-ZELANDE				●	●	●				●	●	●
Oignon rosé de Roscoff	FRANCE	●	●								●	●	●
Oignon rouge	JARDINS DE PAYS	●	●	●						●	●	●	●
	ESPAGNE, ITALIE						●	●	●	●			
	AUSTRALIE, NOUVELLE-ZELANDE				●	●	●						

Poireau

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Poireau d'hiver	JARDINS DE PAYS	●	●	●	●						●	●	●
	FRANCE	●	●	●							●	●	●
	ESPAGNE, PAYS-BAS	●	●	●	●					●	●	●	●
Poireau d'été / primeur	FRANCE					●	●	●	●	●			
	ESPAGNE, PAYS-BAS				●	●	●	●					
Poireau crayon	FRANCE					●	●	●	●	●			
	ITALIE, ESPAGNE				●	●	●	●					

Poivron

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Poivron vert, rouge, jaune, orange	JARDINS DE PAYS					●	●	●	●	●			
	FRANCE							●	●	●	●	●	
	ESPAGNE, PAYS-BAS	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

Pomme de terre

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Pomme de terre à chair ferme blanche	JARDINS DE PAYS, FRANCE	●	●	●	●	●	●			●	●	●	●
Pomme de terre à chair ferme blanche BIO	JARDINS DE PAYS	●	●	●	●					●	●	●	●
Pomme de terre à chair ferme rouge	JARDINS DE PAYS, FRANCE	●	●	●	●	●	●			●	●	●	●
Pomme de terre à chair ferme rouge BIO	JARDINS DE PAYS	●	●	●	●					●	●	●	●
Pomme de terre Bleue d'Artois	JARDINS DE PAYS	●	●	●	●					●	●	●	●
Pomme de terre de consommation courante	JARDINS DE PAYS, FRANCE	●	●	●	●	●	●			●	●	●	●
Pomme de terre de l'Ile de Ré	FRANCE				●	●	●	●					
Pomme de terre mini grenailles	FRANCE	●	●	●	●	●	●			●	●	●	●
Pomme de terre ratte du Touquet	FRANCE	●	●	●	●						●	●	●
Pomme de terre Vitelotte	FRANCE	●	●	●	●	●					●	●	●

Radis

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Radis noir	JARDINS DE PAYS	●	●				●	●	●	●	●	●	●
	FRANCE				●	●	●	●	●	●	●		
Radis rose	JARDINS DE PAYS				●	●	●	●	●	●			
	FRANCE				●	●	●	●	●	●	●		
	BELGIQUE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Radis rouge	JARDINS DE PAYS				●	●	●	●	●	●			
	FRANCE				●	●	●	●	●	●	●		
Radis rouge BIO	JARDINS DE PAYS				●	●	●	●	●	●	●	●	●
Radis vert	FRANCE	●	●									●	●

Salade

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Batavia	JARDINS DE PAYS				●	●	●	●	●	●	●		
	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Epinard	JARDINS DE PAYS					●	●	●	●	●	●		
	FRANCE	●	●	●	●	●	●			●	●	●	●
Feuille de chêne (verte et rouge)	JARDINS DE PAYS					●	●	●	●	●	●		
	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ESPAGNE, ITALIE	●	●	●	●						●	●	●
Feuille de chêne (verte et rouge) BIO	JARDINS DE PAYS				●	●	●	●	●	●	●	●	

Salade

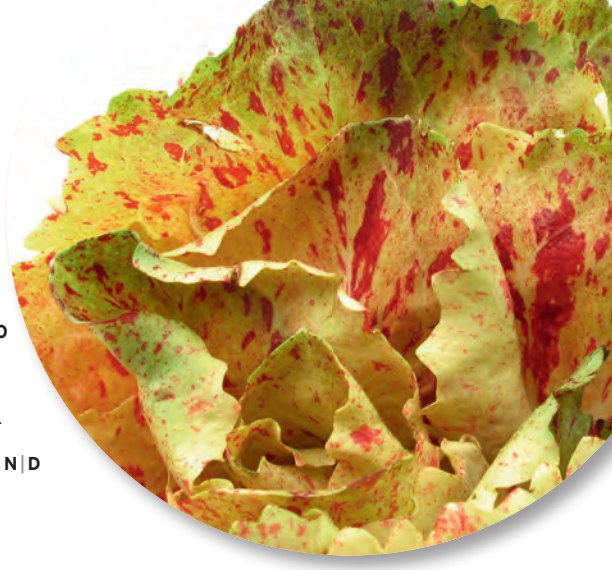
VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Laitue	JARDINS DE PAYS				●	●	●	●	●	●	●		
	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ESPAGNE, BELGIQUE, ALLEMAGNE	●	●	●	●						●	●	●
Salade betterave (Bull's Blood)	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ESPAGNE, ITALIE	●	●	●	●						●	●	●
Salade Castelfranco	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Salade cresson alénois	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ESPAGNE, ITALIE	●	●	●	●						●	●	●
Salade frisée	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ESPAGNE, ITALIE	●	●	●	●						●	●	●
Salade iceberg	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ESPAGNE, BELGIQUE, ALLEMAGNE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Salade jeunes pousses d'épinard	JARDINS DE PAYS				●	●	●	●	●	●	●		
	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Salade jeunes pousses d'épinard BIO	JARDINS DE PAYS				●	●	●	●	●	●	●		
Salade laitue romaine	JARDINS DE PAYS					●	●	●	●	●	●		
	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ESPAGNE, ITALIE	●	●	●	●						●	●	●
Salade Lollo rossa	JARDINS DE PAYS					●	●	●	●	●	●		
	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ESPAGNE, ITALIE	●	●	●	●						●	●	●
Salade mache BIO	JARDINS DE PAYS									●	●	●	●
Salade mache (colis bois 1 kg)	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ESPAGNE, ITALIE	●	●	●	●						●	●	●
Salade mesclun	JARDINS DE PAYS						●	●	●	●			
	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ESPAGNE, ITALIE	●	●	●	●						●	●	●
Salade mesclun BIO	JARDINS DE PAYS				●	●	●	●	●	●	●		
Salade mesclun niçois (colis bois 1 kg)	FRANCE	●	●	●	●	●	●			●	●	●	●
Salade Mizuna	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Salade moutarde	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Salade pissenlit blanc	JARDINS DE PAYS	●	●	●	●						●	●	●
Salade pissenlit vert	JARDINS DE PAYS	●	●	●								●	●
Salade pissenlit blanc, vert	FRANCE	●	●	●	●	●				●	●	●	●
Salade plantain Corne de cerf	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ESPAGNE, ITALIE	●	●	●	●						●	●	●
Salade pourpier	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Salade red ou Swiss Chard	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ESPAGNE, ITALIE	●	●	●	●						●	●	●
Salade roquette sauvage	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ESPAGNE, ITALIE	●	●	●	●						●	●	●
Salade riquette	FRANCE									●	●	●	
Salade scarole	FRANCE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ESPAGNE, ITALIE	●	●	●	●						●	●	●

Tomate

VARIÉTÉS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Tomate ananas	JARDINS DE PAYS					●	●	●	●	●	●	●	
	FRANCE								●	●	●		
Tomates anciennes	FRANCE				●	●	●	●	●	●	●		
	ESPAGNE, MAROC	●	●	●	●						●	●	●
	PAYS-BAS, BELGIQUE												
Tomate cerise	JARDINS DE PAYS						●	●	●	●			
	FRANCE					●	●	●	●	●	●	●	
	ESPAGNE, MAROC	●	●	●	●						●		
	PAYS-BAS, BELGIQUE											●	●
Tomate cocktail	JARDINS DE PAYS						●	●	●	●			
	FRANCE					●	●	●	●	●	●	●	
	ESPAGNE, MAROC	●	●	●	●						●		
	PAYS-BAS, BELGIQUE											●	●
Tomate cœur de bœuf	JARDINS DE PAYS						●	●	●	●			
	FRANCE					●	●	●	●	●	●	●	
	ESPAGNE, MAROC	●	●	●	●						●	●	
	PAYS-BAS, BELGIQUE											●	●
Tomate cœur de pigeon	FRANCE, ESPAGNE, ITALIE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Tomate grappe	JARDINS DE PAYS					●	●	●	●	●	●	●	
	FRANCE				●	●	●	●	●	●	●	●	
	ESPAGNE, MAROC	●	●	●	●						●	●	
	PAYS-BAS, BELGIQUE											●	●
Tomate Intense®	IMPORT	●	●	●	●	●	●						
Tomate jaune	FRANCE, ESPAGNE, PAYS-BAS	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Tomate Kumato®	FRANCE				●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ESPAGNE, MAROC	●	●	●	●						●		
	PAYS-BAS, BELGIQUE											●	●
Tomate noire de Crimée	JARDINS DE PAYS						●	●	●	●			
	FRANCE, ESPAGNE					●	●	●	●	●	●	●	
Tomate orange	FRANCE, PAYS-BAS	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Tomate olivette	FRANCE					●	●	●	●	●	●	●	●
	ITALIE, PAYS-BAS, BELGIQUE						●	●	●	●	●		
	ESPAGNE, MAROC	●	●	●	●								
Tomate roma	JARDINS DE PAYS										●	●	●
	FRANCE					●	●	●	●	●	●	●	
	ITALIE, PAYS-BAS, BELGIQUE					●	●	●	●	●	●		
	ESPAGNE, MAROC						●	●	●	●			
Tomate ronde	JARDINS DE PAYS	●	●	●	●						●	●	●
	FRANCE					●	●	●	●	●	●	●	
	ESPAGNE, MAROC				●	●	●	●	●	●	●		
	PAYS-BAS, BELGIQUE	●	●	●	●						●	●	●
Tomate rose de Berne	FRANCE, BELGIQUE						●	●	●	●			
Tomate verte	FRANCE, ESPAGNE, ITALIE, PORTUGAL	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

Les salades et endives

Avec toutes leurs variétés, elles apportent couleurs et fraîcheur dans les assiettes de vos convives.



SALADE CASTELFRANCO
Chicorée à grandes feuilles marbrées de rouge.
Saveur très douce.
Très bel effet dans les assiettes.
France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

SALADE RED OU SWISS CHARD
Tiges et feuilles de betterave de toutes les couleurs.
Croquante et goûteuse.
Son aspect apportera à vos mets caractère et originalité.
France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D
Espagne, Italie
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

SALADE BETTEROVE (Bull's Blood)
Feuille de betterave, résistante, croquante, sucrée et aromatique.
France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D
Espagne, Italie
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

SALADE ROQUETTE SAUVAGE
Feuilles odorantes.
Saveur piquante et parfumée.
Entre dans l'assortiment de la salade mesclun.
France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D
Espagne, Italie
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

SALADE PLANTAIN CORNE DE CERF
Longues feuilles très découpées.
Goût riche et agréable, presque crémeux. Feuilles à consommer crues ou cuites.
France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D
Espagne, Italie
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

SALADE MOUTARDE
Saveur piquante proche de celle de la roquette.
France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

SALADE FRISÉE
Feuilles amères et croquantes au cœur jaune-doré.
Saveur fine et légèrement amère.
Se déguste seule ou mélangée et se marie très bien aux œufs durs, aux petits lardons revenus à la poêle accompagnée d'œufs et de pommes de terre vapeur...
France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D
Espagne, Italie
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

SALADE SCAROLE
Feuilles intérieures plus jaunes et plus larges que sa cousine la frisée.
Variété particulièrement goûteuse et croquante, se marie très bien avec des sauces au fromage et des cerneaux de noix.
France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D
Espagne, Italie
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

SALADE ICEBERG
Pomme dure aux feuilles croquantes.
Ressemble à un chou.
Originaire d'Amérique du Nord.
Très utilisée dans les burgers.
France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D
Espagne, Belgique, Allemagne
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

SALADE RIQUETTE
Roquette sauvage - feuilles petites.
Saveur piquante et poivrée.
France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

La batavia

1

2 *La Lollo Rossa*

3

La laitue

La laitue Romaine

4

TRANSGOURMET
fruits & légumes

Indications prévisionnelles basées sur des récoltes normales ; nous restons dépendants des conditions climatiques et du marché.

Les salades

Julien BEAUSSE
Producteur de salades et jeunes pousses

"Difficile pour certains de se dire que je suis à 40km de Paris, et pourtant! Mon père avant moi cultivait cette terre fertile et réputée pour la qualité de son maraîchage."

CHAILLY-EN-BIÈRE
(SEINE-ET-MARNE)

EARL Beausse

L'exploitation est composée de belles parcelles de nombreuses variétés de salades. Julien Beausse est un spécialiste de la jeune pousse : il la propose en mono variétés, avec plus de 15 références, et également en mélange, avec toutes ces mêmes salades!

1 BATAVIA

Pomme arrondie ou en forme d'œuf, les feuilles, au bord sinué, sont croquantes
Salade incontournable des sandwichs.

Jardins de Pays
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

Existe également en d'autres origines :

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

2 SALADE LOLLO ROSSA

Feuillage très finement dentelé à dominante rouge formant un port compact mais non pommé.
Fraîche et croquante.
Se déguste essentiellement en salade et pour la décoration des plats.

Jardins de Pays
J|F|M|A|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

Existe également en d'autres origines :

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

Espagne, Italie
J|F|M|A|M|J|J|A|S|**O|N|D**

3 LAITUE

Pomme arrondie, feuilles lisses ou légèrement cloquées.
Douce et fondante, elle se déguste surtout en salade, mais se prête à bon nombre de préparations cuites.

Jardins de Pays
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

Existe également en d'autres origines :

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

Espagne, Belgique, Allemagne
J|F|M|A|M|J|J|A|S|**O|N|D**

4 SALADE LAITUE ROMAINE

Longues feuilles fermes et fondantes d'un vert soutenu, cœur tendre et blanc.
Rafraîchissante avec une très légère amertume.
Se déguste en salade mais également braisée ou sautée.
On l'utilise pour préparer la fameuse salade Caesar.

Jardins de Pays
J|F|M|A|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

Existe également en d'autres origines :

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

Espagne, Italie
J|F|M|A|M|J|J|A|S|**O|N|D**

5 SALADE MESCLUN

Mélange de jeunes pousses d'au moins 6 ingrédients, comprenant au minimum des jeunes pousses de laitue, de la roquette et du cerfeuil.

Jardins de Pays
J|F|M|A|M|**J|J|A|S**|O|N|D

Existe également en d'autres origines :

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

Espagne, Italie
J|F|M|A|M|J|J|A|S|**O|N|D**

Existe aussi en :

SALADE MESCLUN BIO
Issue de l'agriculture biologique.

Jardins de Pays
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

6 SALADE PISSENLIT BLANC, VERT

Salade fine, tendre et croquante.
Le pissenlit blanc est plus tendre et moins amer que le pissenlit vert.
Se marie très bien en salade à des lardons, des croûtons, des noix... et accompagne à merveille vos plats de viandes ou de poissons, ou encore vos pommes de terre sautées...

Jardins de Pays

Pissenlit blanc
J|F|M|A|M|J|J|A|S|**O|N|D**

Pissenlit vert
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|**N|D**

Existe également en d'autres origines :

France
J|F|M|A|M|J|J|A|**S|O|N|D**

7 FEUILLE DE CHÊNE (verte et rouge)

Variété raffinée et délicate.
Feuilles tendres, au léger goût de noisette.
A déguster nature, avec un filet d'huile d'olive, de jus de citron ou de vinaigrette.

Jardins de Pays
J|F|M|A|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

Existe également en d'autres origines :

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

Espagne, Italie
J|F|M|A|M|J|J|A|S|**O|N|D**

8 SALADE JEUNES POUSSES D'ÉPINARD

Feuilles souples, luisantes et d'un beau vert foncé
Crues en salade mélangée, ou poêlées avec des lardons.
Se consomme aussi poêlée, en gratin, en quiches, en tourtes, à la crème, en soupe, en garniture

Jardins de Pays
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|D

Existe également en d'autres origines :

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

Existe aussi en :

SALADE JEUNES POUSSES D'ÉPINARD BIO
Issue de l'agriculture biologique.

Jardins de Pays
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

5

Le mesclun

6

Les pissenlits

7

La feuille de chêne

8

Les jeunes pousses d'épinard

Les salades et jeunes pousses

Julien BEAUSSE
Producteur de salades et jeunes pousses

"Difficile pour certains de se dire que je suis à 40km de Paris, et pourtant! Mon père avant moi cultivait cette terre fertile et réputée pour la qualité de son maraîchage."

CHAILLY-EN-BIÈRE
(SEINE-ET-MARNE)

EARL Beausse

L'exploitation est composée de belles parcelles de nombreuses variétés de salades. Julien Beausse est un spécialiste de la jeune pousse : il la propose en mono variétés, avec plus de 15 références, et également en mélange, avec toutes ces mêmes salades!

1
MÉLANGE JEUNES POUSSES
Batavia rouge et verte, Romaine rouge et verte, Feuille de chêne rouge et verte, Frisée rouge et verte et Chicorée.

Jardins de Pays
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

Existe également en d'autres origines :

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

2
MÉLANGE SUPRÊME
Batava rouge et verte, Romaine rouge et verte, Feuille de chêne rouge et verte, Frisée rouge et verte, Chicorée, Blette rouge et jaune, Betterave, Cresson, Roquette, Mâche rouge, Moutarde frisée rouge, Mizuna rouge et verte et Tatsoï rouge.

Jardins de Pays
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

Existe également en d'autres origines :

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

3
JEUNES POUSSES D'ARROCHE ROUGE
A consommer crue.
Son goût n'est pas très prononcé, usage surtout décoratif, aspect velours de ses feuilles pourpres.

Jardins de Pays
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

Existe également en d'autres origines :

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

4
JEUNES POUSSES DE BETTERAVE
Feuille bien colorée d'un rouge pourpre foncé.
Léger arrière goût de betterave, doux et sucré.

Jardins de Pays
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

Existe également en d'autres origines :

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

5
JEUNES POUSSES DE ROQUETTE SAUVAGE
Sa feuille est fine et dentellée, saveur piquante et moutarde.

Jardins de Pays
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

Existe également en d'autres origines :

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

6
JEUNES POUSSES DE ROQUETTE
Sa feuille est plus large et moins dentellée que la sauvage, saveur plus douce et moins relevée.

Jardins de Pays
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

Existe également en d'autres origines :

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

7
JEUNES POUSSES DE MOUTARDE ROUGE
Feuille croquante, couleur rouge brun, saveur douce à piquante.

Jardins de Pays
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

Existe également en d'autres origines :

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

8
JEUNES POUSSES DE BLETTE ROUGE OU JAUNE
Très appréciée pour son aspect original, sa texture croquante et sa saveur juteuse.

Jardins de Pays
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

Existe également en d'autres origines :

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

9
JEUNES POUSSES DE CRESSON DE JARDIN
Goût un peu poivré.
Réputé pour être un médicament naturel, il protège l'organisme : il est riche en fer, zinc, vitamines A et C.

Jardins de Pays
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

Existe également en d'autres origines :

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

10
JEUNES POUSSES DE MÂCHE ROUGE
Saveur douce, juteuse et tendre.
Elle est riche en bêtacarotènes et en oméga 3.

Jardins de Pays
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

Existe également en d'autres origines :

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

TRANSGOURMET
fruits & légumes

Indications prévisionnelles basées sur des récoltes normales ; nous restons dépendants des conditions climatiques et du marché.

Les salades et jeunes pousses

Julien BEAUSSE
Producteur de salades et jeunes pousses

"Difficile pour certains de se dire que je suis à 40km de Paris, et pourtant! Mon père avant moi cultivait cette terre fertile et réputée pour la qualité de son maraîchage."

CHAILLY-EN-BIÈRE
(SEINE-ET-MARNE)

EARL Beausse

L'exploitation est composée de belles parcelles de nombreuses variétés de salades. Julien Beausse est un spécialiste de la jeune pousse : il la propose en mono variétés, avec plus de 15 références, et également en mélange, avec toutes ces mêmes salades!

11
JEUNES POUSSES DE MOURON DES OISEAUX
Saveur douce, note de noisette et de maïs cru.

Jardins de Pays
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

Existe également en d'autres origines :

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

12
JEUNES POUSSES DE ROMAINE
Feuille assez étroite.
Croquante et savoureuse.

Jardins de Pays
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

Existe également en d'autres origines :

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

13
JEUNES POUSSES DE MOUTARDE ROUGE FRISÉE
Feuille finement découpée d'un rouge intense.
Texture tendre et saveur marquée au goût de moutarde, sans être trop poivrée.

Jardins de Pays
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

Existe également en d'autres origines :

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

14
JEUNES POUSSES DE MIZUNA ROUGE
Originaire du Japon.
Possède des feuilles vigoureuses dentelées et foncées.
D'une saveur légèrement poivrée, il reste plus doux que la roquette.

Jardins de Pays
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

Existe également en d'autres origines :

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

15
JEUNES POUSSES DE MIZUNA
Originaire du Japon.
Possède des feuilles vigoureuses vertes dentelées.
Goût frais et poivré.

Jardins de Pays
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

Existe également en d'autres origines :

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

16
JEUNES POUSSES DE KALE
Plus tendre que le chou adulte, ces feuilles se dégustent en salade ou cuisinées.
Rihe en calcium, acide folique et vitamines A et K.

Jardins de Pays
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

Existe également en d'autres origines :

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

17
JEUNES POUSSES DE TASTOÏ
Feuilles de couleur vert foncé en forme de spatule.
Très riche en vitamines, ces feuilles sont appréciées pour leur texture tendre et savoureuse.

Jardins de Pays
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

Existe également en d'autres origines :

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

18
JEUNES POUSSES DE POURPIER
Exceptionnellement riche en antioxydants, il contient les 3 vitamines antioxydantes (A, C et E), calcium, fer, sodium, potassium et magnésium.
Les jeunes tiges et les feuilles se consomment en salade.
Texture croquante puis moelleuse, saveur agréable acidulée.
Les feuilles et les tiges coupées en morceaux peuvent être conservées dans le vinaigre et employées comme des cornichons.

Jardins de Pays
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

Existe également en d'autres origines :

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

SALADE CRESSON ALÉNOIS
Goût âcre.
Parfum frais et poivré.
Saveur piquante et aromatique rappelant la grande capucine.
À consommer crue en salade.

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

Espagne, Italie
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

SALADE MESCLUN NIÇOIS (colis bois 1 kg)
Mélange de cerfeuil et d'au moins 7 variétés de salades et jeunes pousses dont la roquette obligatoirement.
Peut contenir laitue, feuille de chêne, scarole, romaine, frisée, batavia...

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

La salade mâche

L'épinard

Bruno GUYARD
Producteur de salades, chicorées et radis

MONTESSON (YVELINES)

SARL Ouest Production

Exploitation familiale créée en 1946 et située dans la plaine de Montesson réputée pour la qualité de sa terre favorable à la production de la salade traditionnelle. 2 employés permanents et 48 saisonniers.

L'épinard

SALADE MIZUNA
Chou japonais aux feuilles charnues.
Saveur rafraîchissante et légèrement poivrée.
Se déguste crue ou cruite

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

EPINARD
Cru en salade mélangée, ou poëlé avec des lardons, ou en gratin.

Jardins de Pays
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

Existe également en d'autres origines :

France
J|F|M|**A**|**M**|**J**|J|A|**S**|**O**|**N**|**D**

SALADE POURPIER
Feuilles charnues, épaisses et pousses tendres.
Saveur acidulée.
Se mange en salades, seules ou en mélange ou consommée cuite, apprêtée comme les épinards et les cardons.

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

Les endives

Arnaud BANZ
Cadre commercial en lien avec les producteurs de légumes verts et poireaux

MONCHY LE PREUX (PAS-DE-CALAIS)

SARL Ribambelle

Liens privilégiés avec des producteurs qui leur confient toute leur production à vendre, de ce fait regroupe 2300 hectares de culture, chaine de conditionnement et service de livraison. Créée en 2004, la société emploie 5 personnes. Ribambelle et Transgourmet Fruits & Légumes sont partenaires depuis 2005.

L'endive blanche

1

ENDIVE BLANCHE
Crue et croquante, sa douceur s'associe à de nombreuses saveurs.
Cuite à la vapeur, elle présente une délicate amertume qui en fait un ingrédient de choix pour nombre de recettes.

Jardins de Pays
J|F|M|**A**|M|J|J|J|A|S|**O**|**N**|**D**

Existe également en d'autres origines :

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|**O**|**N**|**D**

Belgique
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

Pays-Bas
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|O|N|D

L'endive Carmine

2

ENDIVE CARMINE
En réalité une chicorée de couleur rouge.
A consommer crue pour conserver sa couleur.

Jardins de Pays
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

TRANSGOURMET
fruits & légumes

Indications prévisionnelles basées sur des récoltes normales ; nous restons dépendants des conditions climatiques et du marché.

Les concombres, radis et cornichons

Fraîcheur et croquant au rendez-vous !

RADIS VERT
Allongé, chair verte.
Cru en vinaigrette ou sauté au wok.
France
J|**F**|M|A|M|J|J|A|S|O|**N**|**D**

Les radis

Bruno GUYARD
Producteur de salades, chicorées et radis

Christophe PARRO
Producteur de salades depuis 3 générations

Retrouvez les vidéos de nos producteurs sur notre site **www.transgourmet-france.fr/partager-le-meilleur/videos**

MONTESSON (YVELINES)

SARL Ouest Production

Exploitation familiale créée en 1946 et située dans la plaine de Montesson réputée pour la qualité de sa terre favorable à la production de la salade traditionnelle. 2 employés permanents et 48 saisonniers.

CHEVANNES (ESSONNE)

Gaec de la Pioterie

Producteurs de salades (300 000 colis), et plus généralement de produits maraichers, Christiane et Marcel, rejoints par leur fils Christophe et son épouse Christine gèrent une exploitation de 47 hectares depuis 1985. L'exploitation emploie 2 permanents et 13 saisonniers. Gaec de la Pioterie et Transgourmet Fruits & Légumes sont partenaires depuis 1991.

1
RADIS ROUGE
Ferme et croquant. Appréciée crue avec un peu de sel, la racine se déguste également légèrement cuite
Jardins de Pays
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|O|N|D
Existe également en d'autres origines :
France
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

Existe aussi en :
RADIS ROUGE BIO
Issue de l'agriculture biologique
Jardins de Pays
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

2
RADIS ROSE
Ferme et croquant. Se consomme à la croque ou poêlé avec un peu de beurre et de persil pour accompagner les viandes et poissons.
Jardins de Pays
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|O|N|D
Existe également en d'autres origines :
France
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D
Belgique
J|**F**|**M**|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|**D**

3
RADIS NOIR
Peau noire et rugueuse et chair blanche à la fois amère et piquante. On le consomme aussi bien cru que cuit.
Jardins de Pays
J|**F**|M|A|M|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|**D**
Existe également en d'autres origines :
France
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

Le concombre

SAINT-GEORGES-SUR-BAULCHE (YONNE)

Kultive

Depuis 1985, Kultive commercialise et valorise les légumes de ses adhérents producteurs comme Jacky Cheron. Même si Kultive est une petite structure qui emploie une quinzaine de salariés, c'est en réalité environ 800 emplois qui découlent de la production, du conditionnement et de la commercialisation des légumes produits en France. Kultive et Transgourmet Fruits & Légumes sont partenaires depuis 1995.

Alain MARTI
Producteur de concombre, aubergine et tomate grappe, rattaché au terroir Kultive Val de Loire

CONCOMBRE
Droit, long et lisse, très désaltérant car composé à 96% d'eau. Habituellement consommé cru, il est également très savoureux servi cuit, en légume d'accompagnement.
Jardins de Pays
J|F|M|A|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

Existe également en d'autres origines :
France
J|F|**M**|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D
Espagne
J|**F**|**M**|A|M|J|J|A|S|**O**|**N**|**D**
Pays-Bas, Belgique
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

CORNICHON
Ferme, croquant et tendre à cœur. Saveur aromatique et acidulée, légèrement piquante. Doit être cuit pour être consommé. S'utilise en condiment pour accompagner vos viandes ou dans vos sauces.
France
J|F|M|A|M|J|J|**A**|S|O|N|D

Les tomates

Elles nous en font voir de toutes les formes
et de toutes les couleurs !

Les tomates

Xavier MASSON
Producteur de tomates, rattaché au terroir
Kultive Val de Loire

SANDILLON
(LOIRET)

Kultive

Depuis 1985, Kultive commercialise et valorise les légumes de ses adhérents producteurs comme Xavier Masson. Même si Kultive est une petite structure qui emploie une quinzaine de salariés, c'est en réalité environ 800 emplois qui découlent de la production, du conditionnement et de la commercialisation des légumes produits en France. Kultive et Transgourmet Fruits & Légumes sont partenaires depuis 1995.

1 TOMATE RONDE

Charnue et de forme régulière. Supporte bien la cuisson pour s'incorporer parfaitement aux garnitures, sauces, jus et coulis. Peut également se manger crue.

Jardins de Pays
J|F|M|A|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|D

Existe également en d'autres origines :

TOMATE RONDE CLASSIQUE

France
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|D

Espagne, Maroc
J|**F**|**M**|**A**|M|J|J|A|S|**O**|**N**|**D**

Pays-Bas, Belgique, Pologne
J|F|M|A|M|**J**|**J**|**A**|**S**|O|N|D

2 TOMATE GRAPPE

De taille moyenne, pulpeuse et très parfumée.
Très goûteuse, elle se prête bien à une dégustation en salade ou à la croque au sel.

Jardins de Pays
J|F|M|A|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|D

Existe également en d'autres origines :

TOMATE GRAPPE

France
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|D

Espagne, Maroc
J|**F**|**M**|**A**|M|M|A|S|**O**|**N**|**D**

Pays-Bas, Belgique
J|F|M|A|M|**J**|**J**|**A**|**S**|O|N|D

3 TOMATE CERISE

Saveur un peu sucrée et légèrement acidulée.
Dégustation nature, à la croque au sel.
Petite et ronde, elle éclate en bouche.

Jardins de Pays
J|F|M|A|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|D

Existe également en d'autres origines :

France
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

Espagne, Maroc
J|**F**|**M**|**A**|M|J|J|A|S|**O**|**N**|**D**

Pays-Bas, Belgique
J|F|M|A|M|**J**|**J**|**A**|**S**|O|N|D

4 TOMATE ROMA

Tomate allongée à chair ferme.
Bonne qualité gustative.
À consommer en salade, ou pour la préparation des sauces voire à farcir.

Jardins de Pays
J|F|M|A|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|D

Existe également en d'autres origines :

France
J|F|M|A|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

Espagne, Maroc
J|**F**|**M**|**A**|M|J|J|A|S|**O**|**N**|**D**

Pays-Bas, Italie, Belgique
J|F|M|A|M|**J**|**J**|**A**|**S**|O|N|D

5 TOMATE COCKTAIL

Calibre supérieur à la cerise. Goût doux et sucré.

Jardins de Pays
J|F|M|A|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|D

Existe également en d'autres origines :

France
J|F|M|A|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

Espagne, Maroc
J|**F**|**M**|**A**|M|J|J|A|S|**O**|**N**|**D**

Pays-Bas, Belgique
J|F|M|A|M|**J**|**J**|**A**|**S**|O|N|D

6 TOMATE ANANAS

Tomate flammée à la chair fondante et savoureuse.
Aussi belle que bonne, vous l'apprécierez fraîche, en salade, coupée en tranches épaisses, seule ou en mélange de couleurs. L'aspect d'une tranche ressemble à celle d'un ananas, la saveur également.

Jardins de Pays
J|F|M|A|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|D

Existe également en d'autres origines :

France
J|F|M|A|M|J|J|**A**|**S**|**O**|N|D

7 TOMATE NOIRE DE CRIMÉE

Variété ancienne originale de la Mer Noire (Crimée) en Russie, elle tire son originalité et la notoriété de sa couleur pourpre à brun très foncée. À peau et chair fines, parfumée, c'est une des variétés les plus douces. Sublime en carpaccio, avec des tomates rouges et jaunes ; n'hésitez pas à la consommer «tournante», avec un collet vert, pour apprécier toute sa saveur.

Jardins de Pays
J|F|M|A|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|D

Existe également en d'autres origines :

France
J|**F**|**M**|**A**|M|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|**D**

Espagne
J|**F**|**M**|**A**|M|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|**D**

8 TOMATE CŒUR DE BŒUF

C'est la plus connue des variétés anciennes en tomate. Sous sa peau fine existe une texture charnue et fondante, et une chair douce et peu acide. Elle se consomme rouge pour son fondant ou verte pour son parfum et son croquant. Supporte bien la cuisson.

Jardins de Pays
J|F|M|A|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|D

Existe également en d'autres origines :

France
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|D

Espagne, Maroc
J|**F**|**M**|**A**|M|J|J|A|S|**O**|**N**|**D**

Pays-Bas, Belgique
J|F|M|A|M|**J**|**J**|**A**|**S**|O|N|D

TRANSGOURMET
fruits & légumes

Indications prévisionnelles basées sur des récoltes normales ; nous restons dépendants des conditions climatiques et du marché.

5 *La tomate cocktail*

6 *La tomate ananas*

4 *La tomate Roma*

8 *La tomate coeur de boeuf*

7 *La tomate noire de Crimée*

TOMATE KUMATO®
Cette tomate pourpre à noire, de forme ronde, est particulièrement juteuse et plus ferme que la Noire de Crimée.
Sa chair de couleur rouge foncée, très attractive, est en harmonie avec sa saveur riche et son parfum très léger.

France
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

Espagne, Maroc
J|**F**|**M**|**A**|M|J|J|A|S|**O**|**N**|**D**

Pays-Bas, Belgique
J|F|M|A|M|**J**|**J**|**A**|**S**|O|N|D

TOMATE JAUNE
Cette variété ancienne présente des fruits de couleur jaune vif légèrement aplatis et très réguliers. Ils ont une chair ferme à la saveur douce et agréable. Comme les tomates oranges, elle apportera couleur et saveur à vos salades et plats.

France
J|**F**|**M**|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|**D**

Espagne, Pays-Bas
J|**F**|**M**|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|**D**

TOMATE VERTE
Chair très fine et vraiment sucrée.
À cuisiner en beignet, en sauce, en chutney...

France
J|**F**|**M**|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|**D**

Italie, Espagne, Portugal
J|**F**|**M**|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|**D**

TOMATE CŒUR DE PIGEON
Petite tomate allongée, douce et goûteuse.
Chair ferme et douce à la fois.
Rouge ou jaune. Se présente idéalement à l'apéritif ou nature.

France
J|**F**|**M**|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|**D**

Espagne, Italie
J|**F**|**M**|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|**D**

TOMATE ORANGE
Chair fruitée, sucrée. Très goûteuse.
À déguster nature, également excellente en confiture.

France
J|**F**|**M**|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|**D**

Pays-Bas
J|**F**|**M**|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|**D**

TOMATE ROSE DE BERNE
Cette tomate ronde rose, à la chair pleine et juteuse vous séduira par sa douceur, son fondant et son excellente saveur parfumée. Contient peu de pépins.
Une des meilleures tomates en salade !

France
J|**F**|**M**|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|**D**

Belgique
J|**F**|**M**|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|**D**

TOMATE OLIVETTE
Tomate préférée des italiens, fondante, à la saveur douce
et peu acide. Très charnue, elle est irremplaçable dans les sauces tomates.
Avec sa forme allongée et son faible taux de jus,
elle est également parfaite en salade ou en sandwich.

France
J|F|M|A|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

Italie, Pays-Bas, Belgique
J|F|M|A|M|**J**|**J**|**A**|**S**|O|N|D

Espagne, Maroc
J|**F**|**M**|**A**|M|J|J|A|S|**O**|**N**|**D**

TOMATE INTENSE®
Jutosité faible.
Parfaite pour l'élaboration de sandwiches et les préparations nécessitant des découpes fines.

Import
J|**F**|**M**|**A**|**M**|**J**|J|A|S|**O**|**N**|**D**

TOMATES ANCIENNES
Cagette bois, composition selon saison.

France
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

Espagne, Maroc
J|**F**|**M**|**A**|M|J|J|A|S|**O**|**N**|**D**

Pays-Bas, Belgique
J|F|M|A|M|**J**|**J**|**A**|**S**|O|N|D

Pensez également à nos
TOMATES ANCIENNES DE LA VALLÉ DES BAUX-DE-PROVENCE

ORIGINE

Les betteraves et blettes

Bien que totalement dissemblables, elles sont cousines !

Les betteraves

Alexis BOUTHEGOURD
Spécialisé dans la mise sous vide de betteraves cultivées sous son contrôle

SAINT BENOIT SUR LOIRE (LOIRET)

BTG

La société est née en 1974, spécialisée dans culture de betteraves. L'entreprise emploie 41 permanents et 16 saisonniers. BTG et Transgourmet Fruits & Légumes sont partenaires depuis 1990.

1 BETTERAVE ROUGE À CUIRE
Possède une saveur fine et sucrée.

Jardins de Pays
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

Existe également en d'autres origines :

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

Maroc
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

2 BETTERAVE JAUNE
Peau orangée et chair jaune vif. Saveur sucrée. Se prête aux marinades et peut se présenter en purée.

Jardins de Pays
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

2 *La betterave jaune*

Existe aussi en :

BETTERAVE ROUGE BIO
Issue de l'agriculture biologique.

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

1 *La betterave rouge*

BETTERAVE CHIOGGIA
Anneaux blancs et rouges. Douce et sucrée. À consommer crue.

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

Italie
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

BETTERAVE CRAPAUDINE
Variété ancienne, à la peau ridée et rugueuse. Longue et conique. Goût très fin. Se cuisine comme la ronde.

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

Espagne
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

La blette

Christophe PARRO
Producteur de salades, chicorées, herbes et aromates depuis 3 générations

"C'est le consommateur qui a dicté notre orientation, on fait ce que les clients demandent."

CHEVANNES (ESSONNE)

Gaec de la Pioterie

Producteurs de salades (300 000 colis), et plus généralement de produits maraichers, Christiane et Marcel, rejoints par leur fils Christophe et son épouse Christine gèrent une exploitation de 47 hectares depuis 1985. L'exploitation emploie 2 permanents et 13 saisonniers. Gaec de la Pioterie et Transgourmet Fruits & Légumes sont partenaires depuis 1991.

Retrouvez la vidéo de Christophe Parro sur notre site **www.transgourmet-france.fr/partager-le-meilleur/videos**

BLETTE
Cousine de la betterave. Chair fondante en bouche. Consommée exclusivement cuite, à la vapeur ou à la poêle en accompagnement.

Jardins de Pays
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

Existe également en d'autres origines :

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

Italie
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

TRANSGOURMET
fruits & légumes

Indications prévisionnelles basées sur des récoltes normales ; nous restons dépendants des conditions climatiques et du marché.

Les carottes, céleris et fenouils

Des minéraux et vitamines à profusion.

Les carottes

Arnaud BANZ
Cadre commercial en lien avec les producteurs de légumes verts et poireaux

MONCHY LE PREUX (PAS-DE-CALAIS)

SARL Ribambelle

Liens privilégiés avec des producteurs qui leur confient toute leur production à vendre, de ce fait regroupe 2 300 hectares de culture, chaine de conditionnement et service de livraison. Créée en 2004, la société emploie 5 personnes. Ribambelle et Transgourmet Fruits & Légumes sont partenaires depuis 2005.

CAROTTE BOTTE
Cuite en gratin ou en purée, crue râpée ou taillée en bâtonnets, épicée, sucrée, glacée... avec elle, tout est possible !

Jardins de Pays
J|F|**M**|**A**|**M**|J|J|**A**|**S**|**O**|**N**|D

Existe également en d'autres origines :

France
J|**F**|**M**|**A**|**M**|J|J|**A**|**S**|**O**|**N**|**D**

Espagne, Pays-Bas, Italie
J|F|**M**|**A**|**M**|J|J|A|S|O|N|D

Bruno GUYARD
Producteur de salades, chicorées et radis

MONTESSON (YVELINES)

SARL Ouest Production

Exploitation familiale créée en 1946 et située dans la plaine de Montesson réputée pour la qualité de sa terre favorable à la production de la salade traditionnelle. 2 employés permanents et 48 saisonniers. Ouest Production et Transgourmet Fruits & Légumes sont partenaires depuis 2006.

CAROTTE BLANCHE, JAUNE, POURPRE
Pour des assiettes colorées et savoureuses. Goût légèrement sucré.

Jardins de Pays
J|F|M|A|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

Existe également en d'autres origines :

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|**O**|**N**|D

Les céleris

Arnaud BANZ
Cadre commercial en lien avec les producteurs de légumes verts et poireaux

MONCHY LE PREUX (PAS-DE-CALAIS)

SARL Ribambelle

Liens privilégiés avec des producteurs qui leur confient toute leur production à vendre, de ce fait regroupe 2 300 hectares de culture, chaine de conditionnement et service de livraison. Créée en 2004, la société emploie 5 personnes. Ribambelle et Transgourmet Fruits & Légumes sont partenaires depuis 2005.

CÉLERI RAVE
Chair blanchâtre croquante.
Râpé, poêlé, frit ou accommodé en soupe, gratin ou purée.

Jardins de Pays
J|F|**M**|**A**|**M**|J|J|A|**S**|**O**|**N**|**D**

Existe également en d'autres origines :

France
J|**F**|**M**|**A**|**M**|**J**|J|A|**S**|**O**|**N**|**D**

France - Rave Primeur
J|F|M|A|M|**J**|**J**|A|S|O|N|D

Bruno GUYARD
Producteur de salades, chicorées et radis

MONTESSON (YVELINES)

SARL Ouest Production

Exploitation familiale créée en 1946 et située dans la plaine de Montesson réputée pour la qualité de sa terre favorable à la production de la salade traditionnelle.
2 employés permanents et 48 saisonniers. Ouest Production et Transgourmet Fruits & Légumes sont partenaires depuis 2006.

CÉLERI BRANCHE
Cultivé pour ses côtes très blanches et aromatiques, croquantes en bouche. Dégustation à la croque au sel ou cuit.

Jardins de Pays
J|F|M|A|M|J|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

Existe également en d'autres origines :

France
J|F|M|A|M|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

CAROTTE PRIMEUR/ CONSERVATION
La primeur est récoltée très jeune, appréciée pour sa fraîcheur.
Riche en béta-carotène, en pro-vitamine A, en minéraux et pauvre en calories.
Saveur prononcée.

France
J|F|M|A|**M**|**J**|**J**|A|S|O|N|D

FENOUIL
Bulbe blanc et côtelé, tige vert vif et feuillage dentelé. Reconnaissable par son parfum et son goût anisé.
Pour des plats salés cuits, accompagne parfaitement les poissons blancs ou en salade, mais aussi dans les desserts sucrés.

France
J|F|M|A|M|**J**|**J**|A|S|O|N|D

Italie, Espagne
J|**F**|**M**|**A**|M|J|J|A|S|O|N|**D**

Pays-Bas, Allemagne
J|F|M|A|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|D

Les artichauts et asperges

Avec comme point commun la vinaigrette
qui a elle seule suffit à sublimer ces 2 légumes.

Les asperges

Philippe JANVIER
Producteur de fruits rouges et de légumes verts

"Dans mon concept, l'élevage va avec ma démarche, c'est-à-dire produire des légumes avec des méthodes beaucoup plus naturelles, en utilisant des fumures animales et végétales. Cela va permettre de remplacer une grosse partie des engrais et produire des légumes naturels comme mon père et mon grand-père le faisaient dans le jardin."

VERNOU EN SOLOGNE (LOIR-ET-CHER)

Société d'exploitation des Établissements Claude Janvier

Exploitation multiproduits créée en 1989 de 10 000 tonnes dont 1 000 tonnes en fraises. Possède une station de conditionnement. Regroupe l'intégralité de la production de 2 producteurs. La Société d'exploitation des Etablissements Claude Janvier et Transgourmet Fruits & Légumes sont partenaires depuis 2000.

Retrouvez la vidéo de Philippe Janvier sur notre site **www.transgourmet-france.fr/partager-le-meilleur/videos**

ASPERGE VERTE
Cueillie lorsqu'elle mesure une quinzaine de centimètres.
Très fine, tendre, goût prononcé.

Jardins de Pays
J|F|M|A|**M**|**J**|J|A|S|O|N|D

Existe également en d'autres origines :

France
J|F|**M**|**A**|**M**|J|J|A|S|O|N|D

Espagne
J|**F**|**M**|**A**|**M**|J|J|A|S|O|N|D

Amérique du Sud, États-Unis
J|**F**|**M**|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|**D**

ASPERGE BLANCHE
Le légume du printemps. Récoltée sitôt qu'elle montre le bout de sa pointe.
Goût fin et délicat.

Jardins de Pays
J|F|M|**A**|**M**|**J**|J|A|S|O|N|D

Existe également en d'autres origines :

France
J|F|**M**|**A**|**M**|J|J|A|S|O|N|D

Espagne
J|**F**|**M**|**A**|M|J|J|A|S|O|N|D

Asperge verte

Asperge blanche

ASPERGE SAUVAGE "BALAI"
Récoltée en Provence, saison très courte.
Rare et toute petite, tige très fine et totalement verte.
Tête renflée au goût très intense et délicieux.
En omelette, en vinaigrette.

France
J|F|**M**|A|M|J|J|A|S|O|N|D

ASPERGE VERTE DE PERTUIS
Asperge de Provence au goût prononcé, un peu sucré.
Se déguste avec une anchoïade, une mousseline, une vinaigrette ou un beurre blanc.

France
J|F|M|A|**M**|**J**|J|A|S|O|N|D

ASPERGE VIOLETTE
Récoltée une fois sortie de quelques centimètres.
Un peu plus fruitée.
Tendre, peut se consommer crue.

France
J|F|**M**|**A**|**M**|J|J|A|S|O|N|D

Espagne
J|**F**|**M**|**A**|M|J|J|A|S|O|N|D

TRANSGOURMET
fruits & légumes

ARTICHAUT CASTEL DE BRETAGNE
Tête en pointe et feuilles plus écartées que le Camus. De couleur vert vif. Fond charnu.
À farcir.

France
J|F|M|A|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|D

ARTICHAUT BLANC / VIOLET D'ESPAGNE
Petit et de forme conique.

Espagne
J|**F**|**M**|**A**|**M**|J|J|A|S|O|N|D

ARTICHAUT POIVRADE
Jeune artichaut de la variété "violet de Provence".
À consommer cru "à la croque au sel".

France
J|F|M|**A**|**M**|J|J|A|S|O|N|D

Italie, Israël
J|**F**|**M**|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|**D**

ARTICHAUT CALICO
Rond, vert profond et cendré, avec un capitule arrondi et bien serré, des écailles larges et courtes.
À farcir avec poissons, œufs ou farces, à napper d'une sauce béchamel, hollandaise ou cuit à la niçoise. Se consomme également froid accompagné d'une vinaigrette.

France
J|F|M|**A**|**M**|**J**|J|A|S|O|N|D

ARTICHAUT CAMUS
Le plus gros des artichauts. Feuilles mates en forme d'écailles couleur gris-vert, qui forment une boule volumineuse.
Chair fine et raffinée. Cœur particulièrement fondant.
Cuisson vapeur, à l'eau ou à l'autocuiseur.

France
J|F|M|A|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|D

CARDON
Parfum de cœur d'artichaut.
À blanchir avant de le préparer en gratin, au jus... Idéal avec une viande blanche.

France
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|O|N|D

L'ASPERGE DES SABLES DES LANDES,
le trésor des sables landais

Obtenue en 2005, L'I.G.P. Asperges des Sables des Landes (Indication Géographique Protégée) vous garantit, l'origine Landes de ce produit haut de gamme. Son origine est assurée par la maîtrise de la traçabilité, des aspergeraies jusqu'à la vente, offrant ainsi une source inépuisable de plaisirs.

Premier légume primeur du printemps, l'Asperge des Landes est le trésor des sables des Landes. Récoltées précocement début mars sur une vaste plaine sablonneuse de Gascogne, elle profite d'un climat océanique doux. On reconnaît les asperges des sables à leur blancheur singulière due au fait qu'elles sont cueillies avant qu'elles n'aient pu voir le soleil.

ASPERGE DES SABLES DES LANDES IGP
Blanche et tendre.
Tige droite et cassante surmontée d'un bourgeonaux écailles serrées.
Exclusivement cultivée sur la plaine sablonneuse des Landes de Gascogne.
En salade, mangée seule accompagnée d'une vinaigrette ou rôtie au four ou cuisinée en petits fagots.

France
J|F|**M**|**A**|**M**|J|J|A|S|O|N|D

LE SAVIEZ-VOUS ?

Blanche, verte ou violette, la couleur de l'asperge ne dépend pas de la variété mais du mode de culture, et plus particulièrement de sa durée d'exposition au soleil avant la cueillette. Et cela va très vite !

Indications prévisionnelles basées sur des récoltes normales ; nous restons dépendants des conditions climatiques et du marché.

Les courgettes, aubergines et poivrons

Légumes faciles à cuisiner ! Ces 3 indispensables colorent et "vitaminent" tous vos plats d'été.

L'aubergine violette

Fabien BOUTET
Producteur de concombre, aubergine et tomate grappe, travaillant avec Kultive Val de Loire

OLIVET (LOIRET)

Kultive

Depuis 1985, Kultive commercialise et valorise les légumes de ses adhérents producteurs comme Jacky Cheron. Même si Kultive est une petite structure qui emploie une quinzaine de salariés, c'est en réalité environ 800 emplois qui découlent de la production, du conditionnement et de la commercialisation des légumes produits en France. Kultive et Transgourmet Fruits & Légumes sont partenaires depuis 1995.

AUBERGINE VIOLETTE
Chair blanche et moelleuse.
Se marie à un grand nombre de préparations salées.

Jardins de Pays
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

Existe également en d'autres origines :

France
J|F|M|A|M|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

Pays-Bas
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|O|N|D

Espagne
J|**F**|**M**|**A**|**M**|**J**|J|A|S|**O**|**N**|**D**

COURGETTE BLANCHE, JAUNE
En crudité ou cuite, en dés, en ruban, en julienne...
Préférer la cuisson vapeur ou à l'étuvée.

France
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

Belgique, Pays-Bas
J|F|M|A|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|O|N|D

COURGETTE RONDE VERTE OU JAUNE
Parfaite pour vos petis farcis.

France
J|F|**M**|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|D

Espagne, Maroc
J|**F**|**M**|A|M|J|J|A|S|O|**N**|**D**

AUBERGINE BLANCHE
Ronde ou allongée.
Plus douce que la violette.

Pays-Bas
J|F|M|A|M|**J**|**J**|**A**|**S**|O|N|D

AUBERGINE GRAFFITI
Allongée ou ovale, couleur violet clair rayé de blanc.

Italie
J|F|M|A|M|**J**|**J**|**A**|**S**|O|N|D

AUBERGINE LONGUE
Légume emblématique des beaux jours.

France
J|F|M|A|M|**J**|**J**|**A**|**S**|O|N|D

Italie
J|F|M|A|M|**J**|**J**|**A**|**S**|O|N|D

AUBERGINE RONDE
Idéale pour les farcis.

France
J|F|M|A|M|**J**|**J**|**A**|**S**|O|N|D

Italie, Pays-Bas, Belgique
J|F|M|A|M|**J**|**J**|**A**|**S**|O|N|D

La courgette

Philippe JANVIER
Producteur de fruits rouges et de légumes verts

VERNOU EN SOLOGNE (LOIR-ET-CHER)

Société d'exploitation des Établissements Claude Janvier

COURGETTE
Longue et cylindrique, d'un beau vert franc plus ou moins foncé ou marbré.
Texture fine et douce, relevée d'une saveur légèrement sucrée.
A déguster crue ou cuite

Jardins de Pays
J|F|M|A|M|J|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

Existe également en d'autres origines :

France
J|F|M|A|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

Espagne, Maroc
J|**F**|**M**|**A**|M|J|J|A|S|O|**N**|**D**

Le poivron

Adrien QUAAK & Kevin DUVAL
Producteurs de poivrons, travaillant avec Kultive Val de Loire

BONNÉE (LOIRET)

Kultive

POIVRON VERT, ROUGE, JAUNE, ORANGE
Variété de piment doux.
Le panel des saveurs s'étend de l'amer-poivré au sucré.
Selon les variétés et le degré de mûrissement, les couleur du poivron vont du vert au brun, en passant par le crème, le jaune, l'orange, le rouge et le pourpre.

Jardins de Pays
J|F|M|A|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|O|N|D

Existe également en d'autres origines :

France
J|F|M|A|M|J|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|D

Espagne, Pays-Bas
J|**F**|**M**|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|**D**

Les poivrons verts, rouges, jaunes, oranges

0 826 969 115 Service 0,15 € / appel + prix appel • www.transgourmet-fruitsetlegumes.fr

infos du pro

La pomme de terre primeur et AOP de l'île de Ré

L'île de Ré offre un terroir exceptionnel, où les sols calcaires, secs et sablonneux, parfois amendés au varech, sont balayés par les brises marines, sur fond de climat doux et ensoleillé. Sur ces terres, entre Ars-en-Ré et Saint-Martin-de-Ré, une trentaine de producteurs, réunis en coopérative, cultivent ce fameux tubercule selon des règles strictes : le cahier des charges de l'AOP.

La pomme de terre de l'île de Ré est la première pomme de terre, labellisée par l'AOC, en 1998 : **signe de reconnaissance d'un produit de haute qualité constante.** Les producteurs suivent un cahier des charges rigoureux portant sur la germination, la culture raisonnée des sols, le calibrage et la commercialisation.

La pomme de terre est récoltée avant maturité : ses sucres n'ont pas eu le temps de se transformer en amidon. **Elle est donc légèrement sucrée et pauvre en calories.**

Récoltée toute jeune, elle est aussi plus hydratée que la pomme de terre d'hiver. **Elle est également plus riche en vitamines, minéraux et fibres.**

Tout connaître sur LA POMME DE TERRE

POMME DE TERRE DE L'ILE DE RÉ AOP
Primeur disponible jusqu'à fin juillet.
De petit calibre, fondante au goût légèrement sucré et peau salée.
France
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|A|S|O|N|D

POMME DE TERRE MINI GRENAILLES
Le calibre minimal.
Chair particulièrement fondante qui présente des notes sucrées.
France
J|F|M|A|M|J|J|A|**S|O|N|D**

Les pommes de terre se répartissent en 2 catégories

Les pommes de terre primeurs : premières à être plantées, elles arrivent dès le printemps sur le marché du frais. Presque dépourvues de peau, elles sont récoltées avant maturité, ce qui leur procure leur fraîcheur et leur goût particulier.

Les pommes de terre de conservation : elles sont récoltées à pleine maturité, en septembre et octobre, et se consomment tout l'hiver jusqu'à la fin du printemps suivant. Elles sont arrachées à l'automne, lorsque les feuilles et les tiges de la plante sont fanées. Leur peau épaisse limite les meurtrissures au cours de l'arrachage, du transport, du triage et du stockage.

Les talents inépuisables de la pomme de terre

Le légume le plus apprécié. La pomme de terre est une plante dont on consomme la tige de nature tubéreuse, nommée tubercule. Facile à cultiver, même dans des conditions difficiles, elle permet d'obtenir une quantité de matière nutritive importante sur une petite superficie.

Originaire du Pérou, elle est aujourd'hui produite dans plus d'une centaine de pays, **la Chine en est le premier producteur mondial,** et s'adjuge la place de leader parmi les légumes consommés sur la planète (consommation vivrière et commerciale).

Des variétés pour tous les goûts et tous les usages. On estime qu'il existe plus de 3 000 variétés de pommes de terre. On en cultive environ 150 en France dont, plus particulièrement, une vingtaine pour le commerce et une trentaine pour la transformation. Grâce à la diversité des variétés, les restaurateurs peuvent ainsi satisfaire tous les goûts et réaliser une multitude de recettes en un tournemain.

La pomme de terre composée de 70 à 80% d'eau, est parmi les légumes les plus riches en vitamine C. Elle apporte également à l'organisme des vitamines du groupe B (B1, B2, B3, B6), des minéraux (potassium, magnésium, fer, manganèse, cuivre...), des fibres (25% des besoins quotidiens pour une portion) et des glucides à assimilation lente. Sa valeur calorique (85 kcal/100 g) est inférieure à celle du riz et à celle des pâtes (87 kcal et 114 kcal/100 g).

TRANSGOURMET
fruits & légumes

Indications prévisionnelles basées sur des récoltes normales ; nous restons dépendants des conditions climatiques et du marché.

Les pommes de terre

Les façons de la cuisiner sont presque aussi nombreuses que ses variétés !

1 *Pomme de terre rouge*

3 *Pomme de terre blanche*

La pomme de terre

TIGERY (ESSONNE)

EURL Pauwels

Exploitation maraichère créée en 1953 et transformée en EURL en 1997. Elle dispose d'une chaîne de conditionnement et d'une capacité de stockage de 1 500 tonnes. 6 employés permanents et 6 saisonniers. Pauwels et Transgourmet Fruits & Légumes sont partenaires depuis 2000.

Nicolas PAUWELS
Producteur de pommes de terre et d'oignons

"Proposer des légumes de saison issus d'un terroir longtemps baptisé le grenier à blé de Paris, c'est un challenge quotidien. Installé en 1980, j'écoule ma production dans différents circuits. C'est une nécessité pour assurer la vie de l'entreprise d'autant que je ne suis pas propriétaire de mes terres.
Vive la production locale !"

1
POMME DE TERRE À CHAIR FERME ROUGE type Chérie
Peau rose foncée couvrant une chair jaune veinée de rose.
Saveur très douce.
Idéale pour une cuisson à la vapeur.

Jardins de Pays
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

Existe également en d'autres origines :
France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

2
POMME DE TERRE BLEUE D'ARTOIS
Variété ancienne dont le nom d'origine est Bleue de la Manche.
Fleur, peau, chair : une pomme de terre entièrement bleue, ronde et ferme.
Conserve sa couleur à la cuisson.
Peut s'associer avec une variété de pomme de terre blanche pour créer un contraste dans l'assiette.

Jardins de Pays
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

3
POMME DE TERRE À CHAIR FERME BLANCHE type Charlotte ou Allians
Forme régulière et allongée.
Très savoureuse, goût très marqué.
En salade, à la vapeur, rissolée ou en robe des champs.

Jardins de Pays
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

Existe également en d'autres origines :
France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

Existe aussi en :

POMME DE TERRE À CHAIR FETRME BLANCHE type Charlotte, Allians, Maïwen ou Miss Mignonne BIO
Issue de l'agriculture biologique.

Jardins de Pays
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

4
POMME DE TERRE DE CONSOMMATION COURANTE type Agata ou Challenger
Peau et chair jaune. Particulièrement tendre.
S'imprègne des saveurs dont on l'accompagne, parfaite pour une cuisson à la cocotte ou au four.

Jardins de Pays
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

Existe également en d'autres origines :
France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

Pomme de terre courante

4

2 *Pomme de terre Bleue d'Artois*

POMME DE TERRE VITELOTTE
Peau épaisse, très foncée, presque noire, chair violette farineuse.
En frites, en purée, en décoration, chips maison... Surprenante !

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

POMME DE TERRE RATTE DU TOUQUET
De forme oblongue et noueuse.
Chair ferme, goût de noisette.
En gratin, rissolée, à la vapeur, en ragoût...

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

Les ails, oignons et échalotes

Pour relever et sublimer
toutes les saveurs de vos plats.

Les oignons, l'ail et l'échalote

Antoine VAJOU
Producteur d'ails, oignons et échalotes

"Notre exploitation familiale maîtrise toute la filière du champ à l'assiette, car nous attachons une grande importance à la sécurité alimentaire, au respect de l'environnement et à l'application des bonnes pratiques agricoles."

FONTENAY DE BOSSERY (AUBE)

Ferme de Fontenay

Née dans les terres argilo-calcaires du sud de la Champagne, la Ferme de Fontenay est une exploitation agricole depuis plus de quatre générations. La Ferme de Fontenay met tout en œuvre pour offrir à ses clients des oignons, échalotes, échalions et des aulx de qualité supérieure : elle a obtenu la Labellisation Zéro Résidu de Pesticides et s'est engagée sur la voie de la HVE.

1 ECHALION
Variété d'oignon allongé ressemblant à l'échalote.
Saveur fine, plus subtile et plus douce que l'oignon.

Jardins de Pays
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

2 OIGNON JAUNE
Goût prononcé et très parfumé.
Appelé aussi oignon de paille, il se consomme comme légume ou condiment.
Parfait pour les cuissons, surtout les plats mijotés.

Jardins de Pays
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

Existe également en d'autres origines :

Espagne, Italie
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

Argentine, Nouvelle-Zélande
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

3 AIL
D'une couleur allant du blanc au rose éclatant. Une tête contient 10 à 12 gousses. Chair légèrement brillante et très parfumée. Cru ou cuit, haché, en lamelles ou en chemise, l'ail se prête à de nombreuses déclinaisons gourmandes en relevant le goût de vos recettes.

Jardins de Pays
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

4 ECHALOTE
Fine peau noisette.
Chair fine très odorante, légèrement piquante sur la langue et très aromatique. Un des ingrédients aromatiques essentiels de la cuisine. Délicieuse en fond de sauce, dans les plats mijotés, mais aussi crue, finement ciselée sur une salade.

Jardins de Pays
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

Existe également en d'autres origines :

France - Ail sec
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

Espagne, Argentine
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

Mexique
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

Antoine et Marc CRAQUELIN
Producteur de pommes de terre, de céleris rave et d'oignons

"Jardins de Pays est une source de développement et de reconnaissance de mon savoir faire."

COURBEPINE (EURE)

SARL Négoce Légumes

Exploitation crée en 1982, chaine de conditionnement, capacité de stockage 4 000 tonnes, en cours de certification global gap, service de livraison.
5 employés permanents et 10 saisonniers.
Négoce Légumes et Transgourmet Fruits & Légumes sont partenaires depuis 2000.

5 OIGNON ROUGE
Sucré, piquant et fort en goût. S'accorde mieux avec les plats non cuisinés comme les salades, les sandwichs et les burgers.

Jardins de Pays
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

Existe également en d'autres origines :

Espagne, Italie
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

Australie, Nouvelle-Zélande
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

L'oignon rouge

TRANSGOURMET
fruits & légumes

Indications prévisionnelles basées sur des récoltes normales ; nous restons dépendants des conditions climatiques et du marché.

L'OIGNON DOUX DES CEVENNES

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.

OIGNON DOUX DES CEVENNES AOP
Juteux, sucré, peu piquant et pas amer, persistance en bouche.
À consommer cru en crudités par exemple ou cuit; il devient fondant et se prépare en tarte, en confit pour accompagner vos viandes ou fromages.

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|**O**|**N**|**D**

L'oignon blanc frais

Christophe PARRO
Producteur de salades, chicorées, herbes et aromates depuis 3 générations

CHEVANNES
(ESSONNE)

Gaec de la Pioterie

6

OIGNON BLANC FRAIS EN BOTTE
Croquant et savoureux.
À déguster en apéritif ou en salade ou à cuisiner comme légume ou condiment.

Jardins de Pays
J|F|M|A|M|J|**J**|**A**|**S**|O|N|D

Existe également en d'autres origines :

France
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|O|N|D

Italie
J|**F**|**M**|A|M|J|J|A|S|O|**N**|**D**

L'OIGNON ROSÉ DE ROSCOFF

est originaire du nord du Finistère. Cette région française offre des conditions de cultures idéales pour faire de cet oignon un produit exceptionnel qui a d'ailleurs obtenu en 2009 l'Appellation d'Origine Contrôlée et en 2013, l'Appellation d'Origine Protégée.

On le reconnaît grâce à sa couleur rosée et à sa petite queue qui lui assure une bonne conservation naturelle.

OIGNON ROSÉ DE ROSCOFF AOP
Cru, il est croquant et très juteux, on peut l'intégrer dans les salades. Cuit, il devient plus doux et fruité, il est fondant et savoureux en potages, poêlés, potées ou encore confit ou cuisiné en sauce, en accompagnement de viandes ou de poissons.

France
J|**F**|M|A|M|J|J|A|S|**O**|**N**|**D**

L'AIL ROSE DE LAUTREC

est une appellation qui désigne une production traditionnelle d'ail de la région de Lautrec dans le département du Tarn en France.

Ces dix grains légèrement rosés, assemblés en couronne autour d'une tige rigide, font la fierté et la renommée de tout un 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.

AIL ROSE DE LAUTREC IGP
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.

France
J|**F**|**M**|A|M|J|J|A|S|O|**N**|**D**

Les haricots

Ils se consomment chauds ou froids, en entiers ou en purée, en entrée ou en accompagnement… À vous de surprendre vos invités !

LE FAMEUX HARICOT BLANC DE VENDÉE

bénéficie d'une indication géographique protégée (IGP), signe européen de qualité, depuis le 9 octobre 2010.

Après avoir obtenu le Label Rouge, la Mogette de Vendée jouit ainsi d'une protection de dénomination sur tout le territoire de l'Union Européenne, ce qui garantit qu'elle est produite et transformée dans la zone d'IGP, c'est-à-dire le département de la Vendée et les cantons limitrophes.

La mogette est un haricot blanc cultivé depuis des générations sur le territoire vendéen. Semée en mai sur des parcelles sélectionnées pour leur richesse en limon, la mogette se récolte 90 jours plus tard. Elle peut être récoltée à plusieurs stades de maturité : du demi-sec au sec. En fonction du moment de la récolte, sa couleur varie du blanc au vert clair. Sa peau est fine, lisse et brillante ; sa chair est tendre et fondante.

MOGETTE DE VENDÉE IGP
Haricot blanc sec au grain allongé dont une extrémité est aplatie.
Cuisson rapide.
Se déguste traditionnellement avec le Jambon de Vendée ou encore bien chaude sur une tartine grillée, frottée à l'ail et bien beurrée.

France
J|F|M|A|M|**J**|**J**|**A**|**S**|O|N|D

LE HARICOT COCO DE PAIMPOL

Si la culture des pois et fèves remonte pour la région bretonne au Moyen Âge, c'est en 1928 qu'apparait le haricot blanc quand un marin le ramène d'Amérique latine.

Complétant la culture de pommes de terre, le coco reste, jusqu'à la fin de la Seconde Guerre Mondiale, un produit de consommation familiale et de vente en "vert". L'après guerre lui offrira son véritable développement, faisant passer la production de 6 000 tonnes à la fin des années 70 à 13 000 tonnes en 1992. Ce Coco de Paimpol est une exclusivité costarmoricaine. Aujourd'hui 350 producteurs le produis ent sur 1 200 ha pour une production annuelle de 8 000 tonnes par an. La cueillette du Coco de Paimpol, communément appelée "plumage" (l'action qui consiste à séparer les gousses de la tige et des feuilles), se fait intégralement à la main, dans le respect d'une tradition et d'un savoir-faire légendaires. Chaque année, de juillet à octobre, plus de 2 000 cueilleurs investissent les champs pour "plumer" le coco, semé à partir de la mi-mars de la même année.

L'INAO accorde l'AOC Coco de Paimpol en février 1998.

Cette AOC garantit l'aire géographique (85 communes bretonnes), des pratiques culturales, récolte manuelle (appelée plumage), agréage et traçabilité répondent à un cahier des charges précis conférant l'originalité et la qualité du produit. Le Coco de Paimpol se prévaut également de l'AOP (équivalent européen de l'AOC) depuis le 1er mai 2009. Seule l'AOP figure désormais sur les étiquettes du Coco de Paimpol.

HARICOT COCO DE PAIMPOL AOP
Haricot blanc frais à écosser.
Gousse jaune pâle, marbrée de violet ; grain blanc nacré.
AOP - saveur de chataîgne.
Accompagne aussi bien les viandes que les poissons ou se déguste en salade.

France
J|F|M|A|M|**J**|**J**|**A**|**S**|O|N|D

HARICOT BEURRE
Nommé aussi haricot jaune.
Haricot mange-tout, plus gros que les haricots verts et sans fils.
Charnu et fondant, savoureux, au goût délicat.
Se cuisine comme le haricot vert.

France
J|F|M|A|M|**J**|**J**|**A**|**S**|O|N|D

Italie, Espagne
J|F|M|A|M|**J**|**J**|**A**|**S**|O|N|D

HARICOT VERT
Longue gousse fine plus ou moins étirée.
Cuit à l'eau ou à la vapeur, le haricot vert est délicieux avec des œufs, et accompagne aussi bien les viandes que les poissons.

France
J|F|M|A|M|**J**|**J**|**A**|**S**|O|N|D

Italie
J|F|M|A|M|**J**|**J**|**A**|**S**|O|N|D

Espagne, Maroc
J|**F**|**M**|**A**|**M**|J|J|A|S|O|N|D

Kenya, Burkina-Faso
J|**F**|**M**|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|**D**

LE HARICOT TARBAIS,

cultivé depuis le XVIe siècle, est considéré comme un fleuron de la gastronomie du Sud-Ouest et bénéficie d'une renommée nationale et même internationale.

En vallée de l'Adour, une poignée d'agriculteurs bigourdans, fiers de cette richesse locale, décide de relancer au cours des années 80 la production de Haricot Tarbais dans cette région des Pyrénées au terroir et au climat idéals. Cette initiative se concrétise en 1988 par la création d'une Coopérative autour de 12 producteurs. En 1997, le Haricot Tarbais devient le premier haricot distingué par un Label Rouge. Et c'est en 2000 qu'une Indication Géographique Protégée (IGP) le confortera dans la zone strictement délimitée où sa culture s'épanouit.

HARICOT TARBAIS IGP
Blanc et de grande taille. Peau filante très fine.
Chair fondante et moelleuse, texture délicate et non farineuse.

France - Frais J|F|M|A|M|J|J|A|**S**|O|N|D

France - Sec **J**|**F**|**M**|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|**D**

TRANSGOURMET
fruits & légumes

Indications prévisionnelles basées sur des récoltes normales ; nous restons dépendants des conditions climatiques et du marché.

Les fèves et pois

Aussi bons chauds que froids.

FÈVE
Plus grosse graine de la grande famille des légumineuses, elle se cache dans une longue cosse aplatie.
Possède une fine peau qu'il faut retirer avant de la croquer.
Se marie bien avec la sarriette, la coriandre et l'huile d'olive.
Accompagne particulièrement bien les viandes blanches et peut être cuisinée en ragoût, en purée, en soupe, en salade, en beignets ou tout simplement à la croque au sel !

France J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|S|O|N|D
Espagne, Italie J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|S|O|N|D

PETITS POIS
Légume printanier par excellence.
Vert et croquant, lisse (petit et précoce) ou ridé (plus gros et plus sucré).
Goût légèrement sucré.
Connu cuit dans les plats traditionnels, le petit pois se déguste aussi cru comme une gourmandise.

France J|F|M|A|**M**|**J**|**J**|**A**|S|O|N|D
Espagne, Italie J|F|M|**A**|**M**|J|J|A|S|O|N|D

HARICOT COCO PLAT
Long, large et plat, d'une couleur vert clair, parfois légèrement incurvé en forme de virgule.
Chair fondante.
N'a pas de lingot dans les gousses.
Texture crémeuse à la cuisson.
Se consomme entier, ou réduit en purée ; peut se déguster froid en salade, en ragoût, en cassoulet ou en accompagnement de viande en sauce, volaille ou gibier.

France J|F|M|A|M|**J**|**J**|**A**|**S**|O|N|D
Espagne J|**F**|**M**|**A**|**M**|J|J|A|S|O|N|D
Kenya **J**|**F**|**M**|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|**D**

Les poireaux et navets

Des légumes "douceur" au printemps et "de caractère" en hiver.

Les poireaux d'hiver

Philippe JANVIER
Producteur de fruits rouges et de légumes verts

"Dans mon concept, l'élevage va avec ma démarche, c'est-à-dire produire des légumes avec des méthodes beaucoup plus naturelles, en utilisant des fumures animales et végétales. Cela va permettre de remplacer une grosse partie des engrais et produire des légumes naturels comme mon père et mon grand-père le faisaient dans le jardin."

VERNOU EN SOLOGNE (LOIR-ET-CHER)

Société d'exploitation des Établissements Claude Janvier

Exploitation multiproduits créée en 1989 de 10 000 tonnes dont 1 000 tonnes en fraises.
Possède une station de conditionnement.
Regroupe l'intégralité de la production de 2 producteurs.
La Société d'exploitation des Etablissements Claude Janvier et Transgourmet Fruits & Légumes sont partenaires depuis 2000.

POIREAU D'HIVER
De gros calibre, feuillage bien coloré.
À cuisiner cuit, à la vapeur, braisé ou préalablement blanchi à l'eau avant d'être accomodé de diverses manières.

Jardins de Pays
J|**F**|**M**|**A**|M|J|J|A|S|**O**|**N**|**D**

Existe également en d'autres origines :
France
J|**F**|**M**|A|M|J|J|A|S|**O**|**N**|**D**
Espagne, Pays-Bas
J|**F**|**M**|**A**|M|J|J|A|**S**|**O**|**N**|**D**

POIREAU CRAYON
Poireau primeur de la taille d'un crayon.
Cuit à la vapeur ou grillé.

France
J|F|M|A|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|O|N|D
Italie, Espagne
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|A|S|O|N|D

POIREAU D'ÉTÉ / PRIMEUR
Fin et de petite taille, texture tendre et fondante, saveur douce et légèrement sucrée.

France
J|F|M|A|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|O|N|D
Espagne, Pays-Bas
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|A|S|O|N|D

NAVET PLAT OU ROND
Texture fine très blanche et très tendre après cuisson.
Cru ou cuit, dans un pot-au-feu ou une poule au pot, en gratin, en purée, en soupe, en ragoût, seul ou accompagné de pommes de terre.

France - Navet plat J|F|M|A|**M**|**J**|**J**|A|S|O|N|D
France - Navet rond **J**|**F**|**M**|**A**|**M**|J|J|**A**|**S**|**O**|**N**|**D**

Pensez également à notre
NAVET BIO DE LA FORÊT DES LANDES DE GASCOGNE
J|**F**|**M**|A|M|J|J|A|S|**O**|**N**|**D**

ORIGINE

Les champignons

Ils rehaussent la saveur des mets les plus fades.
Leur texture poreuse absorbant comme nul autre les parfums de vos plats.

Des avantages nutritionnels

Les champignons possèdent des qualités nutritionnelles proches, à bien des égards, des légumes. Ils sont toutefois plus riches en protéines, en vitamines du groupe B, en phosphore (ils en possèdent plus que la plupart des végétaux), et contribuent à un apport non négligeable de vitamines D, E et K, de macroéléments minéraux comme le potassium et le magnésium, et d'oligo-éléments tels que le fer, le zinc, le cuivre, le manganèse, le fluor et le sélénium. Très peu caloriques et riches en fibres, ils s'associent avantageusement aux légumes.

UN METS À PART ENTIÈRE AUX USAGES MULTIPLES

De multiples variétés

Les champignons ne sont pas tous composés d'un pied et d'un chapeau, qui constituent leur fructification temporaire et visible. Beaucoup se présentent sous d'autres formes (corolle, boule, langue, coupelle...), beaucoup sont minuscules, voire microscopiques (mildiou de la vigne, penicillium présent dans le roquefort, moisissures...). Il existe plus de 70 000 espèces recensées de ces organismes dépourvus de chlorophylle; ils ne font pas partie du règne végétal, et l'on estime que 1 à 1,5 million ne sont pas encore identifiés.

Plat, accompagnement ou condiment

Les champignons peuvent en fonction de l'espèce choisie, constituer une entrée ou un plat (soupe, salade, poêlée), accompagner viandes, poissons, œufs, riz (risotto) ou pâtes et parfumer de nombreuses sauces. Quelques morceaux de cèpes ou de morilles enrichiront certaines recettes de leurs arômes incomparables.

Les champignons cultivés

PLEUROTE GRISE, JAUNE
Chapeau reconnai ssable à sa forme d'huître.
Chair tendre blanche, saveur de noisette.
Accompagne à merveille les poissons blancs ou le gibier.

France
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

Pays-Bas, Pologne
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

CHAMPIGNON BRUN
Plus goûtu que le blond.
À déguster cuit ou frais.

France
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

CHAMPIGNON BLOND
Petit frère coloré du champignon de Paris mais contient moins d'eau donc fond moins vite lors de la cuisson.
Goût de noisette.
En cuisson ou en salades.

France
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

PLEUROTE PIED BLEU
Pleurote violacé.
Odeur aromatisée, et saveur douce et fruitée.
Idéale pour accompagner le gibier et la viande rouge.

France
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

CHAMPIGNON NOIR / OREILLE DE JUDAS
Extérieur brun-rose ou gris-olive voire brun-violacé à sombre. Velouté au toucher, surface unie ou plissée.
Chair gélatineuse, élastique et translucide.
Surprenant avec un poisson.

France
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

SHIITAKÉS (Lentin de Chêne)
Chapeau plat de couleur brune et odeur typique.
Texture douce et spongieuse.
Saveur originale très parfumée.
Libère une saveur terreuse et boisée à la cuisson. À poêler rapidement.

France
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

PLEUROTE MINI BLEU
Saveur plus prononcée que la pleurote grise ou jaune mais reste douce.
Idéale pour les sauces.

France
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

ERYNGII
Aspect curieux car beaucoup de pied et peu de chapeau.
Chair ferme qui rappelle celle des cèpes.
Goût très parfumé.

France
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

CHAMPIGNON BLANC / DE PARIS
Peau lisse et uniformément blanche ou blonde. Plus son chapeau est ouvert et plus il est concentré en goût.
Se prête à toutes les recettes.

France
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

Pays-Bas, Pologne
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

SHIMEJI
Riche en composant du goût umami.
Saveur de noisette douce.
Souvent utilisé en soupes et potages.

France
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

CHAMPIGNON BOUTON
La plus petite taille, le plus consommé.
Arôme boisé.

France
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

Pays-Bas
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

TRANSGOURMET
fruits & légumes

Indications prévisionnelles basées sur des récoltes normales ; nous restons dépendants des conditions climatiques et du marché.

Les champignons sauvages

Cultivés ou sauvages

On compte environ 250 espèces comestibles. Les principaux champignons commercialisés se limitent à une douzaine d'espèces, certaines cultivées (le champignon de Paris représente le plus gros marché français) ou ramassées parfois dans de lointaines contrées.

PIED DE MOUTON
Chair ferme, blanche, qui devient très vite roux orangé à l'air.
Saveur douce ou un peu poivrée, devenant amère en vieillissant.
France
J|F|M|A|M|J|J|A|**S**|**O**|**N**|**D**

CHANTERELLE GRISE, JAUNE
Chair mince à la saveur agréable.
Ne pas laver à grande eau.
Se consomme seule, en accompagnement de viandes ou de poissons, ou encore séchée et conservée dans le vinaigre.
France
J|**F**|M|A|M|J|J|A|S|**O**|**N**|**D**

TROMPETTE DE LA MORT
En forme de trompette ou d'entonnoir.
Surface légèrement pelucheuse, gris cendrée à gris bleuté, couverte de quelques rides plus ou moins saillantes.
Chair mince, souple, de consistance élastique sous l'humidité.
Odeur fruitée et douce.
France
J|F|M|A|M|J|J|**A**|**S**|**O**|**N**|**D**

MOUSSERON
Couleur jaune pâle à brun clair.
Chair épaisse. Odeur agréable de farine fraîche et saveur douce.
France
J|F|M|**A**|**M**|**J**|J|A|S|O|N|D
Roumanie, Bulgarie
J|F|M|A|M|J|J|A|**S**|**O**|**N**|D

ENOKI
Longues tiges élancées avec de minuscules chapeaux fermes.
Doux et croquant.
Cru ou poêlé rapidement.
France
J|**F**|**M**|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|**D**

Les champignons nobles

CÈPE
Champignon sylvestre couvert d'un chapeau brun.
Saveur caractéristique de noisette.
Chair ferme bien blanche.
Se déguste exclusivement cuit pour sublimer chacun de vos plats.
France
J|F|M|A|M|J|J|J|A|**S**|**O**|**N**|**D**

TRUFFE BLANCHE D'ALBA
Très fine, de couleur ocre.
Arrière-goût de noisette.
Arôme intense, caractéristique, avec des tons qui rappellent le gaz méthane.
Crue dans vos préparations.
Italie
J|F|M|A|M|J|J|A|S|**O**|**N**|**D**

MORILLE
Chapeau en dentelle.
Parfum intense.
Se déguste exclusivement cuite, crue elle est toxique.
France
J|F|M|**A**|**M**|**J**|J|A|S|O|N|D

TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD
La reine des truffes.
Chair blanche, puis violet brunâtre.
Parfum très fort et saveur très agréable.
France
J|**F**|M|A|M|J|J|A|**S**|**O**|**N**|**D**

GIROLLE
Chapeau en forme d'entonnoir et de couleur jaune, parfois orange. Savoureux et délicat, odeur fruitée, goût prononcé. Chair blanche et ferme. S'associe très bien aux pâtes fraîches et aux viandes en sauce.
France
J|F|M|A|M|J|J|A|**S**|**O**|**N**|**D**
Pays de l'Est
J|F|M|A|M|J|J|A|**S**|**O**|**N**|**D**

TRUFFE CHINOISE
Texture plus ferme.
Saveur délicate.
Chine
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|**D**

TRUFFE D'ÉTÉ
Chair blanche puis brunâtre marbrée.
Parfum délicat.
Se prête bien à la fabrication de beurre truffé pour l'apéritif ou de glace laissant apparaître un petit goût de noisette.
Résiste moins bien à la cuisson que la truffe du Périgord.
France
J|F|M|A|M|**J**|**J**|**A**|S|O|N|D

0 826 969 115 Service 0,15 € / appel + prix appel • www.transgourmet-fruitsetlegumes.fr

Les légumes anciens

Légumes anciens, légumes oubliés…
Méconnus ou moins consommés qu'auparavant, ils réservent pourtant bien des surprises tant sur le plan gustatif que sur celui de la créativité en cuisine.

Les légumes anciens

Philippe JANVIER
Producteur de fruits rouges, de légumes verts et anciens
"Dans mon concept, l'élevage va avec ma démarche, c'est à dire produire des légumes avec des méthodes beaucoup plus naturelles, en utilisant des fumures animales et végétales. Cela va permettre de remplacer une grosse partie des engrais et produire des légumes naturels comme mon père et mon grand-père le faisaient dans le jardin "

VERNOU EN SOLOGNE
(LOIR-ET-CHER)

Janvier

Société d'exploitation des Etablissements Claude Janvier.
Exploitation multiproduits créée en 1989 de 10 000 tonnes dont 1000 tonnes en fraises. Possède une station de conditionnement. Regroupe l'intégralité de la production de 2 producteurs. La Société d'exploitation des Etablissements Claude Janvier et Transgourmet Fruits & Légumes sont partenaires depuis 2000.

1 COURGE SPAGHETTI
Chair filamenteuse blanche à jaunâtre.
Toutes cuissons.
France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D
Italie
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

2 PÂTISSON
Se distingue par sa forme originale et ses couleurs variées.
Savoureux, à la chair tendre.
Goût de noisette. Ne se consomme pas cru, à cuisiner par exemple en gratin, en soupe.
France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

3 COURGE BUTTERNUT
Courge musquée et sucrée.
En purées, gratins et tartes salées ou encore farcies.
À tester en dessert.
Jardins de Pays
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D
Existe également en d'autres origines :
France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D
Italie
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

4 POTIMARRON
Chair orangée très fine, légèrement sucrée et rappelle la saveur de la purée de châtaignes.
Bouilli, en purée, en potage et même en dessert.
Jardins de Pays
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

Le courge spaghetti

La courge Butternut

Le pâtisson

Le potimarron

TRANSGOURMET
fruits & légumes

Indications prévisionnelles basées sur des récoltes normales ; nous restons dépendants des conditions climatiques et du marché.

PERSIL TUBÉREUX / PERSIL RACINE
Se consomme comme le navet ou le panais.
Saveur proche de la carotte, du persil.
À déguster cru en salade ou cuit en accompagnement.

Jardins de Pays
J|**F**|M|A|M|J|J|A|S|O|**N**|**D**

POTIRON
Saveur douce.
Chair épaisse de couleur jaune orangé.
À consommer comme légume ou comme dessert : en soupe, en purée, en gratin, en tarte, en tourte, en confiture..., voire en glace.

Jardins de Pays
J|**F**|M|A|M|J|J|A|S|**O**|**N**|**D**

Existe également en d'autres origines :

Union Européenne
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|O|N|D

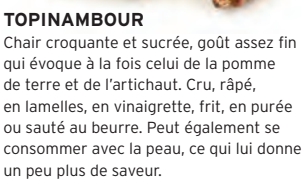
IGNAME
Tendre et sucrée, un peu farineuse, avec un goût de châtaigne.
Se cuisine comme la pomme de terre, dont elle s'approche en saveur.

Jardins de Pays
J|**F**|M|A|M|J|J|A|S|O|N|**D**

SALSIFIS
Blanc, allongé, saveur fine et sucrée.
Son goût se rapproche de celui du panais, de l'asperge et de l'artichaut.
En gratin, sautés au beurre, en velouté

Jardins de Pays
J|**F**|**M**|**A**|**M**|**J**|J|A|S|O|**N**|**D**

Union Européenne
J|**F**|**M**|**A**|**M**|**J**|J|A|S|O|**N**|**D**



TOPINAMBOUR
Chair croquante et sucrée, goût assez fin qui évoque à la fois celui de la pomme de terre et de l'artichaut. Cru, râpé, en lamelles, en vinaigrette, frit, en purée ou sauté au beurre. Peut également se consommer avec la peau, ce qui lui donne un peu plus de saveur.

Jardins de Pays
J|**F**|M|A|M|J|J|A|S|**O**|**N**|**D**

Existe également en d'autres origines :

France
J|**F**|**M**|**A**|M|J|J|A|S|**O**|**N**|**D**

RUTABAGA
Chair jaune et saveur prononcée qui rappelle celle du chou et du navet.
À consommer cru ou cuit, râpé en crudité ou en salades ou cuisiné à la vapeur, à l'eau, au four, à la poêle.

Jardins de Pays
J|**F**|M|A|M|J|J|A|S|**O**|**N**|**D**

NAVET BOULE D'OR
Chair jaune, ferme et très parfumée.
Saveur sucrée et fine.
Cuit en purée, cru en salade.

France
J|**F**|**M**|A|M|J|J|A|S|**O**|**N**|**D**

CROSNE
Saveur douce et délicate proche de l'artichaut.
Cru en salade ou revenu dans du beurre.

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|**N**|**D**

RAIFORT
Saveur très forte, piquante et poivrée, voire moutardée.
Râpé, il est utilisé comme condiment comme substitut à la moutarde et se retrouve dans de nombreuses sauces.

France
J|**F**|**M**|A|M|J|J|A|S|O|**N**|**D**

OCA DU PÉROU
Saveur voisine de la pomme de terre mais avec l'acidité de l'oseille en plus.
Se consomme cuit et se cuisine comme la pomme de terre.

France
J|**F**|M|A|M|J|J|A|S|O|**N**|**D**

PANAIS
Racine d'un joli blanc.
Saveur douce, petit goût sucré de noisette. À consommer cru, gratiné, en purée ou même en condiment.

Jardins de Pays
J|**F**|M|A|M|J|J|A|S|**O**|**N**|**D**

COURGES VARIÉES
Grosses baies à très nombreux pépins et à épiderme coriace.
Leurs couleurs, leur forme et leurs saveurs se marient à merveille avec tous les plats, traditionnels ou audacieux.

Jardins de Pays
J|F|M|A|M|J|J|A|S|**O**|**N**|**D**

COURGE MINI "JACK BE LITTLE"
Appelée aussi pomarine.
Chair jaune orangé, farineuse, sucrée avec un goût de châtaigne.
À consommer farcie ou comme des pommes de terre sautées.

France
J|**F**|M|A|M|J|J|A|S|O|**N**|**D**

Les choux et brocolis

Les nombreuses variétés diffèrent de par leur couleur, leur forme ou leur genre, mais toutes retrouvent une place dans des préparations légères et raffinées.

Le chou vert

Le chou rouge

Le chou blanc

CHOU BOK CHOY
Proche de la bete.
Tiges blanchâtres douces, juteuses et croquantes.
Feuilles nervurées d'un vert foncé et au goût moins prononcé que le chou pommé.
Plus petit que le chou chinois.

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

Italie
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

CHOU CHINOIS
Saveur de moutarde.
Cru en vinaigrette ou cuit coupé en quatre puis émincé.
Digeste et énergétique.

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

Italie
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

CHOU PAK CHOY
Se cuisine comme le brocoli.
Plus petit que le chou chinois.

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

Italie
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

CHOU DE BRUXELLES
Ne se mange pas cru. Il est préférable de le blanchir avant de le cuisiner de mille et une façons : au beurre, à la crème, à la sauce blanche, en gratin, en purée, en salade, à la vapeur, braisé ou en garniture de viandes et de gibiers.

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

Pays-Bas
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

Les choux

Arnaud BANZ
Cadre commercial en lien avec les producteurs de légumes verts et poireaux

MONCHY LE PREUX (PAS-DE-CALAIS)

SARL Ribambelle

Liens privilégiés avec des producteurs qui leur confient toute leur production à vendre, de ce fait regroupe 2300 hectares de culture, chaine de conditionnement et service de livraison. Créée en 2004, la société emploie 5 personnes. Ribambelle et Transgourmet Fruits & Légumes sont partenaires depuis 2005.

1

CHOU VERT
Robe vert franc à vert bleuté composée de feuilles larges, frisées et nervurées.
Cuit à la vapeur ou en cocotte, en accompagnement ou en plat, farci, mais aussi en soupe.

Jardins de Pays
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

Existe également en d'autres origines :

Pays-Bas, Allemagne
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

2

CHOU ROUGE
Robe rouge tirant sur le violet composée de feuilles lisses et denses.
Consommé cru et râpé assaisonné de vinaigrette.

Jardins de Pays
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

Existe également en d'autres origines :

Pays-Bas
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

3

CHOU BLANC
Robe vert pâle composée de feuilles lisses et denses.
Consommé cru ou cuit, râpé et assaisonné.

Jardins de Pays
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

Existe également en d'autres origines :

Pays-Bas, Belgique, Allemagne
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

CHOU FLEUR BLANC, ORANGE, VERT, VIOLET, ROMANESCO
Pour égayer les présentations !
Se déguste cru ou cuit, en salade, en gratin, en flan, en beignet,...

France - Blanc
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

France - Orange, vert, violet, romanesco
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

BROCCOLINI OU BIMI®
Il s'agit d'un croisement entre le brocoli et le kai-lan, un brocoli chinois.
Avec des tiges plus fines et plus longues il apporte une saveur sucrée avec un léger arôme terreux.
Cuit, grillé, sauté ou bien à la vapeur, il s'utilise comme le brocoli.

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

Portugal
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

BROCOLI
Chair croquante ou fondante selon la cuisson, douce et très typée.
En accompagnement ou en soupe, en gratin, en beignet, en risotto, en tarte salée, en flan ou en terrine.

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

Espagne, Italie
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

TRANSGOURMET
fruits & légumes

Indications prévisionnelles basées sur des récoltes normales ; nous restons dépendants des conditions climatiques et du marché.

Les légumes exotiques

Véritable invitation aux voyages !
Découvrez le monde en version originale
avec ces légumes venus d'ailleurs.

PIMENT OISEAU
Petit piment rouge ou vert.
Très piquant, légèrement plus fort
que le piment de Cayenne.
Parfume les huiles (pili-pili), les tartes,
quiches, potages et soupes, les garnitures
de légumes, les viandes, volailles, poissons
et les œufs...

Antilles, Réunion
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

GOMBO
Se présente sous la forme d'une
longue capsule pyramidale,
mesurant entre 10 et 25 cm
de long, poilue et pointue,
et contenant des graines.
Idéal avec les viandes blanches,
en potage ou en sauce.
Nécessite peu de cuisson afin
de ne pas devenir pâteux.

Antilles, Afrique
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

RACINE DE LOTUS
Légume asiatique croquant.
Chair tendre et sucrée.
Éplucher avant de sauter ou nature en salade.

Thaïlande
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

PIMENT ANTILLAIS
Saveur particulièrement piquante.
Extrêmement fort.
À hacher dans une sauce - à doser avec parcimonie.

Antilles, Réunion
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

AVOCAT HASS
Petit fruit à la peau épaisse et granuleuse
qui devient brune à maturité.
Chair blonde ferme, parfumée et non fibreuse.
À consommer nature en salade, arrosé d'un jus de citron
ou de vinaigrette ou bien encore en Guacamole sur
des toasts à l'apéritif ou avec des viandes froides.

Espagne
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

Afrique du Sud, Amérique du sud
J | F | M | A | **M | J | J | A** | S | O | N | D

PATATE DOUCE BLANCHE, ORANGE
Chair blanche ou orangée, ferme, goût sucré.
Sa saveur fait penser à la carotte, à la châtaigne
ou encore au fond d'artichaut.
Se cuisine de l'entrée au dessert, mais généralement
comme la pomme de terre au four, à l'eau, rissolée...

Israël, Espagne
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

Racine tropicale dont le goût
se situe entre la pomme
de terre et la patate douce.
Il se prépare en purée,
soufflé, gratin ou frit.

TARO
Tubercule d'Asie.
Forme qui rappelle le navet.
Chair blanche, violette ou parfois noirâtre.
Son goût rappelle celui de la pomme de
terre et de la châtaigne.
À consommer exclusivement cuit.
À utiliser comme la pomme de terre,
rougit à la cuisson.

Thaïlande, Inde, Afrique
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

AVOCAT TROPICAL
Très gros fruit, plus sucré
que les autres avocats.
Consommé en entrée, à la vinaigrette, avec du crabe,
des crevettes, ou en purée (guacamole).

Antilles, Amérique du sud
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

MANIOC
Chair blanche et écorce brune.
Se cuisine comme la pomme de terre - à bouillir avant
de le cuire. Pilé, réduit en semoule ou en farine, il permet
de faire des galettes, des beignets ou des croquettes,
des pains et des gâteaux.

Thaïlande, Inde, Afrique
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

Les herbes aromatiques

Elles se cuisinent à toutes les sauces et subliment vos plats par leurs parfums.

1 CORIANDRE
Odeur très caractéristique.
Goût très frais et particulier.
Entre en grande partie dans la composition du curry vert.

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

Israël, Maroc
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

2 ESTRAGON
Utilisé frais ou séché pour aromatiser des plats tels que les lasagnes, les crudités, les sauces, les poissons... ainsi que les conserves au vinaigre (cornichons...). Il donne sa saveur principale à la sauce béarnaise.

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

Israël, Maroc
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

3 BASILIC
Appelé également "pistou".
Base du pesto, condiment emblématique de la cuisine italienne.
Goût citronné, parfum intense parfait pour la cuisine.

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

Israël, Maroc
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

4 CERFEUIL
Fine herbe ressemblant au persil.
Goût légèrement anisé.
Employé pour aromatiser sauces, potages, crudités, salades, omelettes, grillades.

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

Israël, Maroc
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

5 CITRONNELLE
Apporte un goût citronné aux plats. La base des tiges de citronnelle sert également à aromatiser les salades, les potages, les marinades, lorsqu'elles sont coupées en rondelles et ciselée.

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

Israël, Maroc
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

CIBOULETTE
Fine herbe dont les feuilles fraîches sont utilisées crues, ciselées, pour aromatiser les crudités, les salades et diverses préparations culinaires comme les autres fines herbes ou cuites pour aromatiser par exemple une omelette.

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

Israël, Maroc
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

ANETH
Très aromatique. Se rapproche du fenouil par son odeur et ses propriétés.
Très utilisée pour aromatiser les salades, poissons, viandes et sauces.

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

Israël, Maroc
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

Le persil

Bruno GUYARD
Producteur de salades, chicorées, radis et plantes aromatiques.

MONTESSON (YVELINES)

SARL Ouest Production

Exploitation familiale créée en 1946 et située dans la plaine de Montesson réputée pour la qualité de sa terre favorable à la production de la salade traditionnelle.
2 employés permanents et 48 saisonniers.
Ouest Production et Transgourmet Fruits & Légumes sont partenaires depuis 2006

6 PERSIL PLAT
Plus parfumé que son cousin frisé.
Feuilles lisses. Donne du goût à vos préparations, et n'oubliez pas la tige qui est encore plus parfumée.

Jardins de Pays
J|F|M|A|M|J|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

Existe également en d'autres origines :

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|**N**|**D**

Union Européenne
J|**F**|**M**|**A**|**M**|**J**|J|A|S|O|N|**D**

Israël, Maroc
J|**F**|**M**|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|**D**

7 PERSIL FRISÉ
Très parfumé, flaveur chaude et herbacée.
Feuilles frisées, très finement découpées.
À la fois condiment et garniture ou en décoration.

Jardins de Pays
J|F|M|A|M|J|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D

Existe également en d'autres origines :

France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|**N**|**D**

Union Européenne
J|**F**|**M**|**A**|**M**|**J**|J|A|S|O|N|**D**

Israël, Maroc
J|**F**|**M**|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|**D**

TRANSGOURMET
fruits & légumes

Indications prévisionnelles basées sur des récoltes normales ; nous restons dépendants des conditions climatiques et du marché.

ORIGAN
Souvent confondu avec la marjolaine.
Très apprécié dans les sauces aux tomates et se marie très bien avec le basilic, le thym...

France
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

Israël, Maroc
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

VERVEINE
Souvent consommée en infusion accompagnée de la menthe, la verveine infusée parfumera également vos salades de fruits, elle se marie très bien avec la pêche.

France
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

Israël, Maroc
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

ROMARIN
S'utilise de préférence frais.
Employé généralement comme aromate par infusion dans les ragoûts, les civets, les soupes et les sauces mais également pour parfumer les grillades.
Plus audacieux, il est également utilisé en infusion pour parfumer les desserts comme les flans, les crèmes ou certaines confitures.

France
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

Israël, Maroc
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

MENTHE
Saveur forte, parfumée et fraîche.
Parfume tous vos plats aussi bien sucrés que salés : taboulé, confiture, tarte...

France
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

Israël, Maroc
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

MENTHE POIVRÉE
Odeur fortement poivrée caractéristique.
Souvent utilisée en infusion ou dans des huiles essentielles, elle se prête également à de nombreuses recettes sucrées et salées qui épateront vos convives.

France
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

Israël, Maroc
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

Tout l'art du bouquet garni consiste à doser les proportions d'après leurs forces et leurs propriétés pour obtenir une combinaison qui produise un haut goût sans en laisser dominer aucun.

BOUQUET GARNI
Les ingrédients principaux sont invariablement le thym et le laurier. Certaines variantes y incluent le vert de poireau, le persil, la sarriette, la sauge, le romarin, une gousse d'ail, la coriandre, une branche de céleri, une tige d'origan.

France
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

Israël, Maroc
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

OSEILLE
Goût frais, pétillant et acidulé.
Utilisée notamment pour les soupes.

France
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

Israël, Maroc
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

LAURIER
Dégage une odeur aromatique lorsque l'on froisse ses feuilles. Habituellement utilisées sèches, les feuilles entrent dans la composition du bouquet garni, et sont également utilisées pour infusion ou cuisson dans la sauce.
La feuille est employée fraîche pour les courts-bouillons, matelotes ou ragoûts.

France
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

Israël, Maroc
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

THYM
Très utilisé dans la cuisine provençale et rurale. Avec le laurier, le persil, le romarin et l'origan, il fait partie du bouquet garni qui relève de nombreuses recettes de viandes en sauce.

France
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

Israël, Maroc
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

THYM CITRON
Feuilles au goût citronné, au parfum puissant et légèrement piquant.
Idéal avec le poisson.

France
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

Israël, Maroc
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

Les mini légumes

Sélectionnés parmi des variétés de légumes à petit calibre ou cueillis juste avant leur maturité, les mini légumes possèdent autant de saveur que les grands ! Frais, croquants, ils se cuisent rapidement, ou peuvent être dégustés crus. Pensez-y pour vos salades, vos poêlées, vos buffets, ou pour une décoration originale !

ASPERGE DE THAÏLANDE
De petit calibre : 11-12 cm.

Thaïlande
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

POIVRON
N'a pas de graines.
Très apprécié farci.

France
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

Pays-Bas
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

COURGETTE
Très tendre.
Temps de cuisson rapide.
Délicieuse en wok, en beignet ou en salade.

France
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

Belgique, Espagne
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

CAROTTE
Employée comme légume.
Goût sucré, texture douce.
À déguster nature en apéritif, cuisinée dans un wok ou encore glacée.

France
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

CHOU FLEUR
Se décline comme les choux-fleurs de taille normale de différentes couleurs blanc, vert et pourpre (violet) et se prépare de la même manière.

France
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

Pays-Bas, Belgique
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

AUBERGINE
Peut être préparée grillée, frite, en gratin, farcie, sautée, en beignet, en purée ou en caviar.

France
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

Pays-Bas
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

FLEUR DE COURGETTE
À farcir ou à sauter à la poêle.

France
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

Import
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

MAÏS
Variété de maïs particulière.
Récolté une fois qu'il a atteint une dizaine de centimètres.
Saveur douce et tendre comme celle des jeunes petits pois.
À consommer en apéritif ou cuisiné au wok, dans les salades ou tout simplement chaud avec du sel et du beurre.

France
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

Espagne, Etats-Unis
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

FENOUIL
Bulbe blanc et côtelé, tige vert vif et feuillage dentelé. Reconnaissable par son parfum et son goût anisé. Accompagne parfaitement les poissons blancs ou en salade, mais également dans les desserts sucrés.

France
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

Pays-Bas, Allemagne
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

CONCOMBRE
En salade ou à farcir.

France
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

Pays-Bas, Italie, Espagne
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

COURGETTE RONDE
Très tendre.
Temps de cuisson rapide. Délicieuse en wok, en beignet, farcie ou en salade.

France
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

Espagne
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

POIREAU
Doit être blanchi dans de l'eau bouillante salée avant toute préparation.
À consommer en vinaigrette, à la béchamel, en fondue, en gratin, en sauce, braisés, en tourte ou en potage.

France
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

Belgique
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

BETTERAVE
Possède une saveur fine et sucrée.
Consommée crue, râpée ou cuite.

France
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

Belgique, Espagne
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

PÂTISSON MIXTE, JAUNE, VERT
Peut être farci ou préparé comme les cornichons au vinaigre accompagné de charcuterie. Peut être consommé après avoir été blanchi en potage, en gratin, en tians ou sauté.

France
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

Import
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

NAVET
De forme bien ronde.
Saveur douce et un peu sucrée.
À déguster après avoir été blanchi 5 minutes à l'eau puis pelé.

France
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

Allemagne, Italie
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

ENDIVE
Pourvue de jeunes feuilles très tendres.
Consommée crue en salade ou cuite braisée.

France
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

Belgique
J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

TRANSGOURMET
fruits & légumes

Indications prévisionnelles basées sur des récoltes normales ; nous restons dépendants des conditions climatiques et du marché.

infos du pro

Tous concernés

L'équilibre alimentaire se construisant sur le long terme et non sur un seul repas, **le GEMRCN préconise d'élaborer 20 repas successifs minimum adaptés à l'âge des convives**, pour répondre aux besoins spécifiques de tous, des plus jeunes aux plus âgés.

L'ATOUT SANTÉ

Face au constat inquiétant de la montée du surpoids et de l'obésité dans l'Hexagone, différentes initiatives ont été prises au tournant du siècle pour améliorer et modifier certaines habitudes alimentaires des Français. Transgourmet s'est engagé très tôt dans ce combat pour un véritable équilibre nutritionnel.

Le respect du GEMRCN

Le Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition (GEMRCN), dépendant de la Direction des affaires juridiques du ministère de l'Economie, des Finances et de l'Industrie, a établi en 2007 une recommandation dont les objectifs sont basés sur ceux du Programme national nutrition santé initié dès 2001. **Cette recommandation a pour but d'améliorer la qualité nutritionnelle des repas** aidant à élaborer les cahiers des charges des contrats de restauration collective.

Un tableau de contrôle des fréquences

est établi distinctement pour les :

- nourrissons et jeunes enfants, en crèche ou halte-garderie ;
- enfants de plus de 3 ans, adolescents et adultes ;
- personnes âgées en institution, en structure de soins ou en portage à domicile.

Fréquence de contrôle

Chaque composante d'un menu est concernée par plusieurs critères (cf. cases blanches). Les fréquences observées sont à reporter dans les cases blanches et à comparer aux fréquences recommandées.

Un tableau de fréquences de présentation des aliments en fonction de leurs qualités nutritionnelles. Le service de produits trop gras est limité et les fruits et légumes doivent être privilégiés **(50% des garnitures doivent être des légumes cuits et au moins 8 desserts sur 20 repas des fruits crus).**

Un tableau récapitulatif des grammages prêts à servir selon l'âge et les besoins nutritionnels des convives. Les portions recommandées sont établies par types de convives.

PÉRIODE DU ... AU ... (AU MOINS 20 REPAS)	ENTRÉE	PLAT PROTIDIQUE	GARNITURE OU ACCOMPAGNEMENT	PRODUIT LAITIER	DESSERT	FRÉQUENCE RECOMMANDÉE
Entrées contenant plus de 15% de lipides						4/20 maxi
Crudités de légumes ou de fruits, contenant au moins 50% de légumes ou de fruits						10/20 mini
Produits à frire ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides						4/20 maxi
Plats protidiques ayant un rapport P/L(1) ≤ 1						2/20 maxi
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson, et ayant un P/L(1) ≥ 2						4/20 mini
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau, et abats de boucherie						4/20 mini
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf, contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la portion de viande, poisson ou œuf						- Enfants scolarisé et adolescents : 3/20 maxi - Adultes : 4/20 maxi
Légumes cuits, autres que secs, seuls, ou en mélange contenant au moins 50% de légumes						10 sur 20
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls, ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs, féculents ou céréales						10 sur 20
Fromage contenant au moins 150 mg de calcium par portion (*)						8/20 mini
Fromage dont la teneur en calcium est comprise entre 100 mg et moins de 150 mg par portion (*)						4/20 mini
Laitages (produits laitiers frais, desserts lactés) contenant plus de 100 mg de calcium laitier, et moins de 5 g de lipides par portion						6/20 mini
Desserts contenant plus de 15% de lipides						3/20 maxi
Desserts ou laitages contenant plus de 20 g de glucides simples totaux par portion et moins de 15% de lipides						4/20 maxi
Desserts de fruits crus 100% fruit cru, sans sucre ajouté (**)						8/20 mini

(1) Rapport P/L : Rapport Protéines/Lipides. (*) Fromage servi en tant que tel, ou en entrée composée
(**) Les salades de fruits surgelées, 100% fruits, sont à prendre en compte si elles ne contiennent pas de sucre ajouté, et n'ont pas subi d'autre traitement thermique.

Les fleurs comestibles

Elles ne sont pas qu'un effet de mode, car elles sont présentes depuis l'Antiquité dans les assiettes. Déclinables en de multiples recettes : ingrédient d'une salade, décoration d'assiette, gelée ou confiture, sirop… **Commande A pour C**

1 FLEUR DE BOURRACHE
Goût de concombre.
En salades.
France J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D
Israël, Espagne **J**|**F**|**M**|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|**D**

2 FLEUR DE PÂQUERETTE
Amère.
Décoration ou en salades.
France J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D
Israël, Espagne **J**|**F**|**M**|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|**D**

3 FLEUR D'ORCHIDÉE / KARMA
Croquante, goût frais d'endive.
Cocktails, desserts, salades.
France J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D
Israël, Espagne **J**|**F**|**M**|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|**D**

4 FLEUR D'IMPATIENS
Goût de violette.
Accompagnement.
France J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D
Israël, Espagne **J**|**F**|**M**|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|**D**

FLEUR DE PENSÉE
Douce.
En salades ou à confire pour les desserts.
France
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D
Israël, Espagne
J|**F**|**M**|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|**D**

FLEUR DE PRIMEVÈRE
Citronnée.
En salades.
France
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D
Israël, Espagne
J|**F**|**M**|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|**D**

FLEUR DE COURGETTE
Douce.
Farcie, en beignets…
France
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D
Israël, Espagne
J|**F**|**M**|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|**D**

FLEUR D'ŒILLET
Un peu amère.
En salades, en accompagnement, dans les soupes ou à confire.
France
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D
Israël, Espagne
J|**F**|**M**|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|**D**

PÉTALE DE ROSE
Très parfumé.
Pour parfumer une sauce ou en confiture.
France
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D
Israël, Espagne
J|**F**|**M**|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|**D**

FLEUR DE BLEUET
Délicate, proche de l'huître.
Pour les salades de fruits, les desserts ou comme colorant.
France
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D
Israël, Espagne
J|**F**|**M**|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|**D**

APPLE BLOSSOM
Acidulée, pomme verte.
Pour les salades de fruits, les desserts.
France
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D
Israël, Espagne
J|**F**|**M**|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|**D**

FLEUR DE ROSE
Très parfumée.
En salades, pour les desserts ou à confire.
France
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D
Israël, Espagne
J|**F**|**M**|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|**D**

FLEUR DE SOUCI
Épices orientales.
En salades, comme colorant type safran.
France
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D
Israël, Espagne
J|**F**|**M**|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|**D**

FLEUR DE MARGUERITE
Poivrée.
En beignets.
France
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D
Israël, Espagne
J|**F**|**M**|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|**D**

FLEUR DE CAPUCINE
Poivrée.
En salades, graines à confire.
France
J|F|M|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|N|D
Israël, Espagne
J|**F**|**M**|**A**|**M**|**J**|**J**|**A**|**S**|**O**|**N**|**D**

TRANSGOURMET
fruits & légumes

Indications prévisionnelles basées sur des récoltes normales ; nous restons dépendants des conditions climatiques et du marché.

Les graines germées

Elles s'utilisent la plupart du temps comme condiment pour relever vos plats… Pour obtenir une saveur plus intense, laissez-les macérer dans une vinaigrette !

GERME DE BETTERAVE
Splendide couleur rubis.
Beaucoup utilisée en décoration.
France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

GERME D'ASPERGE
Son goût évoque une saveur d'artichaut.
En cuisine, on utilise les pousses vertes, blanches ou rouges.
France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

À utiliser avec parcimonie compte-tenu de sa saveur prononcée !

GERME POIREAU-OIGNON
La graine d'oignon ressemble au poireau mais en plus grosse.
Petit goût piquant appréciable dans une salade un peu fade.
France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

1
GERME DE RADIS
Petit goût poivré.
À consommer crue ou cuite.
France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

2
GERME DE CHOU ROUGE
Goût prononcé du chou rouge.
De couleur rose garance.
Très décorative pour les plats.
France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

3
POUSSE DE HARICOT MUNGO
Croquant.
Se déguste aussi bien chaud, sauté dans une recette de wok aux légumes par exemple, que froid, en salade.
Produit contrôlé et certifié tout au long de sa production.
France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

GERME DE LENTILLE
Texture ronde et tendre.
S'associe très bien aux salades, wraps et pâtés.
France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

GERME D'ALFALFA OU DE LUZERNE
Base et extrémité verte.
Ferme et fraîche.
Crue, très rafraîchissante dans un sandwich ou une salade.
France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

GERME DE FENOUIL
Très souvent consommée.
Saveur anisée.
France
J|F|M|A|M|J|J|A|S|O|N|D

Les micro végétaux

Jeunes pousses issues de plantes aromatiques, les micro végétaux vont surprendre vos convives par la richesse de leur goût et par leur diversité. Prêts à l'emploi, sans rinçage, ils ne sont pas uniquement réservés à la décoration et méritent d'être utilisés comme ingrédients à part entière. Se conservent jusqu'à 8 jours.

Commande A pour C

SAISONNALITÉ POUR TOUTE LA GAMME :
France J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D -
Import J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D

BROCCO CRESS®
Goût de brocoli cru.
Pour poissons fumés, sandwiches.

ATSINA CRESS
Goût anis sucré, réglisse.
Pour amuse-bouches, desserts.

BASIL CRESS
Goût franc de basilic.
Pour salade tomate/mozza, pesto.

AFFILLA® CRESS
Goût de petit pois crus.
Pour plats légèrement sucrés.

SHISO® PURPLE
Goût de cumin frais.
Pour asperge, champignons, fromages, gibier.

BORAGE CRESS
Goût salé, huître, concombre.
Pour poissons, crustacés, sandwiches.

DAIKON CRESS®
Goût de radis noir.
Pour poissons crus, salades.

LIMON CRESS
Goût de citron vert, anis.
Pour crustacés, desserts, poissons.

MUSTARD CRESS
Goût de raifort, wasabi.
Pour plats japonais, poissons.

ACLLA CRESS®
Goût frais, menthe, agrume.

ROCK CHIVES®
Goût d'ail doux.
Pour amuse-bouches, bruschettas, crostini.

SECHUAN CRESS
Goût anesthésiant, électrique, pétillant.
Pour amuse-bouches, desserts, glaces, salades.

SHISO® GREEN
Goût d'anis, menthe.
Pour fromages, plats japonais, poissons.

SAKURA CRESS®
Goût de radis noir, raifort.
Pour amuse-bouches, salades.

ADJI CRESS
Goût de poivre noir.

BABY CLOVER CRESS
Goût de pomme verte acide.

BLINQ CRESS
Goût frais, saumâtre, salé.

CHILI CRESS
Goût de moutarde forte.

GARDEN CRESS
Goût de moutarde, poivre, radis.

GHOA CRESS®
Goût d'agrume, coriandre douce.

HONNY® CRESS
Goût de miel, sucré.

LUPINE CRESS
Texture ferme, légèrement amer, croquant. Goût de haricot frais.

MELISSA CRESS
Saveur de menthe, parfum de citron.

MOTTI CRESS
Aromatique, goût de céleri, livèche.

PERSINETTE® CRESS
Goût de persil.

Stockage à l'extérieur du réfrigérateur, je suis à mon meilleur à 12-16°.

TRANSGOURMET
fruits & légumes

Indications prévisionnelles basées sur des récoltes normales ; nous restons dépendants des conditions climatiques et du marché.

RED MUSTARD CRESS
Goût de moutarde douce.

RUCOLA CRESS®
Goût de noix.

SALICORNIA CRESS
Goût salé, texture croquante.

SCARLET CRESS
Goût de betterave rouge.

TAHOON® CRESS
Goût de champignons, truffe.

TIME CRESS
Goût de thym doux, âpre.

VENE CRESS
Goût légèrement acide.

ZORRI CRESS
Goût de raifort, relevé.

DULCE MIX
Limon Cress (anis), Sechuan Cress (pétillant), Atsina Cress (réglisse) et Honny Cress (miel).
Pour crustacés, dessert, poissons, salades.

SHISO® MIXED
Goût d'anis (Shiso Green), cumin (Shiso Purple), menthe, moutarde (Mustard Cress), radis (Daikon Cress).

SAKURA® MIX
6 variétés de micro végétaux.

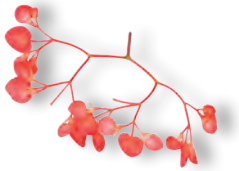
SECHUAN BUTTONS®
Pétillant, électrique, anesthésiant.

SHISO® LEAVES PURPLE
Goût délicat et savoureux de cumin.
Pour beignets.

SHISO® LEAVES GREEN
Goût de menthe, anis.
Pour poissons.

OYSTER LEAVES
Goût d'huître salé.
Pour poissons.

ANISE BLOSSOM
Goût d'anis, estragon.



APPLE BLOSSOM
Goût acidulé de pomme verte.

BEAN BLOSSOM
Goût de haricot frais.

BLINQ BLOSSOM
Goût frais, saumâtre, salé.

CARDAMOM LEAVES
Goût de cannelle, boisé, légèrement sucré.

CITRA LEAVES
Goût d'agrume, acide, frais.

CORNABRIA BLOSSOM®
Saveur printanière rafraîchissante.

CUZCO LEAVES
Goût de concombre légèrement sucré.

DISHI BUTTONS®
Goût sucré de menthe, thym, plus sucré que le sucre.

FLOREGANO®
Goût d'origan, saveur estivale.

FROM AGE LEAVES®
Goût de fromage affiné.

GANGNAM TOPS
Goût frais, légèrement amer.

HIPPO TOPS
Goût relevé de cresson de fontaine.

HUMMUS LEAVES
Goût de pois chiche.

JASMINE BLOSSOM
Goût aromatique de jasmin.

KAFFIR LIME LEAVES
Goût d'agrume, sucré, citron vert.

KIKUNA® LEAVES
Goût de carotte, céleri.

MAJII® LEAVES
Feuille juteuse et croquante.

PAZTIZZ TOPS®
Goût sucré, d'anis.

PEQUINIÑO
Goût frais de concombre légèrement acide.

SALAD PEA
Goût subtil de pois.

SALTY FINGERS®
Croquant. Goût saumâtre, légèrement amer.

SEA FENNE
Goût aromatique, épicé, d'asperge.

SWEET PEEPER
Goût légèrement amer, sucré.

SYRHA LEAVES®
Goût acide, frais.

À découvrir aussi : Venus vase (non comestible), Sweet lov, Wheat grass, Yka leaves, Zalotti blossom, Algae powder, Shiso purple vinegar.

Nos fournisseurs Partenaires

A

NOM DU FOURNISSEUR	LOCALISATION
ACS	TRILPORT (77) - FRANCE
AFRIC PRIMEURS	MARSEILLE (13) - FRANCE
ALIFRESCA ITALY	VILLAFRANCA FR.DOSSOBUENO - ITALIE
ALIFRESCA SPAIN	VALENCE - ESPAGNE
ALP'UNION	SISTERON (04) - FRANCE
ALTERBIO FRANCE	PERPIGNAN (66) - FRANCE
ALTERNEA	PERPIGNAN (66) - FRANCE
ALTITUDE 500	PLOURAY(56) - FRANCE
ANDAREXPORT	ALMERIA - ESPAGNE
APPLE & CO	SAINT ANDIOL (13) - FRANCE
ARCO FRUITS	PERPIGNAN (66) - FRANCE
AROMAVE	PERPIGNAN (66) - FRANCE
ATLANPOM	FREIGNE (49) - FRANCE
AZ FRANCE	CAVAILLON (84) - FRANCE

B

NOM DU FOURNISSEUR	LOCALISATION
BANKEN CHAMPIGNONS	LV WIJCHEN - PAYS BAS
BARREAU	LUANT (36) - FRANCE
BEAUSSE MARC	CHAILLY-EN-BIERE (77) - FRANCE
BESSON ET ALAPONT ETS.	RUNGIS (94) - FRANCE
BEVA FRUITS	RUNGIS (94) - FRANCE
BIGOT FLEURS	ALLONNES (72) - FRANCE
BILLAUT	WAVRIN (59) - FRANCE
BIO AND BIO	PERPIGNAN (66) - FRANCE
BIOALIZE	RUNGIS (94) - FRANCE
BLUE WHALE	MONTAUBAN (82) - FRANCE
BRATIGNY	RUNGIS (94) - FRANCE
BRITALLIS TRADITION	GUINGUAMP (22) - FRANCE
BTG BOUTHEGOURD	SAINT BENOIT SUR LOIRE (45) - FRANCE
BUONANNO	PERPIGNAN (66) - FRANCE

C

NOM DU FOURNISSEUR	LOCALISATION
CAPEXO	CHEVILLY LARUE (94) - FRANCE
CAPOSUD	RUNGIS (94) - FRANCE
CAZALIS	RUNGIS (94) - FRANCE
CHAMPERCHE	MAISONS LAFFITTE (78) - FRANCE
CHAMPILAND	HERMIES (40)
CHRONO PRIMEURS	RUNGIS (94) - FRANCE
COMEXA - WESTALIAFRUIT	RUNGIS (94) - FRANCE
COMPAGNIE FRUITIERE FRANCE	RUNGIS (94) - FRANCE
COMPAGNIE FRUITIERE IMPORT	MARSEILLE (13) - FRANCE
CONSORFRUT	VALENCE - ESPAGNE
CONSORTIUM FRESH NATURE	PERPIGNAN (66) - FRANCE
CORSICA COMPTOIR	SAN NICOLAO (20) - FRANCE
COSY FRUITS	DAMAZAN (47) - FRANCE
COTEAUX DES D'AURONS	SAINT-MARTIN-D'AUXIGNY (18) - FRANCE
CUADRASPANIA	ALMERIA - ESPAGNE

D

NOM DU FOURNISSEUR	LOCALISATION
D.L.F SAS	CAVAILLON (84) - FRANCE
D.VEGETABLES EXPEDITIONS LOG.	DONNERY (45) - FRANCE
DAKOTE	MONT DE MARSAN(40) - FRANCE
DEL GAUDIO FRANCE	RUNGIS (94) - FRANCE
DEL MONTE France	ORLY(94) - FRANCE
DELIFRESH SPAIN SL	ALMERIA- ESPAGNE
DES VIGNETTES	VAL-DE-VESLE (51) - FRANCE
DIRECT FRESH INTERNATIONAL	VENLO - PAYS-BAS
DIRECT SOURCE INTERNATIONALE	STRIJEN - PAYS-BAS
DIRECT MARAICHERS	ST LAURENT BLANGY (62) - FRANCE
DIRECT PRIMEURS	BRUMATH (67) - FRANCE
DU MENHIR	CLEMONT-DESSOUS (47) - FRANCE
DUSSURGEY	CABANNES (13) - FRANCE

E

NOM DU FOURNISSEUR	LOCALISATION
EARL DE LA PIOTERIE	CHEVANNES (91) - FRANCE
EJIDOMAR SCA	ALMERIA - ESPAGNE

F

NOM DU FOURNISSEUR	LOCALISATION
FERME DE LA MOTTE	TALCY (41) - FRANCE
FERME TY COZ	SAINT POL DE LEON (29) - FRANCE
FILS DE MARIUS AUDA	GATTIERES (06) - FRANCE
FINAL TOUCH	RUNGIS (94) - FRANCE
FLANDRILEG SPRL	COMINES - BELGIQUE
FONTESTAD FRANCE	PERPIGNAN (66) - FRANCE
FRANCE FOOD	RUNGIS (94) - FRANCE
FRUGI-SERVICES	RUNGIS (94) - FRANCE
FRUIDOR TERROIRS BORDEAUX	BORDEAUX (33) - FRANCE
FRUITS ROUGES AND CO	LAON (02) - FRANCE

G

NOM DU FOURNISSEUR	LOCALISATION
GB ITALIA	CANICATTI - ITALIE
GEBR DEMOOIJ AMSTERDAM BV	AMSTERDAM - PAYS-BAS
GENERATION FRUIT	GEMENOS (13) - FRANCE
GEORGES HELFER FRANCE	RUNGIS (94) - FRANCE
GERFRUIT SICA	CHENU (72) - FRANCE
GH MURCIANA DE VEGETALES	FUENTE ALAMO - ESPAGNE
GILBERT MAJOU ET FILS	AGEN (47) - FRANCE
GLOBAL FRUIT POINT	BUXTEHUDE (21) - FRANCE
GODEAU & FILS SOCIETE	OLIVET (45) - FRANCE
GONZATO	BOE (47) - FRANCE
GRANADA LA PALMA	CARCHUNA- ESPAGNE
GRANGE ROUGE	BINAS (41) - FRANCE
GREYPE	PERPIGNAN (66) - FRANCE
GUEDJ	CAVAILLON (84) - FRANCE

H

NOM DU FOURNISSEUR	LOCALISATION
H M DISTRIBUTION	CHEVILLY LARUE (94) - FRANCE
HALLS France	RUNGIS (94) - FRANCE
HALUCO	BLEISWIJK - PAYS-BAS
HANS JOSEF BERDIN	ÜBERHERRN - ALLEMAGNE
HYDROPONIQUE PHOCEENNE	PLAN D'ORGON (13) - FRANCE

I

NOM DU FOURNISSEUR	LOCALISATION
IMAGO	PERPIGNAN (66) - FRANCE

J

NOM DU FOURNISSEUR	LOCALISATION
JANVIER CLAUDE SEE	VERNOU EN SOLOGNE (41) - FRANCE
JOSE LUIS MONTOSA	VALLE-NIZA - ESPAGNE
JOUFFRUIT	CAVAILLON (84) - FRANCE

K

NOM DU FOURNISSEUR	LOCALISATION
KEELINGS FRANCE	RUNGIS (94) - FRANCE
KEELINGS FRESH INTERNATIONAL	POELDIJK - PAYS-BAS
KULTIVE	SANDILLON (45) - FRANCE

L

NOM DU FOURNISSEUR	LOCALISATION
LA FERME D'ERQUINVILLIERS	ERQUINVILLIERS (60) - FRANCE
LA MONTFARVILLAISE	MONTFARVILLE (50) - FRANCE
LA PETITE ROUQUETTE	CALVISSON (30) - FRANCE
LACOUR EXOTIC INTERNATIONAL	RUNGIS (94) - FRANCE
LAFLORENTIE	PUYCORNET (82) - FRANCE
L'ANGEVINE - DOMAINE D'AVOIR	LONGUE (49) - FRANCE
LE DIAMANT DU TERROIR	ANTIBES (06) - FRANCE
LE JARDIN DES PAPES	CARPENTRAS (84) - FRANCE
LE JARDIN NATUREL	HERMIES (62) - FRANCE
LE TERRICART	VILLERS BOCAGE (80) - FRANCE
LE VIEUX POINTET	L'ISLE-SUR-LA-SORGUE (84) - FRANCE
LEGROS BIO	PERPIGNAN (66) - FRANCE
LEGUMES DE LA CHALOUETTE	CHALO-SAINT-MARS (91) - FRANCE
LES FERMES LARRERE ET FILS	LIPOSTHEY (40) - FRANCE
LES HERBES DU ROUSSILLON	ARGELES-SUR-MER (66) - FRANCE
LES HERBIERS	LATOUR-BAS-ELNE (66) - FRANCE
LES MARAICHERS DE LA VALLEE DES BAUX DE PROVENCE	SAINT REMY DE PROVENCE (13) - FRANCE
LES PETITS CAILLOUX	ROGNONAS (13) - FRANCE
LES PETITS POUCETS	BOE (47) - FRANCE
LES VERGERS DES PREAUX	ECQUEVILLY (78) - FRANCE
LES VERGERS DU MOIRON	SAINT-AVIT-SAINT-NAZAIRE (33) - FRANCE
LES VERGERS LAUNAY POMANJOU	SAINT-PATERNE-RACAN (37) - FRANCE
LETHROSNE FERME PLESSIS GROHAN	LE PLESSIS GROHAN (27) - FRANCE
LIMDOR & CASTANG	SAINT YRIEIX LA PERCHE (87) - FRANCE
LLISO FRERES	RUNGIS (94) - FRANCE
L'INCONTOURNABLE DES CHEFS	THIAIS (94) - FRANCE
LORIDAN ETABLISSEMENTS	VIOLAINES (62) - FRANCE
L'R BIO	RUNGIS (94) - FRANCE

M

NOM DU FOURNISSEUR	LOCALISATION
MARAIS NANTES	LES SORINIERES (44) - FRANCE
MAS DES PLATANES	LE THOR (84) - FRANCE
MECHINAUD	REZE (44) - FRANCE
MEDELYS (QUALITY IMPORT)	RUNGIS (94) - FRANCE
METRAL FRUITS	SALAISE SUR SANNE (38) - FRANCE
MFRUITS	LANCON DE PROVENCE (13) - FRANCE
MIGUEL GARCIA SANCHEZ E HIJOS	PUNTALON (18) - FRANCE
MONLOUP ETABLISSEMENTS	RUNGIS (94) - FRANCE
MOOREA COMMERCE FRUITS	RUNGIS (94) - FRANCE

N

NOM DU FOURNISSEUR	LOCALISATION
NANTIAL	SAINT-JULIEN-DE-CONCELLES (44) - FRANCE
NEGOCE LEGUMES - LE COUDRAY	COURBEPINE (27) - FRANCE
NOSIBE	MARSEILLE (13) - FRANCE

O

NOM DU FOURNISSEUR	LOCALISATION
OCEANE	LA CHEVROLIERE (44) - FRANCE
ORIUS O.P.	BONNY-SUR-LOIRE (45) - FRANCE
OUEST PRODUCTION	MONTESSON (78) - FRANCE

P

NOM DU FOURNISSEUR	LOCALISATION
PA.SA.GE INTERNATIONAL	PERPIGNAN (66) - FRANCE
PARIS AIL	RUNGIS (94) - FRANCE
PARIS HERBES	RUNGIS (94) - FRANCE
PARMENTINE	FERE CHAMPENOISE (51) - FRANCE
PASAM AGRUMI	SYRACUSE - ITALIE
PAUWELS	TIGERY (91) - FRANCE
PAVIFRUITS	PERPIGNAN (66) - FRANCE
PAYSANS DU VENTOUX (LES)	MAZAN (84) - FRANCE
PDM MEYER CHAMPI	RUNGIS (94) - FRANCE
PICVERT	ESTREES MONS (80) - FRANCE
POL ET LEON	PLOUESCAT (29) - FRANCE
POMMES ET COMPAGNIE	SAINT PIERRE BROUCK (59) - FRANCE
POPOMME DES ALPES	VENTAVON (05) - FRANCE
PRIMAFEL	PERPIGNAN (66) - FRANCE
PRIMEALE France	LESSAY (50) - FRANCE
PRIMEUR FRAICHEUR	SAINT-MARCEL-LES-VALENCES (26) - FRANCE
PRIMLAND	LABATUT (40) - FRANCE
PRO NATURA PROVENCE	CAVAILLON (84) - FRANCE
PRODISCO	RUNGIS (94) - FRANCE
PRODIVA 3S	RUNGIS (94) - FRANCE
PRODUCTION 47	AGEN (47) - FRANCE
PROMUS	PUBLIER (74) - FRANCE
PROVENCE ALPES CAMARGUE	NOVES (13) - FRANCE
PROVENCE PRODUCTEUR	GRAVESON (13) - FRANCE
PSL FRANCE	RUNGIS (94) - FRANCE
PUECH MONTANA	RUNGIS (94) - FRANCE
PULP FRUITS	LILLE (59) - FRANCE

R

NOM DU FOURNISSEUR	LOCALISATION
R FERRAND	RUNGIS (94) - FRANCE
RACAMIER	SAINT MARTIN DE CRAU (13) - FRANCE
RACINES CARREES	SAINT PHILBERT DE GRAND LIEU (44) - FRANCE
ROUGELINE	SAINT ANDIOL (13) - FRANCE
ROYAL SAVEURS	MARIGNAC (82) - FRANCE
RUOL DISTRIBUTION	BILLY-SUR-AISNE (02) - FRANCE

S

NOM DU FOURNISSEUR	LOCALISATION
S.A.B. FRUITS	CHATEAURENARD (13) - FRANCE
SAINT-REMY BASILIC	SAINT REMY DE PROVENCE (13) - FRANCE
SAISOF INTERNATIONAL	CROSNE (91) - FRANCE
SANLUCAR FRUIT	PUZOL (46) - FRANCE
SANTERLEG	SOYECOURT (80) - FRANCE
SCHERPENHUIZEN BV	EINDHOVEN - PAYS-BAS
SICODIS	SAINT-LAURENT-D'AGNY (69) - FRANCE
SIIM - SOC.INTERNAT.IMPORT.	RUNGIS (94) - FRANCE
SIPATEX	RUNGIS (94) - FRANCE
SN EXPLOITATION NOVI	ARLES (13) - FRANCE
SOCHELEAU	CHEMILLE EN ANJOU (49) - FRANCE
SOFRUCE	PERPIGNAN (66) - FRANCE
SOLEIL ROY INTERNATIONAL	PERPIGNAN (66) - FRANCE
SRPM NEGOCE	ROUEN (76) - FRANCE
STAAY FOOD GROUP	GRUBBENVORST - PAYS-BAS
STEF DISTRIBU	CHATEAURENARD (13) - FRANCE
STM BIO AND CO	PERPIGNAN (66) - FRANCE
SUDIMPEX	PERPIGNAN (66) - FRANCE

T

NOM DU FOURNISSEUR	LOCALISATION
TABANON	TONNEINS (47) - FRANCE
TARTUFI LE IFE	CAPRACOTTA - ITALIE
TEAMFRUITS	PERPIGNAN (66) - FRANCE
TERRE DE POMMES	CAVAILLON (84) - FRANCE
TOMWEST	LA CHAPELLE DES FOUGERETZ (35) - FRANCE
TOP FRUITS	PERPIGNAN (66) - FRANCE

U

NOM DU FOURNISSEUR	LOCALISATION
UNION PRIMEURS	DRY(45)) - FRANCE
UNI-VERT	SAINT GILLES (30) - FRANCE

V

NOM DU FOURNISSEUR	LOCALISATION
VAL DE SERIGNY	SERIGNY (86) - FRANCE
VAL LEGUMES - FERME DE FONTENAY	FONTENAY DE BOSSERY (10) - FRANCE
VEGAFRUITS	SAINT NICOLAS DE PORT (54) - FRANCE
VERDUYN FRANCE	WANCOURT (62) - FRANCE
VERGER DE NOSLON	CUY (89) - FRANCE
VERGERS CANCEL	CASTELSARRASIN (82) - FRANCE
VERGERS DE SERU	RIBEMONT (02) - FRANCE
VERGRO	MEULEBEKE - BELGIQUE
VERTOPRIM	BARBENTANE (13) - FRANCE
VIF SYSTEMS	LA MULATIERE (69) - FRANCE
VILOREX	ORGON (13) - FRANCE
VITAPRIM	ST PHILBERT DE GRAND LIEU (44) - FRANCE
VIVAFRUTA PRODUCTORES	VALENCIA - ESPAGNE

Le calibrage

Pour mieux vous servir, Transgourmet Fruits & Légumes met à votre disposition un outil d'expertise qui vous donne, pour tous les calibres de fruits et de légumes, le poids moyen et le nombre de fruits ou légumes par kilogramme.

FRUITS

ABRICOT

CODE CALIBRE	DIAMÈTRE (MM)	POIDS MOYEN FRUITS (G)	NOMBRE MOYEN FRUITS/KG
B	35 à 40 exclus	27	35 à 40
A	40 à 45 exclus	41	22 à 27
AA	45 à 50 exclus	54	16 à 21
AAA	50 à 55 exclus	74	12 à 15
AAAA	55 à 60 exclus	100	9 à 11

ANANAS

VARIÉTÉ/ ORIGINE	CODE CALIBRE	POIDS MOYEN FRUITS (G)	NOMBRE MOYEN FRUITS/KG
DOM Autres variétés	7/9	700 à 900	1 à 1,5
	9/11	900 à 1100	1
	11/13	1100 à 1300	1
	13/15	1300 à 1500	0,5 à 1
	15/18	1500 à 1800	0,5 à 1
	18/22	1800 à 2200	0,5
DOM Queen Victoria	1	400 à 600	1,5 à 2,5
	2	600 à 800	1,25 à 2
	3	800 à 1000	1 à 1,25
	4	> 1000	1
Autres origines Cayenne Lisse	D14	700 à 900	1 à 1,5
	C12	901 à 1100	1
	B10	1101 à 1300	1
	B9	1301 à 1500	0,5 à 1
	A8	1501 à 1800	0,5 à 1
Autres origines Extra Sweet	9	1100 à 1280	1
	8	1280 à 1500	0,5 à 1
	7	1500 à 1800	0,5 à 1
	6	1800 à 2150	0,5
	5	2150 à 2500	0,5

BANANE

CALIBRE MOYEN (CM)	POIDS MOYEN FRUITS (G)	NOMBRE MOYEN FRUITS/KG
15 à 17 cm	100 à 140	7 à 10
17 à 20 cm	140 à 170	5 à 8
20 cm et +	160 à 200	5 à 7

CERISE

DIAMÈTRE (MM)	POIDS MOYEN FRUITS (G)	NOMBRE MOYEN FRUITS/KG
17 à 19	< 5	> 200
20 à 21	5 à 6	165 à 200
22 à 23	6 à 7	140 à 165
24 à 25	7 à 8,5	120 à 140
26 à 27	8,5 à 10	100 à 120
28 à 29	10 à 11,5	85 à 100
> 29	> 11,5	< 85

CITRON

CODE CALIBRE	DIAMÈTRE (MM)	POIDS MOYEN FRUITS (G)	NOMBRE MOYEN FRUITS/KG
1	72 à 83	230 à 250	Env. 4
2	68 à 78	190 à 210	Env. 5
3	63 à 72	170 à 200	Env. 6
4	58 à 67	125 à 170	6 à 8
5	53 à 62	100 à 120	9 à 10
6	48 à 57	70 à 95	11 à 14
7	45 à 52	< 70	> 14

CLÉMENTINE

CODE CALIBRE	DIAMÈTRE (MM)	POIDS MOYEN FRUITS (G)	NOMBRE MOYEN FRUITS/KG
10	35 à 42	28 à 29	34 à 36
9	37 à 44	30 à 32	31 à 33
8	39 à 46	33 à 36	28 à 30
7	41 à 48	37 à 40	25 à 27
6	43 à 52	41 à 46	22 à 24
5	46 à 56	47 à 53	19 à 21
4	50 à 60	54 à 63	16 à 18
3	54 à 64	64 à 72	14 à 15
2	58 à 69	73 à 83	12 à 13
1	> 63 mm	> 83 g	< 12

FRAISE

VARIÉTÉ/ ORIGINE	CALIBRE MOYEN	POIDS MOYEN FRUITS (G)	NOMBRE MOYEN FRUITS/KG
Camarosa	Fruits gros à très gros	20 à 25	40 à 50
Candonga	Fruits moyen à gros	18 à 20	50 à 56
Gariguette	Fruits moyens	13 à 16	62 à 77
Ciflorette	Fruits moyens	14 à 17	58 à 71
Cigaline	Fruits moyens	13 à 16	62 à 77
Cigoulette	Fruits moyens	15 à 18	56 à 66
Cireine	Fruits moyens à gros	18 à 20	50 à 56
Pajaro	Fruits moyens à gros	18 à 20	50 à 56
Elsanta	Fruits moyens	15 à 17	56 à 58
Darselect	Fruits moyens	14 à 18	56 à 71
Ciloe	Fruits moyens	16 à 18	56 à 62
Valeta	Fruits moyens	15 à 19	52 à 58
Seascape	Fruits moyens	13 à 18	56 à 77
Mara des Bois	Fruits petis à moyens	11 à 14	71 à 90
Agathe®	Fruits petis à moyens	12 à 15	58 à 83

FRAMBOISE

POIDS MOYEN FRUITS (G)	NOMBRE MOYEN FRUITS/KG
3 à 5	250 à 350

GROSEILLE EN GRAPPE

POIDS MOYEN FRUITS (G)	NOMBRE MOYEN FRUITS/KG
8 à 13	80 à 120

KAKI

CALIBRE MOYEN (CM)	POIDS MOYEN FRUITS (G)	NOMBRE MOYEN FRUITS/KG
Fruit gros	150	6 à 8
Fruit moyen	60 à 80	12 à 16

LÉGUMES

AIL

CALIBRE MOYEN (CM)	DIAMÈTRE (MM)	NOMBRE MOYEN LÉGUMES/KG
6 à 8	60-80	10 à 11
5 à 7	50 - 70	13 à 14

ARTICHAUT

VARIÉTÉ/ ORIGINE	POIDS MOYEN LÉGUME (G)	NOMBRE MOYEN LÉGUMES/KG
Camus	300 à 500	2 à 3
Castel	400 à 600	2 à 3
Petit violet	150 à 200	5 à 6
poivrades/bouquets	40 à 60	16 à 25

ASPERGE

CALIBRE MOYEN	NOMBRE MOYEN LÉGUMES/KG
16/22	25
22+	20

AUBERGINE

CODE CALIBRE	POIDS MOYEN LÉGUME (G)	NOMBRE MOYEN LÉGUMES/KG
Petit	100 à 300	3 à 10
Moyen	300 à 500	2 à 3
Gros	> 500	1 à 2

AVOCAT

VARIÉTÉ/ ORIGINE	CODE CALIBRE	POIDS MOYEN LÉGUME (G)	NOMBRE MOYEN LÉGUMES/KG
Hass	S	80 à 125	8 à 13
	30	125 à 135	8
	28	136 à 145	7
	26	146 à 155	7
	24	156 à 170	6 à 7
	22	171 à 190	6 à 7
	20	191 à 210	5 à 6
	18	211 à 235	4 à 5
	16	236 à 265	3 à 4
	14	266 à 305	3 à 4
	12	306 à 365	2 à 3

BROCOLI

CODE CALIBRE	POIDS MOYEN LÉGUME (G)	NOMBRE MOYEN LÉGUMES/KG
Petit	150 à 500	2 à 6
Moyen	500 à 800	1 à 2
Gros	> 800	1 à 2

CAROTTE

VARIÉTÉ/ ORIGINE	POIDS MOYEN LÉGUME (G)	NOMBRE MOYEN LÉGUMES/KG
De conservation	130	6 à 8
Primeurs en botte	80	10 à 14

CÉLERI BRANCHE

CODE CALIBRE	POIDS MOYEN LÉGUME (G)	NOMBRE MOYEN LÉGUMES/KG
Petit	150 à 500	2 à 6
Moyen	500 à 800	1 à 2
Gros	> 800	1

CÉLERI RAVE

POIDS MOYEN LÉGUME (G)	NOMBRE MOYEN LÉGUMES/KG
800 à 1500	0,7 à 1,2

CHAMPIGNON DE PARIS

CODE CALIBRE	POIDS MOYEN LÉGUME (G)	NOMBRE MOYEN LÉGUMES/KG
Moyen	13 à 18	55 à 75

CHOU FLEUR

CODE CALIBRE	POIDS MOYEN LÉGUME (G)	NOMBRE MOYEN LÉGUMES/KG
8	700 à 1200	1 à 2
6	900 à 1800	0,5 à 1

CHOU POMME

VARIÉTÉ/ ORIGINE	CALIBRE MOYEN	POIDS MOYEN LÉGUME (G)	NOMBRE MOYEN LÉGUMES/KG
Chou vert de Milan	6 têtes	1200	1
Chou rouge ou blanc	6 têtes	1600	0,5 à 1
	8 têtes	1250	1

KIWI

VARIÉTÉ/ ORIGINE	CALIBRE MOYEN	POIDS MOYEN FRUITS (G)	NOMBRE MOYEN FRUITS/KG
France Italie	46	65 à 70	15 à 16
	42	70 à 75	14
	39	75 à 80	13
	36	80 à 85	12
	33	85 à 95	11
	30	95 à 105	10
	27	105 à 115	8
	25	115 à 125	8 à 9
	23	125 à 135	7 à 8
	20	135 à 155	6 à 7
Nouvelle Zélande	42	78 à 87	12
	39	87 à 98	11
	36	98 à 107	10
	33	107 à 116	9
	30	116 à 127	8
	27	127 à 138	7 à 8
	25	138 à 150	7

MANGUE

CODE CALIBRE	POIDS MOYEN FRUITS (G)	NOMBRE MOYEN FRUITS/KG
A	200 à 350	3 à 5
B	351 à 550	2 à 5
C	551 à 800	1 à 2

MELON

VARIÉTÉ/ ORIGINE	CODE CALIBRE	CALIBRE MOYEN (KG)	POIDS MOYEN FRUITS	NOMBRE MOYEN FRUITS/KG
Charentais	18		470 à 600 g	1,6 à 2
	15		600 à 780 g	1,3 à 1,6
	12L		750 à 975 g	1 à 1,3
	12Q		975 à 1250 g	0,8 à 1
	11		1150 à 1450 g	0,7 à 0,9
	9		1350 à 1750 g	0,6 à 0,75
	7 ou 8		1750 g et +	< 0,6
Galia		0,5 à 2	0,5 à 2 kg	0,5 à 2
Ananas ou Melon jaune		1,5 à 3	1,5 à 3 kg	0,66 à 0,33
Honey Drew		1,5 à 4	1,5 à 4 kg	0,66 à 0,25
Piel de Sapo ou Melon vert		1,5 à 4	1,5 à 4 kg	0,66 à 0,25

MÛRE

POIDS MOYEN FRUITS (G)	NOMBRE MOYEN FRUITS/KG
3 à 5	250 à 350

MYRTILLE

POIDS MOYEN FRUITS (G)	NOMBRE MOYEN FRUITS/KG
2	480 à 520

ORANGE

CODE CALIBRE	DIAMÈTRE (MM)	POIDS MOYEN FRUITS (G)	NOMBRE MOYEN FRUITS/KG
13	53 à 60	80 à 100	10 à 13
12	56 à 63	90 à 105	9 à 11
11	58 à 66	100 à 110	9 à 10
10	60 à 68	50 à 75	13 à 20
9	62 à 70	75 à 100	10 à 13
8	64 à 73	100 à 125	8 à 10
7	67 à 76	125 à 150	7 à 8
6	70 à 80	150 à 200	6 à 7
5	73 à 84	200	5 à 6
4	77 à 88	200 à 250	4 à 5
3	81 à 92	250 à 350	3 à 4
2	84 à 96	350 à 400	3
1	87 à 100	400 à 450	2 à 3
0	92 à 110	450 à 500	2

PÊCHE ET NECTARINE

CODE CALIBRE	DIAMÈTRE (MM)	POIDS MOYEN FRUITS (G)	NOMBRE MOYEN FRUITS/KG
C	56 à 61	100 à 120	8 à 10
B	61 à 67	120 à 140	7 à 8
A	67 à 73	140 à 160	6 à 7
AA	73 à 80	160 à 180	5 à 6
AAA	80 à 90	> 180	< 5

POIRE

DIAMÈTRE (MM)	POIDS MOYEN FRUITS (G)	NOMBRE MOYEN FRUITS/KG
60 à 65	90 à 110	9 à 11
65 à 70	110 à 130	8 à 9
70 à 75	130 à 150	7 à 8
75 à 80	150 0 180	6 à 7
80 à 85	180 à 210	5 à 6

POMELO

CODE CALIBRE	DIAMÈTRE (MM)	POIDS MOYEN FRUITS (G)	NOMBRE MOYEN FRUITS/KG
9	70 à 80	200 à 250	4 à 5
8	73 à 85	250 à 300	3 à 4
7	77 à 89	250 à 300	3 à 4
6	81 à 93	250 à 300	3 à 4
5	84 à 97	250 à 300	3 à 4
4	88 à 102	300 à 500	2 à 3
3	93 à 110	300 à 500	2 à 3
2	100 à 119	300 à 500	2 à 3
1	109 à 139	500 à 600	2

POMME

DIAMÈTRE (MM)	POIDS MOYEN FRUITS (G)	NOMBRE MOYEN FRUITS/KG
55 à 60	92	10 à 11
60 à 65	108	9
65 à 70	125	8
70 à 75	155	7
75 à 80	190	6
80 à 85	230	5
85 à 90	270	4
90 à 95	310	3

PRUNE

VARIÉTÉ/ORI-GINE	CALIBRE MOYEN	POIDS MOYEN FRUITS (G)	NOMBRE MOYEN FRUITS/KG
Jaunes à gros fruits	55-60	85	10 à 12
	50-55	80	11 à 14
Rouges à gros fruits	55-60	90	9 à 12
	50-55	85	10 à 12
Violettes à gros fruits	50-55	80	11 à 14
	45-50	75	12 à 14
Mirabelle	22-26	10	90 à 110
Vertes à petits fruits	30-40	30	30 à 35
Violettes à petits fruits	30-35	25	37 à 42
	28-30	20	47 à 53
Vertes à fruits moyens	45-50	42	22 à 26
	35-45	34	28 à 31
Jaunes à fruits moyens	45-50	65	13 à 15
Rouges à fruits moyens	45-50	70	13 à 16
Violettes à fruits moyens	40-45	45	20 à 24
	34-38	33	28 à 32
	30-34	30	30 à 35

RHUBARBE

POIDS MOYEN LÉGUME (G)	NOMBRE MOYEN LÉGUMES/KG
1 tige = environ 80 g	11 à 14 tiges

CONCOMBRE

CODE CALIBRE	POIDS MOYEN LÉGUME (G)	NOMBRE MOYEN LÉGUMES/KG
300/400	300 à 400	3 à 4
400/500	400 à 500	2 à 3
500/600	500 à 600	2 à 3

COURGETTE

CODE CALIBRE	CALIBRE MOYEN	POIDS MOYEN LÉGUME (G)	NOMBRE MOYEN LÉGUMES/KG
Fine	7 à 14	50 à 100	10 à 20
Moyen	14 à 21	100 à 225	4 à 10
Gros	21 à 35	225 à 500	2 à 4

ÉCHALOTTE

POIDS MOYEN LÉGUME (G)	NOMBRE MOYEN LÉGUMES/KG
20-25	40 à 50

ENDIVE

CALIBRE MOYEN	POIDS MOYEN LÉGUME (G)	NOMBRE MOYEN LÉGUMES/KG
	150	6 à 8
sachet/barq. 500 g		3 à 6
sachet/barq. 1kg		5 à 11
sachet de 2 kg		8 à 18
colis de 2 kg		10 à 25
colis de 5 kg		20 à 45

FENOUIL

CALIBRE MOYEN (CM)	POIDS MOYEN LÉGUME (G)	NOMBRE MOYEN LÉGUMES/KG
14 pièces	200	5
10 pièces	400	2 à 3

NAVET

VARIÉTÉ/ ORIGINE	CALIBRE MOYEN	POIDS MOYEN LÉGUME (G)	NOMBRE MOYEN LÉGUMES/KG
Navet long		300	3 à 4
Navet rond	80/100	80 à 100	10 à 12
	150/250	150 à 250	4 à 7
	300	250 à 350	3 à 4
	400 / 600	400 à 600	2 à 3

OIGNON

POIDS MOYEN LÉGUME (G)	NOMBRE MOYEN LÉGUMES/KG
100	8 à 12

POIVRON

DIAMÈTRE (MM)	POIDS MOYEN LÉGUME (G)	NOMBRE MOYEN LÉGUMES/KG
50 à 70	40 à 60	16 à 25
60 à 80	60 à 125	8 à 16
70 à 90	125 à 150	6 à 8
90 à 110	150 à 250 g	4 à 6
> 110	250 à 500	2 à 4

POMME DE TERRE

DIAMÈTRE (MM)	POIDS MOYEN LÉGUME (G)	NOMBRE MOYEN LÉGUMES/KG
35	71	14
40	83	12
45	100	10
50	125	8

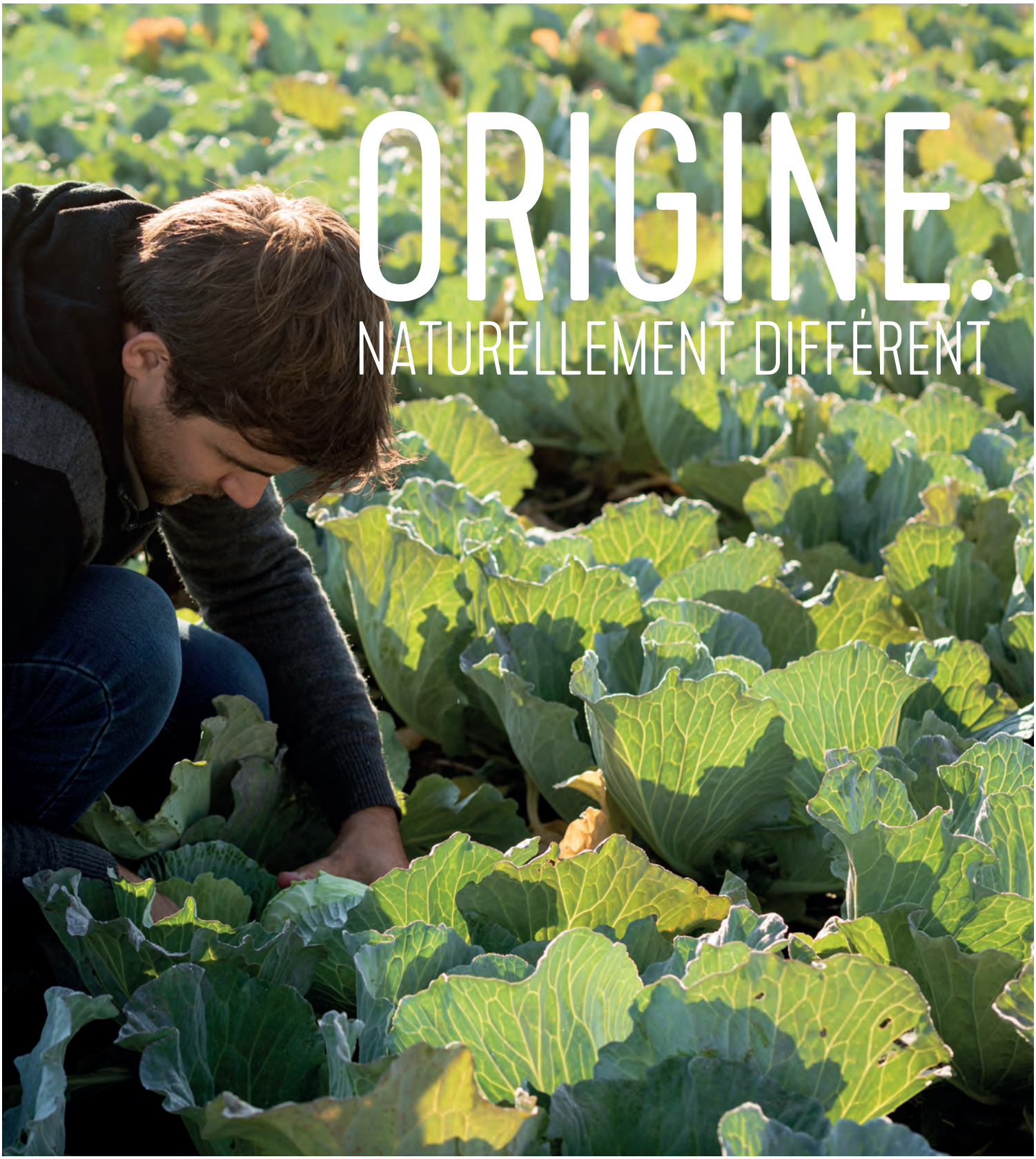
RADIS

VARIÉTÉ/ORIGINE	POIDS MOYEN LÉGUME (G)	NOMBRE MOYEN LÉGUMES/KG
Radis rond rose à rouge	10 à 20	50 à 100
Radis demi-long rose et blanc	5 à 10	100 à 200

TOMATE

DIAMÈTRE (MM)	POIDS MOYEN LÉGUME (G)	NOMBRE MOYEN LÉGUMES/KG
40 à 47	30 à 44	25
47 à 57	44 à 82	13 à 14
57 à 67	82 à 135	9 à 10
67 à 82	135 à 230	6 à 7
82 à 102	> 230	4 à 3

TRANSGOURMET | ORIGINE



Bénéficiant d'un climat très favorable, les légumes Bio cultivés avec passion par la famille Larrère poussent notamment sur des parcelles sableuses au beau milieu de la forêt des Landes. Ces territoires propices permettent leur culture tout au long de l'année et offrent des légumes aux belles couleurs et d'un goût franc. A retrouver sur www.transgourmet-origine.fr

TRANSGOURMET