

PRODUITS PREMIUM

SOURCÉS ET SÉLECTIONNÉS PAR TRANSGOURMET

CHARCUTERIE
VIANDE
VOLAILLE

MARÉE
GARNITURES
PRIMEURS

FROMAGES
ÉPICERIE
FINE

GLACES
PÂTISSERIE
BOISSONS



TRANSGOURMET

ÉDITO

Qu'est-ce qu'un produit premium ? C'est un produit différent, parfois rare, une saveur, un goût marqué, qui donne une identité forte à votre carte, du caractère à vos recettes, c'est le produit sur lequel le serveur peut s'attarder lors de l'envoi en salle, donner des détails. Le produit premium n'est pas forcément un produit de luxe, un vinaigre peut être premium, pour peu qu'il délivre une forte émotion gustative.

Nous sommes fiers, Transgourmet, de vous proposer une sélection de près de 600 produits. N'y voyez pas une collection réservée à la restauration gastronomique ou à la bistronomie parisienne ; elle s'adresse à tous les chefs, tous les établissements de restauration traditionnelle, les brasseries, soucieux de proposer à leur clientèle des produits différents. Parce qu'un produit a aussi une histoire, un sens, une origine, est relié aux hommes et aux femmes qui le font naître, nous avons décidé pour chacune des références de vous livrer une précision, un argument, que vous pourrez à votre tour relayer en salle. Épices, viandes de race, fromages de montagne, charcuterie du Pays basque, produits artisanaux du Japon... Transgourmet vous propose au fil des pages des produits d'exception. Certains sont sélectionnés par un grand chef triplement étoilé, Christian Le Squer, d'autres sont issus d'un travail de sourcing commun avec Omnivore, auxquels s'ajoutent des gammes exclusives travaillées avec des Meilleurs Ouvriers de France (MOF), qui permettent de revendiquer cette caution sur votre carte : c'est le cas des fromages affinés avec Marie Quatrehomme ou la glace artisanale avec Gérard Cabiron.

Très bonne lecture à tous

Nous accueillons avec fierté dans ces pages deux grands chefs qui nous proposent une libre interprétation : pour une inspiration palace, Christian Le Squer et pour des recettes hyper créatives pleines d'émotions, Amélie Darvas.

CHRISTIAN LE SQUER



Chef triplement étoilé du restaurant Le Cinq, Hôtel George-V Paris. Breton d'origine, Christian Le Squer fait son apprentissage à Vannes et poursuit sa passion dans de grandes maisons de la haute gastronomie : Le Divellec, Lucas Carton, Taillevent, Le Ritz, ensuite chef du Café de la Paix, puis du restaurant de L'Opéra en 1995 où il obtient une première étoile l'année suivante, puis une seconde en 1998... En 1999, il reprend le célèbre restaurant Ledoyen, qui entre en 2002 dans le cercle fermé des trois étoiles du guide Michelin. Depuis octobre 2014, il vise à perpétuer « l'art de vivre à la française » au sein du Four Seasons Hotel George-V. Il y décroche les trois précieuses étoiles en 2016. Christian Le Squer est également à la barre de trois établissements bretons : Le Moulin de Rosmadec à Pont-Aven honoré d'une première étoile, Le Paris-Brest à la gare de Rennes lauréat d'un BIB gourmand et la belle terrasse sur la plage du Sillon à Saint-Malo de l'hôtel de charme Ar Iniz.

AMÉLIE DARVAS



Formée à l'école Ferrandi, Amélie Darvas a été apprentie aux côtés de Jean-François Rouquette au Park Hyatt Vendôme puis de Hélène Darroze. Elle rejoint ensuite l'équipe d'Éric Fréchon à l'hôtel Bristol. Puis direction l'hôtel Meurice de Yannick Alléno et l'ouverture du Mini Palais avec Éric Fréchon, avant de s'attaquer à la bistronomie chez Stéphane Jégo et son Ami Jean et Le Ribouldingue d'Yves Camdeborde. Encore un détour par le café hype The Broken Arm et enfin l'ouverture de son restaurant Haï Kaï en 2014 avec sa complice Gaby Benicio. Juillet 2018, une nouvelle aventure démarre dans l'Hérault à Vailhan avec l'ouverture de leur restaurant Àponem. Amélie renouvelle quotidiennement sa carte avec les produits du jour et notamment les légumes de leur potager cultivés en permaculture. Amélie a reçu le prix Tremplin de l'année 2018 du magazine Le Chef.

SOMMAIRE

LA CHARCUTERIE P. 2



La charcuterie de Paris P. 2
Les charcuteries alsaciennes de Thierry Schweitzer P. 6

LE PORC DU DOMAINE ABOTIA P. 5



La charcuterie espagnole P. 7
La charcuterie italienne P. 8

LA VIANDE P. 11



Le porc ibérique P. 11
Le bœuf du Limousin P. 12
Le bœuf Aberdeen-Angus P. 13
Le bœuf Simmental P. 14
Le bœuf Angus P. 14
Le bœuf Aubrac P. 14
Les viandes de race P. 15
Les coupes de bœuf P. 16
Le veau P. 17
L'agneau P. 18

LA VOLAILLE P. 19



Le poulet P. 19
LA RECETTE D'AMÉLIE DARVAS : PIGEONNEAU AUX POMMES CONFITES P. 21
Canard et canette P. 22
Le canard gras P. 23

LA MARÉE P. 24



Les noix de Saint-Jacques P. 24
Coquillages et crustacés P. 25
Le plateau de fruits de mer P. 26
Le saumon d'Islande P. 29
Les poissons entiers P. 30
Les coupes de poissons P. 31
Les algues P. 32
La sauriserie P. 33

LES GARNITURES P. 35



Les pâtes P. 35
Le riz P. 37
Les autres garnitures P. 38
Farines et pains P. 39
Graines et semences P. 44
LA RECETTE DE CHRISTIAN LE SQUER : ASPERGE VERTE AUX GRAINES GERMÉES, SABAYON DE VIN JAUNE P. 45

LES PRIMEURS P. 47

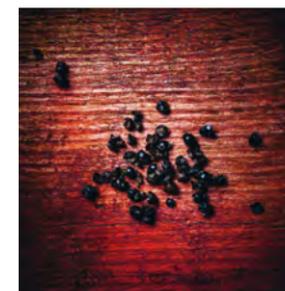


LES FROMAGES P. 55



Les fromages de Normandie P. 55
Les fromages de Touraine et du Poitou P. 56
Le beurre P. 56
Les fromages de Savoie P. 58
Les fromages du Jura P. 59
Les fromages d'Auvergne P. 60
Les fromages du Pays basque P. 61
Les fromages de l'Aveyron, du Quercy et du Dauphiné P. 62
Les fromages du Grand Est et d'Île-de-France P. 63
Les fromages italiens P. 64
Les spécialités grecques P. 67

L'ÉPICERIE FINE P. 69



Le petit déjeuner P. 69
L'apéritif P. 70
Cornichons et moutardes P. 73
Vinaigres, huiles et sauces P. 74
Le poivre P. 75
Le sel P. 76
Les épices P. 78
La truffe P. 82
Les conserves P. 83
Les produits artisanaux japonais Umami P. 84
Les produits asiatiques P. 90

LA PÂTISSERIE P. 93



LES GLACES ARTISANALES P. 102



LES BOISSONS P. 109



LÉGENDE

- Produit frais
- Produit surgelé
- Produit massifié sur le site de Rungis

MENTIONS LÉGALES

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

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

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



CHARCUTERIE

LA CHARCUTERIE DE PARIS

Au début des années 2000, Yves Le Guel a repris la salaison traditionnelle du 166 rue de Charonne à Paris. Amateur de mets raffinés, il s'est attaché à faire renaître l'authentique jambon parisien que son entreprise est aujourd'hui la seule à produire. Dès le début de son activité, sous la marque Doumbéa, Yves Le Guel a eu à cœur d'assumer la préservation d'un patrimoine et de participer au maintien d'une culture gastronomique d'exception ainsi que d'un terroir parisien précieux et raréfié. Yves Le Guel s'est formé pendant deux ans auprès des meilleurs bouchers-charcutiers de la capitale. Tous les produits sont façonnés à la main dans le respect des traditions, avec une viande de qualité supérieure exclusivement d'origine française.

JAMBON PRINCE DE PARIS AU SEL DE GUÉRENDE

1 3 M

MARQUE	Doumbéa
CDT.	Pièce de 7 kg environ
CODE	243362
ET AUSSI	Demi-pièce de 3,5 kg (215684)

Jambon façonné à la main et préparé avec une saumure au sel de Guérande, qui lui confère un goût savoureux sans augmenter sa teneur en sodium. Sa chair est rose pâle, ferme et dense.

POITRINE DE PORC CUITE

2 3 M

MARQUE	Doumbéa
CDT.	Pièce de 2,7/3,2 kg x 2
CODE	311744

Poitrine de porc peu grasse, cuite dans un bouillon maison en cuisson lente. Une fois cuite, la poitrine repose dans son bouillon pour que la viande soit bien parfumée.

SAUCISSE DE FRANCFORT

3 M

MARQUE	Doumbéa
CDT.	Pièce de 1 kg x 12
CODE	302585

Ces saucisses de Francfort sont fabriquées avec le petit maigre de la préparation du jambon et un assaisonnement maison. Elles sont façonnées au poussoir à la main, ce qui explique qu'elles ont toutes une taille différente.



JAMBONNEAU CAMPAGNARD

3 3 M

MARQUE	Doumbéa
CDT.	Pièce de 500 g/700 g x 10
CODE	311745

Jambonneau cuit au bouillon avec son gras, sa couenne et surtout son os. La cuisson est lente pour laisser au jambonneau le temps de s'imprégner de tous les arômes. Il est simplement désossé à chaud en fin de cuisson. La cuisson avec le gras et la couenne permet au jambonneau de rester très moelleux et tendre.

SAUCISSON À L'AIL NATURE

4 3 M

MARQUE	Doumbéa
CDT.	Pièce de 800 g x 10
CODE	243461

Saucisson fabriqué avec du petit maigre de la préparation du jambon. Ce petit maigre est haché gros pour avoir une vraie texture de viande en bouche. L'assaisonnement maison est réalisé notamment avec de l'ail frais, contrairement aux saucissons industriels qui sont fabriqués avec de la poudre déshydratée d'ail.

JAMBON PRINCE DE PARIS TRUFFÉ

5 3 M

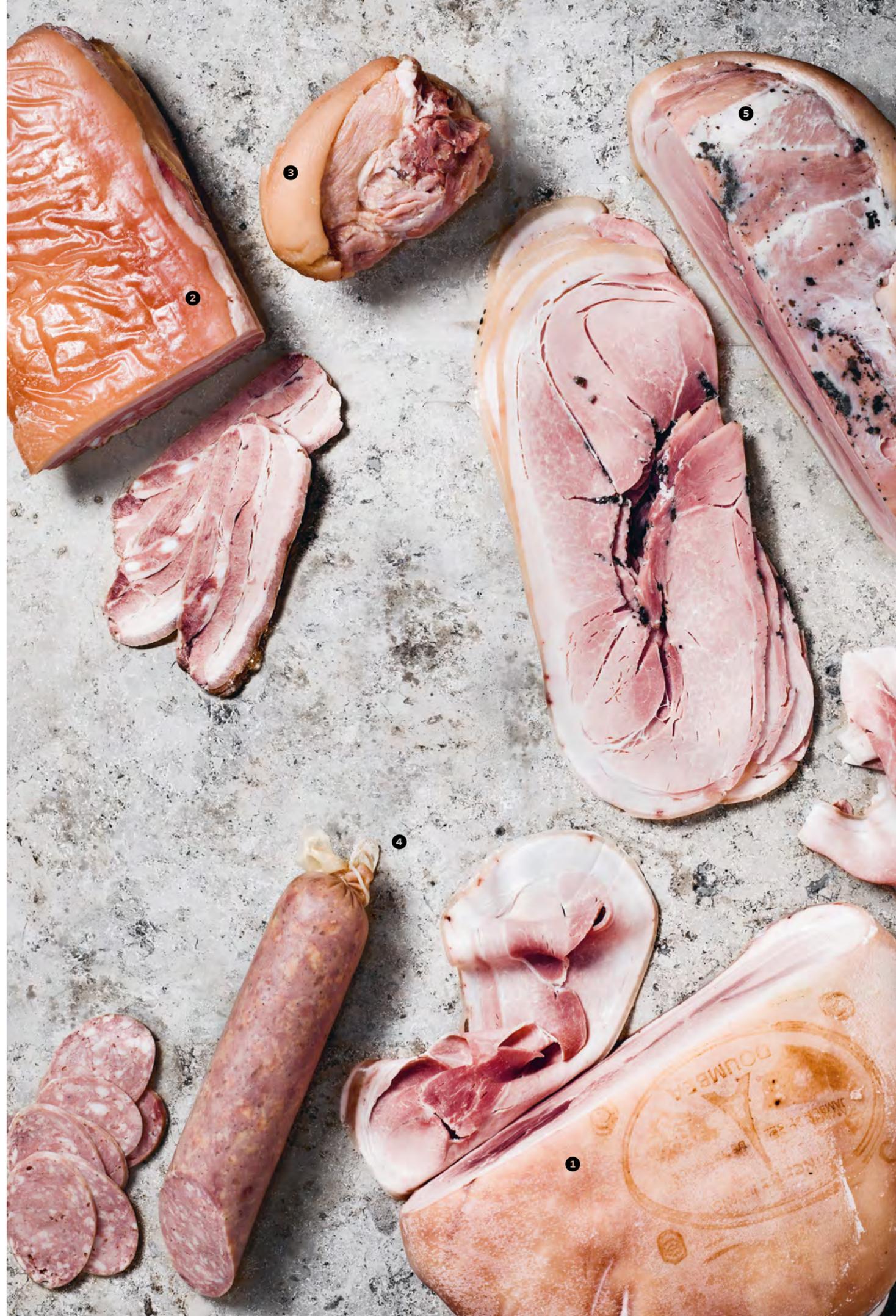
MARQUE	Doumbéa
CDT.	Pièce de 7 kg
CODE	243464

Jambon fabriqué par l'unique et dernier producteur de jambon de la capitale. Le Prince de Paris truffé est cuit très longuement à basse température, avec des épices, sans oublier la truffe noire *Tuber melanosporum* (3 %) qui lui confère toutes ses saveurs.

ZOOM SUR YVES LE GUEL DIRECTEUR DE LA SALAISON ET SON FILS FLORIAN PARIS



« Le secret de nos saveurs, c'est avant tout le respect d'une tradition ancestrale. Nous procédons à une sélection de tous les meilleurs produits d'origine française. »



LES CHARCUTERIES ALSACIENNES DE THIERRY SCHWEITZER

Thierry Schweitzer a créé sa ferme en 1998 à Schleithal dans le village de son enfance, situé dans la pointe est de l'Alsace. Dans sa ferme, les porcs sont élevés sur paille et au grand air dans de grands espaces pendant 180 jours minimum.

Thierry accorde une grande importance au bien-être animal, c'est pour cela que les queues des porcs ne sont pas coupées et que leurs dents ne sont pas épouillées. Il pratique un paillage hebdomadaire, ce qui lui permet de fabriquer du fumier qu'il épand ensuite sur ses champs.

Les animaux ont toujours de la paille propre pour leur confort, il n'y a pas de mauvaises odeurs à la ferme et ses cultures bénéficient d'un engrais naturel sans aucune pollution des sols. Les bêtes sont élevées et nourries sans OGM, sans antibiotique, sans hormones de croissance et sans farine animale. Pour la fabrication de la charcuterie, Thierry utilise un boyau de porc naturel pour la saucisse fumée, du boyau de mouton pour les saucisses de Francfort et de Strasbourg. La charcuterie qu'il produit ne contient ni glucose ni dextrose, ni lactose ni phosphate, ni glutamate ni arômes artificiels et une attention particulière est portée à la qualité des épices utilisées. La fumaison est naturelle et traditionnelle au bois de hêtre.

SAUCISSE DE STRASBOURG FUMÉE

ORIGINE 

CDT. Pièce de 60g
Sachet sous atmosphère de 24

CODE 302003

Cette saucisse de Strasbourg est fabriquée à partir de porc et de bœuf. Elle a le croquant gourmand de la knack, bruit dont elle tient son nom. Élaborée dans le respect du savoir-faire traditionnel alsacien, elle présente, sous le craquant du boyau naturel de mouton, une farce fine délicatement fumée au bois de hêtre.



SAUCISSE DE FRANCFORT FUMÉE

ORIGINE 

CDT. Pièce de 60g
Sachet sous atmosphère de 24

CODE 302004

Cette saucisse de Francfort est élaborée à partir de porcs élevés sur paille au grand air pendant 180 jours minimum. Élaborée dans le respect du savoir-faire traditionnel alsacien, elle présente, sous le craquant du boyau naturel de mouton, une farce fine délicatement fumée au bois de hêtre.



ZOOM SUR THIERRY SCHWEITZER SCHLEITHAL, ALSACE



Retrouvez l'histoire de ces produits en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine

PÂTÉ DE CAMPAGNE À CUIRE

ORIGINE 

CDT. Pièce sous vide de 1,5 kg x 4

CODE 302006

Ce pâté de campagne de hachage gros grain est doté d'un bel équilibre de goût entre la chair et le foie. Il est rehaussé d'épices douces et de plantes aromatiques. Il se déguste aussi bien en entrée qu'en apéritif.



SAUCISSE FUMÉE À CUIRE

ORIGINE 

CDT. Pièce de 120g
Sachet sous atmosphère de 12

CODE 302005

Cette saucisse fumée à cuire, de gros hachage, embossée dans un boyau naturel, est fumée naturellement au bois de hêtre. Elle unit fermeté de la chair et délicatesse du fumé, le tout rehaussé d'une pointe de riesling qui lui donne sa belle typicité.



LE PORC DU DOMAINE ABOTIA

Les cochons gras sont la fierté de la famille Errecart, qui se transmet de père en fils au domaine d'Abotia, à Ispoure, au cœur du Pays basque. Le fils, Peïo, fait naître et engraisse les porcs en donnant le temps au temps, comme il le fait avec son vin Irouléguy, issu des vignes en banquettes du domaine. Onze mois au minimum pour offrir un cochon lourd de 160 à 200 kg et donner une viande persillée, goûteuse... Une chair bien équilibrée entre le maigre et le gras. Pour la charcuterie, elle est affinée lentement, ce qui lui donne son goût unique.

ZOOM SUR L'UN DE NOS ÉLEVEURS PEÏO ERRECART ISPOURE PYRÉNÉES-ATLANTIQUES



LOMO DE PORC DU DOMAINE ABOTIA

ORIGINE 

AFFINAGE 9 semaines

CDT. Pièce de 1 kg env. x 5

CODE 301399

ET AUSSI Tranché en barquette de 310g (50 tranches) x 16 (301142)



COPPA DE PORC AU PIMENT D'ESPELETTE DU DOMAINE ABOTIA

ORIGINE 

AFFINAGE 9 semaines

CDT. Pièce de 1,1 kg x 5

CODE 301034



JÉSUS DE PORC DU DOMAINE ABOTIA

ORIGINE 

AFFINAGE 9 semaines

CDT. Pièce de 800g env.
Sachet sous atmosphère de 2 x 5

CODE 300924



SAUCISSE SÈCHE DE PORC DU DOMAINE ABOTIA

ORIGINE 

AFFINAGE 4 semaines

CDT. Pièce de 135g env.
Sachet sous atmosphère de 10 x 5

CODE 300926



SAUCISSON SEC DU DOMAINE ABOTIA

ORIGINE 

AFFINAGE 7 semaines

CDT. Pièce de 300g env.
Sachet sous atmosphère de 5 x 5

CODE 300925

Saucisson fabriqué à partir de porcs lourds avec 95 % d'épaule et 5 % de gras d'épaule. Il est embossé dans des boyaux naturels de porc et séché lentement 7 semaines pour avoir un équilibre parfait entre la viande et le gras.



Retrouvez l'histoire de ces produits en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine

PÂTÉ BASQUE AU PIMENT D'ESPELETTE DU DOMAINE ABOTIA

CDT.	Pot de 90 g x 48
CODE	243875
ET AUSSI	Pot de 190 g x 24 (243876)

Pâté fabriqué à base de maigre, de gras et de foies de porcs du domaine Abotia. Il est agrémenté de piment d'Espelette AOP pour une recette 100 % basque.



VENTRÈCHE DE PORC SÈCHE DU DOMAINE ABOTIA

AFFINAGE	9 semaines
CDT.	Pièce sous vide de 2,7 kg x 4
CODE	300927
ET AUSSI	Barquette de 450 g (42 tranches) (311788)



ÉCHINE DE PORC SANS OS DU DOMAINE ABOTIA

CDT.	Pièce sous vide de 4 kg
CODE	301136



CARRÉ DE PORC 1^{ER} FILET DU DOMAINE ABOTIA

ORIGINE	
CDT.	Avec os et gras de couverture Pièce sous vide de 4,5 kg env. (8 côtes)
CODE	300931



POITRINE DE PORC FRAÎCHE SANS OS DU DOMAINE ABOTIA

ORIGINE	
CDT.	Pièce sous vide de 3/4 kg
CODE	300933



ZOOM SUR... LE VIN

IROULÉGUY ROUGE AOC DU DOMAINE ABOTIA

CDT.	Bouteille de 75 cl x 6
CODE	255324



CHORIZO DE PORC DU DOMAINE ABOTIA

AFFINAGE	9 semaines
CDT.	Pièce de 350 g Sachet sous atmosphère de 4 x 5
CODES	Doux (300921) Fort (300922)

Chorizo fabriqué avec 95 % d'épaule de porc et de boyaux naturels en chaudin de porc. Il est séché et affiné lentement 9 semaines pour que les arômes se développent de manière homogène et donnent un goût unique ainsi qu'une texture fondante.

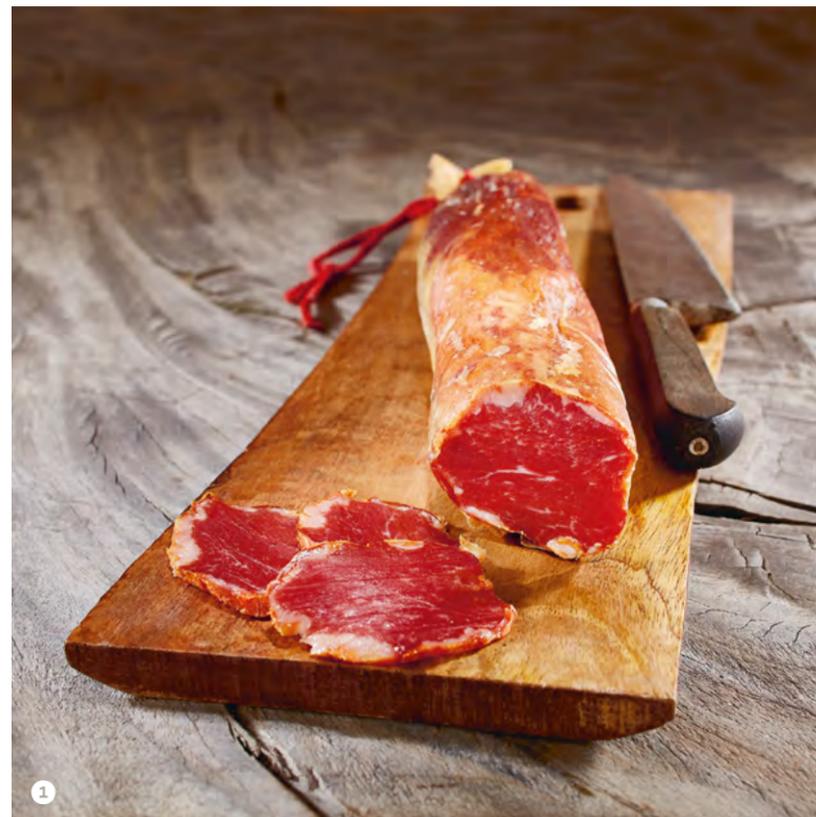
JAMBON DE BAYONNE SANS OS 24 MOIS IGP DU DOMAINE ABOTIA

AFFINAGE	24 mois
CDT.	Pièce sous vide de 8 à 10 kg env.
CODE	300928
ET AUSSI	Demi-pièce de 5 kg x 2 (301103) Tranché en barquette de 20 tranches de 20 g x 16 (301102)

Le jambon de Bayonne IGP du domaine Abotia est fabriqué à partir de porcs lourds abattus entre 180 et 200 kg. Il est salé à la main avec du sel de Salies-de-Béarn. Il est affiné lentement pendant 24 mois pour permettre un équilibre parfait entre la viande et le gras et ainsi développer tous ses arômes.



LA CHARCUTERIE ESPAGNOLE



LOMO 100% IBÉRIQUE BELLOTA 8 MOIS

MARQUE	Navalpedroche
CDT.	Demi-pièce sous vide de 700 g env. x 12
CODE	243334
ET AUSSI	Tranché en barquette sous vide de 100 g x 20 (302521)

Lomo issu de porcs 100 % ibériques élevés en plein air pendant 24 mois, dans la « dehesa » (« pâturage »), et nourris aux glands de chêne les 4 derniers mois de leur vie. Le Lomo est affiné 8 mois dans des bodegas avec une ventilation manuelle par ouverture et fermeture des fenêtres et volets supérieurs.

CHORIZO CULAR 100% IBÉRIQUE BELLOTA 6 MOIS

MARQUE	Navalpedroche
CDT.	Pièce de 700 g env. x 12
CODE	243336
ET AUSSI	Tranché en barquette sous vide de 100 g x 10 (302519)

Chorizo issu de porcs 100 % ibériques élevés en plein air pendant 24 mois, dans la « dehesa » (« pâturage »), et nourris aux glands de chêne les 4 derniers mois de leur vie. Il est affiné 6 mois dans des bodegas avec une ventilation manuelle par ouverture et fermeture des fenêtres et volets supérieurs. Il se caractérise par son arôme intense et sa saveur juteuse, assurant un équilibre parfait entre ses composants : viande ibérique maigre, poivre, sel et ail.



JAMBON 100% IBÉRIQUE BELLOTA 36-48 MOIS

MARQUE	Navalpedroche
CDT.	Pièce entière avec os de 6,5 kg env. x 2
CODE	242773
ET AUSSI	Désossé : pièce de 3 kg x 4 (243338) Tranché en barquette sous vide de 100 g (18 tranches) x 10 (302520)

Jambon issu de porcs 100 % ibériques élevés en plein air pendant 24 mois dans la vallée de los Pedroches, une région au nord de la province de Córdoba qui constitue l'une des plus grandes zones de chênes verts en Espagne. Ces porcs ibériques de race pure sont nés, élevés et nourris pendant deux « montañas » de glands de chênes dans les « dehesas » de la vallée. Il est affiné 36 à 48 mois dans des bodegas avec une ventilation naturelle. Son mode d'élevage et la durée de son affinage permettent au gras de s'infiltrer et parfumer délicatement la chair. Il obtient ainsi une chair à la texture douce et fondante.



SAUCISSON CULAR 100% IBÉRIQUE BELLOTA TRANCHÉ 6 MOIS

MARQUE	Navalpedroche
CDT.	Barquette sous vide de 100 g x 10
CODE	302522

Saucisson issu de porcs 100 % ibériques élevés en plein air pendant 24 mois, dans la « dehesa » (« pâturage »), et nourris aux glands de chêne les 4 derniers mois de leur vie. Il est affiné 6 mois dans des bodegas. Il se caractérise par son arôme prononcé et sa saveur intense ainsi que la texture fine de sa viande.



LA CHARCUTERIE ITALIENNE

JAMBON DE PARME SANS OS IGP



1 2 M

MARQUE	Giovanniello
CDT.	Pièce de 8 kg x 2
CODE	311210

Ce jambon cru désossé provient des terres fertiles d'Irpinia, une province cachée au cœur des Apennins. Affiné 12 mois, il a une couleur rouge vif caractérisée par de nombreuses infiltrations de graisse veinée. Sa consistance grasse et son arrière-goût long et agréable s'accordent parfaitement avec la complexité de plats élaborés.



BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP PUNTA D'ANCA



2 2 M

MARQUE	Mottolini
CDT.	Demi-pièce de 1,5/2 kg x 4
CODE	311213

La bresaola della Valtellina est une charcuterie de la région de Lombardie en Italie, en amont du lac de Côme, bénéficiant de l'indication géographique protégée (IGP). Elle est fabriquée à partir de viande de bœuf, salée et assaisonnée, et se consomme crue.



GUANCIALE

3 2 M

MARQUE	Giovanniello
CDT.	Pièce de 1,5/2 kg x 8
CODE	311212

Le guanciale (joue du porc) est produit à partir de viande de porc 100 % italienne, issue du dos et de la poitrine de porc. Il provient de la province d'Avellino, le long des Apennins italiens. Le salage est effectué en massant délicatement la viande. Il est ensuite séché pendant une semaine et mûré pendant environ un mois. C'est l'ingrédient essentiel de la véritable sauce carbonara.



SPIANATA PICCANTE

4 2 M

MARQUE	Giovanniello
CDT.	Pièce de 1,8/2,5 kg
CODE	311211

La Spianata Piccante est un salami typique des régions italiennes proches des Apennins. Elle est obtenue en enrichissant la viande de porc d'arômes naturels, ce qui lui donne son goût épicé. Comme la soppressata et le salami, elle s'apprécie en tranches épaisses pour préserver l'équilibre entre le maigre et le gras.





MORTADELLE PURE PORC CUITE AVEC PISTACHE

1 A M

MARQUE	Leoncini
CDT.	Pièce de 3 kg x 8
CODE	432239

LARDO DI COLONNATA

A M

MARQUE	Sanguinetti
CDT.	Pièce de 1,5/2 kg x 8
CODE	311706

Produit fabriqué en Italie et assaisonné au sel, aux épices et plantes aromatiques. La partie supérieure du lardo (la croûte noire) est remplie d'épices et contient beaucoup de sel : c'est ce qui donne toute sa saveur au produit, mais elle n'est pas consommable. À trancher très fin telle une chiffonnade et à déguster cru.



PORCHETTA AUX HERBES

A M

MARQUE	Leoncini
CDT.	Pièce de 6 kg
CODE	432237

Produit gastronomique typique d'Italie produite par la salaison Leoncini installée sur les bords du lac de Garde en Italie depuis 1918. Cette porchetta est constituée de deux carrés de porc dégraissés parsemés d'épices et plantes aromatiques, roulés avec du lard, ficelés à la main et cuits dans un four à air sec.



MORTADELLE PUR PORC CUITE SANS PISTACHE

A M

MARQUE	Leoncini
CDT.	Pièce de 1,5 kg x 8
CODE	432238

Cette mortadelle est fabriquée à partir d'une sélection des meilleures découpes de viande (cuisse, épaule et poitrine de porc) pour suivre scrupuleusement les anciennes recettes émiliennes, qui prévoient l'emploi des seuls arômes naturels. Elle est cuite dans une étuve traditionnelle à air sec, construite en maçonnerie pour une cuisson douce et longue qui permet d'obtenir des produits au goût unique, au parfum engageant et à la consistance veloutée irrésistible.



VIANDE

LE PORC IBÉRIQUE

Originaires du sud de l'Espagne, ces porcs rustiques grandissent dans les « dehesas » d'Extremadura et de la province de Salamanca, ces pâturages composés de chênes verts, rouvres et lièges. Ils sont élevés en semi-liberté et disposent d'un espace extérieur de 100 m² minimum par porc. Leur alimentation est naturelle et les 12 à 14 mois, durant lesquels ils prennent le temps de parfaire leur musculature, garantissent une viande persillée, fondante, avec un goût de noisette.

Ces pièces de porc ibérique sont particulièrement juteuses et tendres. La viande issue de ces porcs lourds permet des découpes généreuses, caractéristiques du porc ibérique.

Le porc ibérique est, de par sa génétique et son alimentation, plus riche en gras oléique.

ZOOM SUR L'UN DE NOS ÉLEVEURS JUAN LUIS RAMOS GUIJUELO, ESPAGNE



« Je suis fier de faire ce métier et j'ai toujours aimé travailler avec mon père, car nous partageons la même vision, nous regardons dans la même direction. »



Retrouvez l'histoire de ces produits en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine

PLUMA DE PORC IBÉRIQUE

ORIGINE *

CDT.	Pièce de 250/300 g x 6 kg
CODE	300910



PRESA DE PORC IBÉRIQUE MEDIA LUNA

ORIGINE *

CDT.	Pièce sous vide de 250/300 g x 6 kg
CODE	301325



SECRETO DE PORC IBÉRIQUE

ORIGINE *

CDT.	Pièce de 375/450 g x 6 kg
CODE	300912



LE BŒUF DU LIMOUSIN

La limousine est une race bovine française rustique originaire du Limousin. Elle est l'une des plus anciennes races françaises à avoir été sélectionnée pour la production de viande. Elle se caractérise par son grain, sa coloration, sa tendreté et son goût.

STEAK HACHÉ ROND FAÇON BOUCHÈRE RACE LIMOUSINE 15 % M.G. VBF



MARQUE	Beauvallet Restauration
CDT.	Colis de 4 plaques de 4 alvéoles x 1 pièce
	Pièce de 100 g (242397)
	Pièce de 140 g (233797)
	Pièce de 180 g (233795)

Ce haché est issu de muscles bien conformés, colorés et persillés : c'est le gras qui donne le goût à la viande lors de la cuisson. La viande cuite est à la fois grasse et savoureuse.



MILLEFEUILLE DE BŒUF RACE LIMOUSINE



MARQUE	Beauvallet Restauration
CDT.	Pièce de 150 g Sachet sous vide de 2 x 2
ORIGINE	France
CODE	317237

Ce millefeuille est composé d'un assemblage de très fines tranches de carpaccio pressées et formées en pavé rond. C'est une pièce à griller ou à poêler, à la texture unique, ultra fondante.



TARTARE CRUDO RACE LIMOUSINE 5 % M.G. VBF



MARQUE	Beauvallet Restauration
CDT.	Colis de 4 plaques de 4 alvéoles x 1 pièce
	Pièce de 180 g (626028)
	Pièce de 200 g (626036)

Une viande fine et juteuse au grain très fin et subtilement persillé. Elle est à la fois grasse et très savoureuse. Ce tartare est préparé avec une viande 5 % M.G. non pressée, juste moulée pour une texture très aérée.



TARTARE AUX COUTEAUX RACE LIMOUSINE 3 % M.G.



MARQUE	Beauvallet Restauration
CDT.	Pièce de 180 g x 16
CODE	950559

Tartare issu de muscles bien conformés, colorés et persillés à 3 % de M.G., haché aux couteaux pour développer la mâche, la saveur et le moelleux en bouche.



FILET DE BŒUF SEMI-PARÉ RACE LIMOUSINE VBF



MARQUE	Beauvallet Restauration
CDT.	Pièce de 2,8 kg
CODE	626200

Ce filet de bœuf limousin est caractérisé par son grain très fin, sa coloration, sa tendreté et son goût.



CARRÉ DE CÔTES DE BŒUF RACE LIMOUSINE VBF



MARQUE	Beauvallet Restauration
CDT.	Pièce de 6 kg env.
CODE	230788

Carré de côtes coupé à 5 côtes avec une coupe franche non biseautée. Manches raccourcis à 2 doigts (3 cm environ de la noix). Muscle dégraissé face externe avec gras de couverture n'excédant pas 5 mm environ.



ZOOM SUR... OR ROUGE

Notre boucher Beauvallet nous propose une viande limousine d'exception sous sa marque Or Rouge.

Les animaux sont issus des élevages qualifiés et labellisés parmi les meilleurs du Limousin, avec une sélection aux conformités bouchères exceptionnelles.

Après abattage, les carcasses sont ensuite maturées sur os en suspension pelvienne, ce qui améliore de manière exceptionnelle le goût, la jutosité et la finesse de la viande pour en faire une vraie différence gustative.

KIT DÉHANCHÉ DÉVERTÉBRÉ N°5 RACE LIMOUSINE VBF



MARQUE	Or Rouge
CDT.	Maturé sur os 10 jours minimum et en suspension pelvienne. 2 demi-faux-filets + 2 demi-carrés de côte dévertébré sans dessus et côte manchonné + 1 filet PAD Pièce sous vide de 20 kg env.
CODE	234844



LE BŒUF ABERDEEN-ANGUS TRANSGOURMET ORIGINE

Sur les terres de l'Aberdeenshire, les éleveurs perpétuent fièrement la tradition des Angus-Aberdeen. Le secret de cette viande juteuse, finement persillée au parfait équilibre, c'est le soin apporté tout au long de l'élevage. Chaque veau est élevé sous la mère et vit en liberté dans les pâturages pendant 9 mois, avant d'être placé en stabulation à l'arrivée de l'hiver. Ils sont alors nourris avec un mélange d'herbe et de foin d'orge produits sur la ferme, ce qui va conférer à la viande toute sa jutosité. À l'arrivée des beaux jours, ils retournent ensuite finir leur musculature dans les prés. La viande de bœuf Aberdeen-Angus est très persillée, épaisse et juteuse.

STEAK HACHÉ DE BŒUF RACE ABERDEEN-ANGUS FAÇON BOUCHÈRE 20 % M.G.



CDT.	Emballé individuellement sous atmosphère modifiée
CODE	Pièce de 140 g x 16 (301544) Pièce de 180 g x 16 (301545)



FAUX-FILET DE BŒUF SEMI-PARÉ RACE ABERDEEN-ANGUS



CDT.	Pièce sous vide de 8 kg env.
CODE	301537



CARRÉ DE CÔTES DÉVERTÉBRÉ DE BŒUF RACE ABERDEEN-ANGUS



CDT.	Pièce sous vide de 6 kg
CODE	301539



CŒUR DE RUMSTEAK PAD RACE ABERDEEN-ANGUS



CDT.	Pièce sous vide de 3,5 kg env.
CODE	301540



ZOOM SUR L'UN DE NOS ÉLEVEURS CHARLES MC COMBIE HUNTLY, ÉCOSSE



« C'est plus qu'un travail, c'est un choix de vie. »



Retrouvez l'histoire de ces produits en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine

ENTRECÔTE SEMI-PARÉE DE BŒUF RACE ABERDEEN-ANGUS



CDT.	Pièce sous vide de 5 kg
CODE	301538



LE BŒUF SIMMENTAL

Le bœuf Simmental est originaire de la vallée de la Simme, près de Berne, en Suisse. Il se nourrit principalement d'herbe et de fourrage. Sa viande est appréciée pour sa jutosité, ses bonnes saveurs et sa couleur.

BAVETTE D'ALOYAU RACE SIMMENTAL

MARQUE	Hapi France
ORIGINE	UE
CDT.	Pièce sous vide de 3 kg env.
CODE	242455

La bavette d'aloiseau est soigneusement séparée des autres muscles attenants (bavette de flanchet et fausse bavette). Morceau de première catégorie idéal à griller ou à poêler. Viande à fibres longues, tendre et savoureuse.



CŒUR DE RUMSTEAK RACE SIMMENTAL

MARQUE	Hapi France
ORIGINE	UE
CDT.	Pièce de 3 kg env.
CODE	206708

Le rumsteak (avec son aiguillette) est soigneusement levé sans l'aiguillette baronne. L'aiguillette de rumsteak est séparée du gîte-noix par une coupe courte. Morceau de première catégorie idéal en pavé ou en rôti pour rôtir, griller ou poêler.



ENTRECÔTE DE BŒUF RACE SIMMENTAL (DÉCONGELÉE)

MARQUE	Beauvallet Restauration
CDT.	Pièce de 350 g Sachet sous vide de 2 x3
CODE	226547



FAUX-FILET DE BŒUF SEMI-PARÉ RACE SIMMENTAL

MARQUE	Hapi France
ORIGINE	UE
CDT.	Pièce de 7 kg env.
CODE	206709

Faux-filet coupé à 3 côtes (entre la 10^e et la 11^e côte). Coupe franche, non biseautée. Désossage soigné en dégageant les muscles individuellement. Morceau de première catégorie idéal à griller ou à poêler. Viande maigre mais particulièrement goûteuse.



LE BŒUF ANGUS

La race Angus originaire d'Écosse est exclusivement destinée à produire de la viande. De par leurs origines, les bœufs de race Angus s'engraissent très facilement à l'herbe. Ainsi, la viande est généreusement persillée. La viande, d'un rouge vif, contraste bien avec le persillage. La proportion viande/gras est parfaitement équilibrée, faisant ressortir des arômes subtils de noisette.

CARRÉ DE CÔTES DE BŒUF DÉVERTÉBRÉ RACE ANGUS

MARQUE	Beauvallet Restauration
ORIGINE	UE
CDT.	Pièce sous vide de 4,5 kg
CODE	793332



BAVETTE DE BŒUF RACE ANGUS

MARQUE	Beauvallet Restauration
ORIGINE	UE
CDT.	Pièce sous vide de 2/3 kg
CODE	242062



LE BŒUF AUBRAC



FILET DE BŒUF SEMI-PARÉ RACE AUBRAC VBF

MARQUE	Beauvallet Restauration
ORIGINE	UE
CDT.	Pièce de 2,8 kg
CODE	317259



PALERON DE BŒUF SEMI-PARÉ RACE AUBRAC VBF

MARQUE	Beauvallet Restauration
ORIGINE	UE
CDT.	Pièce de 2,8 kg env.
CODE	317263



LES VIANDES DE RACE

LE BŒUF CHAROLAIS

La viande de race charolaise est une viande à fibres musculaires très larges. Elle est très tendre et présente un fin persillé, qui lui donne de la saveur et de la jutosité. Elle est aussi réputée pour sa faible teneur en gras.



ENTRECÔTE SEMI-PARÉE RACE CHAROLAISE

MARQUE	Beauvallet Restauration
ORIGINE	UE
CDT.	Pièce de 4 kg env.
CODE	873138



LE BŒUF NORMAND

La race normande est reconnue aussi bien pour la qualité de son lait que pour celle de sa viande, de couleur très vive, subtilement persillée, juteuse et goûteuse. Elle se prête particulièrement bien à la maturation. Elle a toutes les qualités bouchères attendues, grâce à une carcasse bien conformée et lourde.



COUILLE DE BŒUF DÉVERTÉBRÉE DE RACE NORMANDE MATURÉE 60 JOURS

MARQUE	Beauvallet Restauration
ORIGINE	UE
CDT.	Pièce de 17 kg env.
CODE	432052

Coquille composée du faux filet et de l'entrecôte.



LE BŒUF HEREFORD

La race bovine Hereford est une race d'origine anglo-saxonne réputée pour sa viande haut de gamme. Caractérisée par sa robe rouge et sa tête blanche, cette race rustique est l'une des races bouchères les plus répandues au monde. C'est une viande atypique et très qualitative, au persillé incomparable et à la saveur prononcée.



COUILLE DE BŒUF DÉVERTÉBRÉE DE RACE HEREFORD MATURÉE 60 JOURS

MARQUE	Beauvallet Restauration
ORIGINE	UE
CDT.	Pièce de 17 kg env.
CODE	432051

Coquille composée du faux filet et de l'entrecôte.



LES DÉCOUPES DE BŒUF

CÔTE DE BŒUF TOMAHAWK VBF (FRAÎCHE OU DÉCONGELÉE)



1 2

MARQUE	Beauvallet Restauration
CDT.	Pièce de 1,1 kg
CODE	230762

Le Tomahawk est une pièce unique et originale. Cette découpe a été imaginée pour préserver la viande de toute agression lors de la cuisson car elle est manipulée grâce au manche. Le Tomahawk de bœuf provient de la même pièce que la côte de bœuf.

CÔTE DE BŒUF DÉVERTÉBRÉE PAPILLOTÉE

3

MARQUE	Beauvallet Restauration
ORIGINE	UE
CDT.	Pièce de 1,2 kg Sachet sous vide de 2
CODE	203326



CHÂTEAU FILET DE BŒUF VBF (FRAIS OU DÉCONGELÉ)



3

MARQUE	Beauvallet Restauration
CDT.	Pièce de 180 g Sachet sous vide de 2 x 5
CODE	232826



NOIX D'ENTRECÔTE

3

MARQUE	Beauvallet Restauration
ORIGINE	UE
CDT.	Pièce de 250 g Sachet sous vide de 2 x 3
CODE	431930



CŒUR DE FAUX-FILET

3

MARQUE	Beauvallet Restauration
ORIGINE	UE
CDT.	Pièce de 220 g Sachet sous vide de 2 x 5
CODE	431935



1

LE VEAU DE L'AVEYRON ET DU SÉGALA

Veau fermier, né et élevé sous la mère jusqu'à son départ de la ferme vers ses 8 mois. Son alimentation et son mode d'élevage particuliers donnent une viande tendre et savoureuse de couleur rosée. Une production consacrée par le Label Rouge pour sa qualité gustative supérieure et par l'identification géographique protégée (IGP) dû au respect du savoir-faire sur ces terres d'origine, où interagissent plus de 600 fermes.

PAVÉ DE CUISSEAU DE VEAU DE L'AVEYRON ET DU SÉGALA LABEL ROUGE



3

CDT.	Pièce de 160 g Sachet sous vide de 2 x 5
CODE	242111

Le muscle est levé soigneusement à partir d'un cuissot désossé. Le piéçage est réalisé de façon cubique et régulière pour des pavés homogènes. Morceaux très tendres, parfaits à griller ou à poêler.



LE VEAU

PAVÉ QUASI DE VEAU

3

MARQUE	Beauvallet Restauration
CDT.	Pièce de 180 g Sachet sous vide de 10 pièces
CODE	480350

Morceau épais qui est l'un des meilleurs morceaux de veau à rôtir. La graisse de couverture et la graisse interstitielle qui l'entrelarde lui donnent cette qualité particulière que l'on ne retrouve pas dans les autres morceaux du veau. Même entrelardé, il offre peu de déchets et donne surtout de belles grosses tranches.



CHÂTEAU FILET MIGNON DE VEAU

3

MARQUE	Beauvallet Restauration
CDT.	Pièce de 140 g Sachet sous vide de 2 x 5
CODE	811629

Filet mignon de veau paré et ficelé sans barde, prêt à cuire.



RIS DE VEAU SUPÉRIEUR CŒUR DÉCONGELÉ

3

MARQUE	Beauvallet Restauration
CDT.	Pièce de 300 g env. Sachet sous vide de 1 kg
ORIGINE	UE
CODE	625897



CÔTE DE VEAU PREMIÈRE DÉVERTÉBRÉE MANCHONNÉE

1 2

MARQUE	Beauvallet Restauration
CDT.	Pièce de 350 g Sachet sous vide de 2 x 3
CODE	261942

Carré coupé en 8 côtes premières. Les côtes sont manchonnées sur 2-3 cm. La côte est ficelée pour lui donner une forme arrondie.



1

L'AGNEAU

CARRÉ D'AGNEAU 4 CÔTES DÉVERTÉBRÉ PAPILLOTE

MARQUE	Beauvallet Restauration
CDT.	Pièce sous vide de 250 g x 4
CODE	480632

Muscle dégraissé face externe avec gras de couverture n'excédant pas 2 à 3 cm. Coupe droite et baguettes manchonnées à 2/3 cm.



FILET DE SELLE D'AGNEAU AVEC GRAS

MARQUE	Beauvallet Restauration
CDT.	Pièce de 200/250 g env. Sachet sous vide de 2 x 2
CODE	276420



RÔTI D'AGNEAU NOISETTE SANS OS

MARQUE	Beauvallet Restauration
CDT.	Pièce de 300 g Sachet sous vide de 4
CODE	480582



L'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES

L'agneau de lait des Pyrénées IGP et Label Rouge est un produit des terres du Pays basque et du Béarn. Tout au long de sa vie, il peut accéder au pâturage si les conditions climatiques le permettent. Nourri exclusivement au lait de sa mère jusqu'à l'âge de 45 jours, il présente une chair tendre avec une belle couleur rosée claire, dont le goût très fin et délicat est le fruit d'une longue tradition d'élevage et de pratiques ancestrales. Il sera sublimé par une cuisson tout en douceur.



ZOOM SUR L'UN DE NOS ÉLEVEURS **BETTAN HOQUI LACARRY, PYRÉNÉES-ATLANTIQUES**



Retrouvez l'histoire de ces produits en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine

CARRÉ D'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES 10 CÔTES IGP ET LABEL ROUGE



ORIGINE	France
CDT.	Pièce de 650 g env.
CODE	302251



GIGOT D'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES AVEC OS IGP ET LABEL ROUGE



ORIGINE	France
CDT.	Pièce de 1 kg env.
CODE	302252



ÉPAULE D'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES AVEC OS IGP ET LABEL ROUGE



ORIGINE	France
CDT.	Pièce de 600 g env.
CODE	302250



VOLAILLE

LE POULET FERMIER DE L'ARGOAT

Élevé au cœur de la Bretagne, il se différencie par ses plumes noires. Il est élevé en plein air pendant plus de 81 jours garantissant un poulet plus gros avec une chair ferme et goûteuse.

POULET FERMIER DE L'ARGOAT PAC IGP ET LABEL ROUGE



CDT.	Pièce de 1,6/1,7 kg x 2
CODE	300815
ET AUSSI	Suprême : pièce de 200/300 g Sachet sous vide de 4x2 (300817) Cuisse : pièce de 220/320 g Sachet sous vide de 4x2 (300816)



ZOOM SUR L'UNE DE NOS ÉLEVEUSES **MARYLÈNE TOULGOAT MAËL-CARHAIX, CÔTES-D'ARMOR**



Retrouvez l'histoire de ces produits en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine

LE POULET GÉONPIS DU SUD-OUEST

Un poulet à chair jaune caractéristique du Sud-Ouest. Il est issu de souche rustique à croissance lente et est élevé en plein air pendant au moins 81 jours. Il bénéficie d'une alimentation 100 % végétaux, minéraux et vitamines dont, au moins 80 % de céréales.

POULET GÉONPIS DU SUD-OUEST PAC LABEL ROUGE



CDT.	Pièce de 1,9 kg x 2
CODE	301581



ZOOM SUR L'UN DE NOS ÉLEVEURS **THIERRY LACOMME GOOS, LANDES**



Retrouvez l'histoire de ces produits en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine

LE POULET FERMIER PRINCE DE BOURGOGNE

Fabrice Pardon est l'un des rares exploitants à avoir la primeur d'élever ces poulets d'exception qu'il choie tout au long de leur durée d'élevage de 94 jours. À la dégustation, ils présentent une chair fine et tendre.

POULET FERMIER PRINCE DE BOURGOGNE PAC IGP ET LABEL ROUGE



CDT.	Pièce de 1,4/1,9 kg x 2
CODE	300821
ET AUSSI	Suprême : pièce de 200/300 g Sachet sous vide de 4x2 (301148) Cuisse : pièce de 220/320 g Sachet sous vide de 4x2 (301147)



ZOOM SUR L'UN DE NOS ÉLEVEURS **FABRICE PARDON SAINT-LÉGER-SOUS-LA-BUSSIÈRE, SAÔNE-ET-LOIRE**



Retrouvez l'histoire de ces produits en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine



CAILLE DE CHALLANS PAC AVEC TÊTE

IGP ET LABEL ROUGE



ORIGINE 1 8

CDT.	Pièce de 225 g x 10
CODE	301214

Caille plumée à sec avec une finition à la main pour respecter le satin de sa peau mais aussi la saveur de sa chair. Ainsi, la peau n'est pas abîmée et le temps de conservation de la volaille est augmenté (temps de conservation 2 fois supérieur à une plumaçon standard à l'eau). Elle bénéficie d'une alimentation 100 % végétale, vitaminique et minérale, dont 75 % de céréales.

ZOOM SUR L'UN DE NOS ÉLEVEURS ÉRIC BONHOMMEAU, ÉLEVEUR DE CAILLES DE CHALLANS À MACHÉ EN VENDÉE



« Ici, la durée d'élevage est largement supérieure aux productions standards ou industrielles. »



Retrouvez l'histoire de ces produits en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine

POULET DE BRESSE EFFILÉ, NU AOP



CDT.	Pièce de 1,8/2,2 kg x 2
CODE	233794

Seule et unique volaille AOP élevée par quelque 180 éleveurs passionnés. Elle est nourrie avec du maïs et du blé produits dans la zone AOC de Bresse mais également avec des produits laitiers. Sa durée minimum d'élevage est de 4 mois. Sa chair est ferme et persillée. Sa peau est fine et nacrée. Elle a un goût de terroir.



FILET DE POULET FERMIER LABEL ROUGE SANS OS, SANS PEAU



MARQUE	Loué
CDT.	Pièce de 120/150 g Sachet sous vide de 6 x 5
CODE	229681

Volaille élevée en liberté pendant 84 jours minimum. Son alimentation est composée de 100 % de végétaux, minéraux et vitamines, dont 8° % de céréales. Le filet est sans peau, sans os, sans cartilage, sans plume et sans tache de sang.



SUPRÊME DE POULET DE LOUÉ LABEL ROUGE



ORIGINE	France
CDT.	Pièce de 200/240 g Sachet sous vide de 10 x 2
CODE	257643



CUISSE DE POULET FERMIER DE LOUÉ LABEL ROUGE



ORIGINE	France
CDT.	Pièce de 200/240 g Sachet sous vide de 10 x 2
CODE	238956



LA RECETTE D'AMÉLIE DARVAS

ËPONEM

1, RUE DE L'ÉGLISE
34320 VAILHAN



PIGEONNEAU ROYAL PLEIN, NU IGP ET LABEL ROUGE



CDT.	Pièce sous vide de 540/600 g x 8
CODE	998644

L'élevage de pigeonneaux, véritable tradition dans la région de Maulévrier, est resté très artisanal et s'effectue uniquement en volière semi-plein air. Seuls les parents assurent l'alimentation des pigeonneaux. Les premiers jours ils sont nourris avec le lait de jabot composé de protéines, de graisses et de sels minéraux. Petit à petit ils intègrent des céréales pour finir par des grains entiers. Le pigeonneau est une volaille de haute qualité, aux valeurs gustatives et nutritionnelles exceptionnelles.



Retrouvez l'intégralité de la recette en ligne en flashant ce code

PIGEONNEAU AUX POMMES CONFITES

« Le pigeonneau est un produit que j'affectionne tout particulièrement pour sa chair très tendre et son goût très subtil. L'associer à des pommes confites, du sarrasin et de la crème fraîche, me rappelle des souvenirs d'enfance, une cuisine régressive qui me ressemble. C'est un plat tout en gourmandise. »



LE CANARD ET LA CANETTE DE CÔTE-D'OR ET SAÔNE-ET-LOIRE TRANSGOURMET ORIGINE

Les canards et canettes sont élevés selon les règles du bien-être animal : ils vivent dans des bâtiments éclairés par de la lumière naturelle qui offrent plus d'espace que dans un élevage classique. Pour un meilleur confort, ils disposent d'une litière au sol constituée de sciure de bois et ont accès à un jardin d'hiver ainsi qu'à des points d'eau leur permettant d'exprimer leur comportement naturel (trempe de la tête et lissage des plumes). Leur alimentation est composée de végétaux, minéraux et vitamines avec un minimum de 75 % de céréales provenant des régions environnantes. La plumaison s'effectue à sec à la cire pour préserver la chair et une meilleure présentation des canards. Ils offrent une viande d'une couleur soutenue, tendre, fondante et puissante.

CANARD DE BARBARIE DE CÔTE-D'OR ET SAÔNE-ET-LOIRE PAC

ORIGINE

CDT.	Pièce de 2,9 kg env. x 2
CODE	301436



CUISSE DE CANARD DE BARBARIE DE CÔTE-D'OR ET SAÔNE-ET-LOIRE PAC

ORIGINE

CDT.	Pièce de 350 g Sachet sous vide de 2 x 4
CODE	301438



CANETTE DE BARBARIE DE CÔTE-D'OR ET SAÔNE-ET-LOIRE PAC

ORIGINE

CDT.	Pièce de 1,5 kg x 2
CODE	301546



FILET DE CANARD DE BARBARIE DE CÔTE-D'OR ET SAÔNE-ET-LOIRE PAC AVEC PEAU

ORIGINE

CDT.	Pièce de 460 g Sachet sous vide de 2 x 4
CODE	301437



SAUTÉ DE CANARD DE BARBARIE DE CÔTE-D'OR ET SAÔNE-ET-LOIRE PAC

ORIGINE

CDT.	Sachet sous vide de 2,5 kg x 2
CODE	Sans os sans peau (301439) Sans os avec peau (301441)



FILET DE CANETTE DE BARBARIE DE CÔTE-D'OR ET SAÔNE-ET-LOIRE PAC AVEC PEAU

ORIGINE

CDT.	Pièce de 190 g env. Sachet sous vide de 2 x 4
CODE	301443



ZOOM SUR ISABELLE CARRETTE ÉLEVEUSE DE CANARDS ET CANETTES DE CÔTE-D'OR ET SAÔNE-ET-LOIRE À VEROSVRES SAÔNE-ET-LOIRE



Retrouvez l'histoire de ces produits en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine

CUISSE DE CANETTE DE BARBARIE DE CÔTE-D'OR ET SAÔNE-ET-LOIRE PAC

ORIGINE

CDT.	Pièce de 180 g env. Sachet sous vide de 2 x 4
CODE	301444



SUPRÊME DE CANETTE DE BARBARIE DE CÔTE-D'OR ET SAÔNE-ET-LOIRE PAC

ORIGINE

CDT.	Pièce de 300 g Sachet sous vide de 2 x 4
CODE	301445



LE CANARD GRAS

MAGRET DE CANARD IGP SUD-OUEST



CDT.	Frais : pièce sous vide de 350 g env. x 15
CODE	405002
ET AUSSI	Surgelé (623784)

Magrets issus de canards à foie gras de race mularde. Ils sont nés et élevés au minimum 91 jours dans le Sud-Ouest. Leur alimentation est produite en France sans OGM, dont au moins 95 % de maïs local.



MAGRET FUMÉ TRANCHÉ



MARQUE	Sarrade
CDT.	Barquette de 250 g x 10 (60 tranches env.)
CODE	212765

Le fumage par combustion lente à la sciure de bois de hêtre confère à ce magret fumé son parfum si particulier.



FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MARINÉ À L'ARMAGNAC ET AU GROS POIVRE

MARQUE	Superproducteur
CDT.	Bocal de 120 g x 12
CODE	223097

Ce foie gras est fabriqué à partir de foie gras du Sud-Ouest et préparé en Chalosse dans les Landes. La marinade à l'armagnac et au gros poivre lui confère des saveurs fruitées et relevées tout en préservant sa texture fondante.



CŒUR DE CANARD



MARQUE	Pierre Fossat
CDT.	Sachet sous vide de 500 g x 10
CODE	244455

Ces cœurs sont issus de canards gras dits « mulards », stars des palmipèdes pourvoyeurs de foie gras. Leur chair est onctueuse, goûteuse et moelleuse, son cœur également. Les canards sont généralement originaires du Sud-Ouest, terre propice à cet élevage, et grandissent en plein air avec une alimentation riche en céréales. Ils peuvent être marinés, grillés, confits, panés ou farcis au foie gras.

ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD IGP SUD-OUEST



MARQUE	Pierre Fossat
CDT.	Pièce de 40/60 g Sachet de 1 kg x 5
CODE	244342

Ces escalopes sont issues de canards gras mulards ont été élevés au minimum 91 jours dans le Sud-Ouest. L'engraissement a été effectué uniquement avec une alimentation sans OGM, dont 95 % de maïs du Sud-Ouest.



FOIE GRAS DE CANARD IGP SUD-OUEST



CDT.	Frais : pièce de 500/700 g x 5
CODE	405001
ET AUSSI	Surgelé : pièce de 550 g x 10 (404706)

Foies issus de canards mulards nés et élevés au minimum 91 jours dans le Sud-Ouest. Leur alimentation est produite en France sans OGM avec au minimum 95 % de céréales.



MARÉE

Filiale du groupe Transgourmet France, Transgourmet Seafood est le spécialiste de la distribution de produits de la mer pour la restauration en Île-de-France depuis 30 ans. En direct des bateaux de pêche et des criées de France (Loctudy, Le Guilvinec, Roscoff, Arcachon...) et d'Europe, Transgourmet Seafood vous réserve le meilleur de la marée : une gamme de haute qualité de poissons frais entiers ou piécés par nos fileteurs, labellisés (bio, Label Rouge) ou issus de filières, comme notre saumon d'Islande ainsi que des poissons fumés, coquillages et crustacés.

NOIX DE SAINT-JACQUES DÉCORTIQUÉES AVEC CORAIL DRY D'ÉCOSSE

NOM LATIN	Pecten maximus
ORIGINE	Pêchées en Atlantique Nord-Est
CDT.	Colis de 2 kg
CODE	204772

Ces noix de Saint-Jacques avec corail sont prêtes à cuire. Aucune eau n'a été ajoutée. Elles conviennent parfaitement à la réalisation d'un carpaccio ou d'un tartare.



NOIX DE SAINT-JACQUES AVEC CORAIL DE PORT-EN-BESSIN

NOM LATIN	Pecten maximus
ORIGINE	Pêchées en Atlantique Nord-Est
CDT.	Barquette de 2 kg
CODE	242308

Port-en-Bessin est l'Éldorado de la Saint-Jacques, un véritable gisement de coquilles débarquées vivantes avant d'être vendues à la criée. C'est l'un des critères essentiels à l'obtention du Label Rouge. Les Saint-Jacques sont décortiquées par nos soins, chaque nuit, dans notre atelier de marée Transgourmet Seafood à Rungis et livrées dans la plénitude de leur fraîcheur. Snackées ou cuites au beurre salé, elles révèlent une chair nacré comme le marbre de Carrare : monumental !



COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

CHAIR DE TOURTEAUX

NOM LATIN	Cancer pagurus
ORIGINE	Pêché en océan Atlantique Nord-Est
CDT.	Sachet de 500 g
CODE	231813

Prête à cuisiner. Convient à toutes les préparations froides ou chaudes.



CREVETTES ENTIÈRES SAUVAGES DE MADAGASCAR

NOM LATIN	Penaeus indicus
ORIGINE	Pêchées en océan Indien occidental
CDT.	Calibre 20/30 Boîte de 800 g x 10
CODE	301583

Crevettes d'exception pêchées dans les petits fonds vaseux ou sablo-vaseux de l'océan Indien. Elles sont dotées d'une belle couleur rouge orangé, d'une chair ferme et croquante, et d'une saveur divine.



CHAIR DE CRABE

NOM LATIN	Cancer pagurus
MARQUE	Crab'house
CDT.	Boîte de 454 g x 6
CODE	267950

Chair de pinces et pattes de crabe sauvage, pasteurisée, réfrigérée et conditionnée en pot plastique. Les morceaux sont sélectionnés et décortiqués manuellement.



PALOURDES

NOM LATIN	Ruditapes spp
ORIGINE	Pêchées en océan Atlantique Nord-Est
CDT.	Colis de 3 kg
CODE	237803

Se consomment crues ou cuites quelques minutes, mélangées à des pâtes par exemple. Comme elles sont de belle taille, elles peuvent également être farcies.



GAMBAS BLEUES FRANÇAISES DES ÉLEVEURS DE NOUVELLE CALÉDONIE ENTIÈRES CRUES ASC

NOM LATIN	Litopenaeus stylirostris
ORIGINE	Élevées en Nouvelle-Calédonie
CDT.	Calibre 21/30 Boîte de 1 kg x 6
CODE	302245

Cette gambas bleue est caractérisée par une magnifique couleur saphir et sa texture proche de celle du homard. Sa chair ferme et fondante peut être consommée à l'état cru (en sashimi) ou cuit.



Retrouvez l'histoire de ce produit en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine

COUTEAUX

NOM LATIN	Ensis ensis
ORIGINE	Pêchés en océan Atlantique Nord-Est
CDT.	Filet de 1 kg
CODE	222053

Après rinçage, les coqueaux se cuisent de manière express à la plancha ou dans une poêle chauffée à blanc pendant environ 1 min. L'astuce est de vider un demi-verre d'eau dessus pour faciliter leur ouverture. Ils se dégustent nappés d'une fine couche de beurre monté au citron ou de persillade.



LE PLATEAU DE FRUITS DE MER

CREVETTES CUITES

NOM LATIN	Penaeus spp
ORIGINE	Brésil, Équateur, Inde
CDT.	Calibre 40/60
CODE	998971
ET AUSSI	Calibre 60/80 (998972)

HOMARD EUROPE

NOM LATIN	Homarus gammarus
ORIGINE	Pêché en océan Atlantique Nord-Est
CDT.	Pièce de 400/600 g
CODE	223284
ET AUSSI	Pièce de 600/800 g (223285)

Le homard européen est un gros crustacé décapode de couleur vert-bleu avec des taches plus claires et un ventre blanc rosé, pêché en Atlantique Nord-Est. Si le homard fait le plus bel effet sur un plateau de fruits de mer, on peut aussi le servir seul en entrée ou en plat.

LANGOUSTINES CRUES

NOM LATIN	Nephrops norvegicus
ORIGINE	Pêchées en océan Atlantique Nord-Est
CDT.	Caisse de 3 kg, calibre 10/15
CODE	235856
ET AUSSI	Calibre 16/20 (235857)

Chair tendre et fine, blanche et délicate. À cuire juste pochée 3 minutes pour que la chair ne devienne pas cotonneuse.

AMANDES DE MER

NOM LATIN	Glycymeris glycymeris
ORIGINE	Pêchées en océan Atlantique Nord-Est
CDT.	Sac de 3 kg
CODE	204175

L'amande de mer est un coquillage à chair ferme avec un goût typique iodé. Il est parfait sur les plateaux de fruits de mer.

BULOTS CUIITS

NOM LATIN	Buccinum undatum
ORIGINE	Pêchés en océan Atlantique Nord-Est
CDT.	Barquette de 1 kg
CODE	998969

Ce gastéropode a la particularité de vivre en mer, ce qui lui donne ce petit goût salé qui lui est propre.

HUÎTRES FINES DE CLAIRE IGP MARENNES OLÉRON

	ORIGINE	
NOM LATIN	Crassostrea gigas	
CODE	N° 2 – Bourriche de 48 (301215) N° 3 – Bourriche de 48 (301219) N° 3 – Bourriche de 96 (301650)	

La ferme ostréicole de la famille Brouhard, située au lieu-dit Le Grand Jas au Gua, en Charente-Maritime, existe depuis trois générations. Ils produisent une huître Marennes d'Oléron, fine de claire IGP, la seule huître française à bénéficier de ce signe d'identification.

Les huîtres vont grandir bercées par les marées pendant 2 ans dans les parcs. Au bout de 3 ans, elles sont grattées et calibrées avant de rejoindre les bassins d'affinage en claire qui va donner sa couleur vert émeraude spécifique de l'huître fine de claire verte IGP Label Rouge.



TOURTEAU CUIT IRLANDAIS

NOM LATIN	Cancer pagarus
ORIGINE	Pêché en océan Atlantique Nord-Est
CDT.	Pièce de 40/60 g pasteurisée sous vide
CODE	238125

Le tourteau irlandais est issu d'une pêche respectueuse de l'environnement et des fonds marins. Il se pêche en casier entre juillet et décembre, période où le tourteau est plein. Cette méthode permet une pêche sélective respectant les ressources et n'entraînant pas de dommages pour les autres espèces.

CREVETTES GRISES MOYENNES

NOM LATIN	Crangon crangon
ORIGINE	Pêchées en océan Atlantique Nord-Est
CDT.	Barquette de 1 kg
CODE	242285

Petit crustacé qui se déguste exclusivement cuit.



PINCES DE TOURTEAUX CUITES

NOM LATIN	Cancer pagarus
ORIGINE	Pêché en mer du Nord
CDT.	Calibre 12/20 Barquette sous atmosphère de 2 kg
CODE	232018



COQUES

NOM LATIN	Cerastoderma edule
ORIGINE	Pêchées en océan Atlantique Nord-Est
CDT.	Barquette de 1 kg
CODE	207513

Se consomment crues ou cuites, nature ou décoquillées, et cuisinées. Il faut toujours filtrer le jus de cuisson avant dégustation pour enlever tout le sable.



ÉCREVISSSES

NOM LATIN	Astacus leptodactylus
ORIGINE	Élevées en Arménie
CDT.	Calibre 10/15 Caisse de 5 kg
CODE	242283

Élevées en milieu naturel sans alimentation complémentaire. Elles possèdent une chair blanche bien tendre et un goût délicat.

GAMBAS
ENTIÈRES CRUES
SAUVAGES

NOM LATIN	Penaeus monodon
ORIGINE	Pêchées en océan Indien oriental
CDT.	Calibre 6/8 Boîte de 800 g x 10
CODE	615095

PETITES SEICHES
ENTIÈRES NETTOYÉES
« SUPIONS »

NOM LATIN	Sepiella japonica
ORIGINE	Pêchées en Pacifique Centre-Ouest
CDT.	40 pièces et + au kg Sachet de 1 kg x 10
CODE	216737



ENCORNETS

NOM LATIN	Loligo vulgaris
ORIGINE	Pêchés en océan Atlantique Nord-Est
CDT.	Pièce de 200/300 g
CODE	218103

Chair blanche et maigre, légèrement sucrée, ferme et tendre.

POULPE
ENTIER NETTOYÉ

NOM LATIN	Octopus cyaneus
ORIGINE	Pêché en océan Indien occidental
CDT.	Pièce de 2/3 kg
CODE	244347

Poulpe pêché à la main au large de l'océan Indien avec une chair ferme qui peut être utilisé en salade, en daube, frit ou grillé. Il est congelé en fleurs IQF, éviscéré sans yeux ni bec.

MOULES DE BOUCHOT
PRÊTES À CUIRE

NOM LATIN	Mytilus edulis
ORIGINE	Élevées en France
CDT.	Barquette de 1,4kg
CODE	228686

Chair onctueuse, moelleuse, fondante et saveur à dominante sucrée.

ZOOM SUR
MICKAËL MOLLOY
MYTILICULTEUR
DANS LE COMTÉ
DE MAYO EN IRLANDE

Retrouvez l'histoire de ce produit en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine

MOULES BIO
D'IRLANDE
DE LA FAMILLE
MULLOY

NOM LATIN	Mytilus edulis
ORIGINE	Élevées en Irlande
CDT.	Calibre 80/100 Cuites sous vide sachet de 1 kg x 5
CODE	300909

Élevées sur cordes en pleine mer, dans les eaux fraîches et pures d'Irlande, au cœur d'un environnement préservé. Elles bénéficient d'une alimentation riche et naturelle apportée par les courants du Gulf Stream.

LE SAUMON D'ISLANDE
DE VESTFIRDIR

Les saumons d'Islande sont élevés dans les eaux, probablement parmi les plus pures au monde, de trois fjords au nord-ouest de l'Islande. Au cœur d'un environnement préservé, ils grandissent dans le plus grand respect de la nature, sans traitement antibiotique, dans des conditions exceptionnelles et sans stress.

SAUMON ENTIER
D'ISLANDE ASC

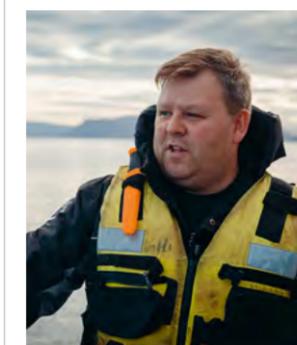
NOM LATIN	Salmo salar
CDT.	Pièce de 4/5 kg
CODE	300892
ET AUSSI	Pièce de 5/6 kg (300893) Pièce de 6/7 kg (300894)

PAVÉ DE SAUMON
D'ISLANDE AVEC PEAU,
SANS ARÊTE ASC

NOM LATIN	Salmo salar
CDT.	Barquette sous atmosphère de 10
ET AUSSI	Pièce de 120 g (300884) Pièce de 150 g (300885) Pièce de 180 g (300886)

FILET DE SAUMON
D'ISLANDE SANS PEAU
SANS ARÊTE ASC

NOM LATIN	Salmo salar
CDT.	Barquette sous atmosphère
ET AUSSI	Pièce de 1,5/1,9 kg (301099) Pièce de 1,9/2,2 kg (301100)

ZOOM SUR
VALDIMAR BERNODUS
OTTOSON PÊCHEUR À
BÍLDUDALUR - ISLANDE

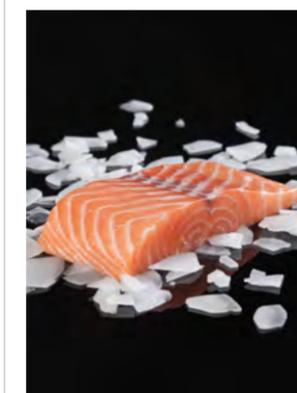
Retrouvez l'histoire de ces produits en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine

FILET DE SAUMON
D'ISLANDE AVEC PEAU,
SANS ARÊTE ASC

NOM LATIN	Salmo salar
CDT.	Barquette sous atmosphère
ET AUSSI	Pièce de 1/1,5 kg (300880) Pièce de 1,5/1,9 kg (300881) Pièce de 1,5/1,9 kg (300882)

PAVÉ DE SAUMON
D'ISLANDE SANS PEAU,
SANS ARÊTE ASC

NOM LATIN	Salmo salar
CDT.	Barquette sous atmosphère
ET AUSSI	Pièce de 90 g x 20 (300887) Pièce de 120 g x 10 (300888) Pièce de 150 g x 10 (300889) Pièce de 180 g x 10 (300890)



LES POISSONS ENTIER

SAINT-PIERRE PETITS BATEAUX

NOM LATIN	Zeus faber
ORIGINE	Pêché en océan Atlantique Nord-Est
CDT.	Pièce de 800/1000 g
CODE	235848

La pêcherie celtique située à Concarneau s'approvisionne auprès de pêcheurs de la ville, mais aussi d'Audierne, de Saint-Guénolé ou de Roscoff. Ce Saint-Pierre est pêché au filet ou au chalut près des côtes, toute l'année, mais la meilleure période reste celle d'avril à juillet car les poissons sont plus nombreux. Nous le choisissons entier pour le vendre en l'état ou le découper à la demande.



QUEUE DE LOTTE

NOM LATIN	Lophius piscatorius
ORIGINE	Pêchée en océan Atlantique Nord-Est
CDT.	Pièce de 1/2 kg
CODE	235878
ET AUSSI	Pièce de 2/4 kg (235879)

Chair blanche légèrement translucide et ferme. Peut être cuisinée comme une viande.



BOUILLE DE ROCHE

NOM LATIN	Trachinus spp
ORIGINE	Pêchée en océan Atlantique Nord-Est
CDT.	Caisse de 6 kg
CODE	204787

C'est sur les fonds sablonneux au large de Port-la-Nouvelle que Marc Cabrol sélectionne les poissons. Ils sont pêchés par de petites embarcations côtières, chaluts et petits métiers, indispensables pour poser les filets dans les fonds marins. Un soin particulier est apporté au stockage pour que l'air altère au minimum ces poissons.

SOLE PRÊTE À CUIRE

NOM LATIN	Solea solea
ORIGINE	Pêchée en océan Atlantique Nord-Est
CDT.	Pièce de 300/400 g
CODE	227755



BAR SAUVAGE

NOM LATIN	Dicentrarchus labrax
ORIGINE	Pêché en océan Atlantique Nord-Est
CDT.	Pièce de 3/4 kg
CODE	223272

Chair blanche, maigre au goût subtil, sans arête et savoureuse. Elle reste ferme après cuisson.



CABILLAUD ENTIER

NOM LATIN	Gadus morhua
ORIGINE	Pêchée en océan Atlantique Nord-Est
CDT.	Vidé, sans tête. Pièce de 4/6 kg
CODE	227726



TURBOT D'ÉLEVAGE

NOM LATIN	Psetta maxima
ORIGINE	Élevé en Espagne
CDT.	Pièce de 2/3 kg (231815) Pièce de 3/4 kg (231816)

Poisson à chair ferme et blanche. Idéal pour être grillé.



MAIGRE

NOM LATIN	Argyrosomus regius
ORIGINE	Élevé en Espagne, Grèce ou Turquie selon approvisionnement
CDT.	Pièce de 3/4 kg
CODE	235882
ET AUSSI	Existe en gratté vidé Pièce de 3/4 kg (227941) Pêché en océan Atlantique Nord-Est

Poisson à chair blanche, fine et savoureuse, qui se prête à de multiples préparations : froid en salade ou en papillote au four.



LES DÉCOUPES DE POISSONS

FILET DE MAIGRE

NOM LATIN	Argyrosomus regius
ORIGINE	Élevé en Grèce, Espagne ou Turquie
CDT.	Pièce de 600/800 g
CODE	235884

Chair blanche, fine et savoureuse. Idéal froid en salade ou en papillote au four.



PAVÉ DE MAIGRE

NOM LATIN	Argyrosomus regius
ORIGINE	Pêché en océan Atlantique Nord-Est
CDT.	Pièce de 150 g sous atmosphère x 10
CODE	235605



PAVÉ DE LOTTE SANS PEAU

NOM LATIN	Lophius piscatorius
ORIGINE	Pêchée en océan Atlantique Nord-Est
CDT.	Pièce de 180 g sous atmosphère x 10
CODE	231705



FILET DE RASCASSE DU NORD AVEC PEAU

NOM LATIN	Sebastes mentella
ORIGINE	Pêchée en océan Atlantique Nord-Est
CDT.	Pièce de 100/200 g Caisse de 3 kg
CODE	239979

FILET D'OMBLE CHEVALIER AVEC PEAU

NOM LATIN	Salvelinus alpinus
ORIGINE	Élevé en France
CDT.	Pièce de 160/180 g sous atmosphère x 10
CODE	206702

Poisson d'eau douce pêché dans les lacs de montagne où les eaux sont froides. Il appartient à la même famille que le saumon et la truite, et est réputé pour sa chair rosée, goûteuse et délicate.



TRONÇON DE TURBOT

NOM LATIN	Psetta maxima
ORIGINE	Élevé en Espagne
CDT.	Pièce de 200/250 g Barquette sous atmosphère protectrice de 5 (1,15 kg)
CODE	233565



FILET DE THON POUR SASHIMI (DÉCONGELÉ)

NOM LATIN	Thunnus albacares
ORIGINE	Pêché en océan Indien occidental
CDT.	Pièce de 3 kg
CODE	276490



FILET DE DORADE ROYALE AVEC PEAU

NOM LATIN	Sparus aurata
ORIGINE	Élevée en Grèce
CDT.	Sans arête Pièce de 180/240 g x 2 kg
CODE	317221



FILET DE BAR D'ÉLEVAGE AVEC PEAU ÉCAILLÉE

NOM LATIN	Dicentrarchus labrax
ORIGINE	Élevée en Grèce
CDT.	Pièce de 140/160 g x 2 kg
CODE	230782



LES ALGUES BORD À BORD

Depuis plus de 20 ans, à Roscoff, Henri Courtois est passionné par les algues et notamment par leur profil nutritionnel exceptionnel. Persuadé du potentiel culinaire de l'algue, il commence à sillonner la région à vélo avec sa glacière remplie d'algues fraîches à la rencontre des chefs et magasins bio du coin. Il constate alors que l'envie de manger ces végétaux marins est bien là. C'est ce qui le conduit à lancer une gamme de produits prêts à consommer. Depuis l'origine, la philosophie de Bord à Bord n'a pas changé : 100 % des ingrédients sont issus de l'agriculture biologique et la priorité est donnée aux produits locaux ou aux sources les moins éloignées possibles.

TARTARE D'ALGUES AU CITRON CONFIT BIO

MARQUE	Bord à Bord
CDT.	Pot de 300 g x 6
CODE	243540

Tartare 100 % végétal réalisé avec des algues récoltées en Bretagne, hachées crues et marinées dans l'huile olive. Le citron, confit au sel par un artisan et utilisé en entier, apporte un goût frais et fruité, un délicat parfum d'agrumes.



TARTARE D'ALGUES CLASSIQUE BIO

MARQUE	Bord à Bord
CDT.	Pot de 300 g x 6
CODE	243541
ET AUSSI	Pot de 1 kg (401810)

Tartare réalisé avec des algues récoltées en Bretagne, hachées crues et marinées dans l'huile d'olive, ainsi que des câpres, cornichons, oignons... 100 % végétal. Préparation prête à l'emploi qui accompagne crudités, poissons fumés ou crus, dans un guacamole ou sur des canapés.



TSUKUDANI CONFIT D'ALGUES KOMBU

MARQUE	Bord à Bord
CDT.	Pot de 350 g x 6
CODE	243542

Produit inspiré de la tradition japonaise où l'algue est mijotée longuement dans un mélange de sauce soja, de vinaigre et de sucre. Recette réalisée à partir d'algues bretonnes : le kombu royal ou Sacharina latissima. Ses saveurs puissantes et iodées apportent une note profonde et un parfum de réglisse.



TARTARE D'ALGUES À LA PROVENÇALE BIO

MARQUE	Bord à Bord
CDT.	Pot de 300 g x 6
CODE	401811

Ce tartare est composé d'algues (spaghetti de mer, dulse, laitue de mer* et wakamé, origine Bretagne ou *Portugal), huile d'olive vierge extra, cornichon et câpre au vinaigre, oignon, échalote, basilic, origan, ail, romarin, thym. Il est idéal pour assaisonner les tomates farcies, les barbecues et raclettes. Il agrémenté vinaigrettes et papillotes.



HENRI COURTOIS
FONDATEUR DE BORD À BORD,
ROSCOFF



SPAGHETTI DE MER DÉSHYDRATÉE BIO

MARQUE	Bord à Bord
CDT.	Sachet de 50 g x 6
CODE	401945

Cette algue porte bien son nom, sa forme fine et longue lui donne l'apparence d'une grande chevelure lorsqu'elle se pose à marée basse. Elle peut être réhydratée dans de l'eau ou tout autre liquide de votre choix. Réhydratée, elle se cuisine comme une algue fraîche. Idéal dans une poêlée ou un gratin de légumes, pour assaisonner une sauce à la crème, pour un poisson ou une pizza végétarienne.



KOMBU ROYAL DÉSHYDRATÉ BIO

MARQUE	Bord à Bord
CDT.	Paquet de 50 g x 6
CODE	401946

Cette grande laminaire bien connue pour accélérer la cuisson des légumineuses et les rendre plus digestes est aussi parfaite comme exhausteur de goût. Les feuilles peuvent être réhydratées dans de l'eau ou tout autre liquide de votre choix. L'algue réhydratée se cuisine comme une algue fraîche.



SAURISSERIE

LES SALAISONS JC DAVID

En 1973, Jean Claude David, fils de Marie David, fumeuse de poissons depuis l'âge de 11 ans devient à son tour fumeur et crée son propre atelier dans la zone portuaire de Boulogne-sur-Mer. C'est Marie qui apprend à son fils les techniques ancestrales qui entourent l'art du salage et du fumage de poissons en laissant le temps au temps. Depuis plus de 40 ans, l'entreprise familiale JC David est la seule salaison maritime de France à travailler à l'ancienne avec 40 fours à bois. Tous les poissons sont salés à la main avant de rejoindre les coresses, ces fours traditionnels alimentés par un maître fumeur, véritable gardien du feu. Tous les poissons sont ainsi fumés lentement pendant 24 à 48 h. Philippe Fromentin reprend l'affaire en 2019 et continue ainsi de perpétuer la tradition de la salaison à Boulogne sur mer.

FILET DE HADDOCK BLANC FUMÉ MOYEN

NOM LATIN	Melanogrammus aeglefinus
MARQUE	JC DAVID
CDT.	Caisse de 1 kg
CODE	230611

Les églefins frais sont filetés et parés puis congelés pour éliminer le risque parasitaire. Ils sont ensuite salés en saumure pour être fumés de façon artisanale, au feu de bois de chêne dans des coresses (fours à l'ancienne). Ils sont triés et conditionnés selon leur calibre, en caisse de bois.



FILET DE HADDOCK FUMÉ À L'ANCIENNE

NOM LATIN	Melanogrammus aeglefinus
MARQUE	JC DAVID
CDT.	Calibre moyen Caisse bois de 3 kg (11 à 14 pièces)
CODE	300800

Obtenu à partir d'églefins pêchés au large de la Norvège, de l'Écosse ou de la Bretagne, selon des méthodes de pêche durables certifiées MSC. Après salage, il est rincé dans un bain additionné de Rocou puis fumé. Le salage très doux et le fumage traditionnel en four à bois permettent de respecter la saveur du produit.



SARDINES MILLÉSIMÉES

MARQUE	JC DAVID
CDT.	Boîte de 115 g x 15
CODE	214116

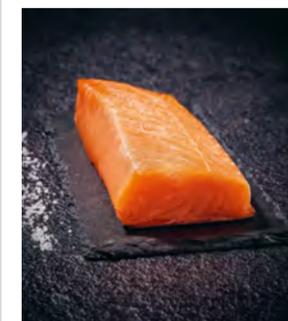
Ces sardines sont pêchées au large des côtes bretonnes en octobre, à la meilleure saison, et sont préparées de manière artisanale, à la main puis rangées une par une sur des grilles compartimentées comme au siècle dernier. Elle sont séchées dans l'huile puis égouttées. Ce processus à l'ancienne permet une qualité exceptionnelle du produit.



BARON DE SAUMON D'ÉCOSSE FUMÉ À L'ANCIENNE JC DAVID

NOM LATIN	Salmo salar
CDT.	Pièce de 250 g env.
CODE	300798

Le cœur de filet est la partie la plus noble et la plus épaisse du saumon. Les filets sont filetés et parés à la main, sans chair brune, et salés avec un sel sec aromatique maison. Les filets sont fumés verticalement à l'ancienne, suspendus à la corde dans de véritables fours à bois alimentés majoritairement avec du bois de chêne.



ZOOM SUR
PHILIPPE FROMANTIN
DIRIGEANT DE LA
SALAIISON JC DAVID
BOULOGNE-SUR-MER,
PAS-DE-CALAIS



« L'entreprise JC David est la seule salaison maritime de France à travailler à l'ancienne avec 40 fours à bois. »



Retrouvez l'histoire de ces produits en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine

SAUMON D'ÉCOSSE FUMÉ À LA FICELLE À L'ANCIENNE JC DAVID

ESPÈCE	Salmo salar
CDT.	Plaque de 1,6/1,9 kg (20/25 tranches) (300797)

Les poissons bénéficient des conditions d'élevage des meilleures fermes de saumons certifiées Label Rouge et situées dans les lochs d'Écosse. Saumon fileté et paré à la main, sans chair brune, et salé avec un sel sec aromatique maison. Les filets sont fumés verticalement à l'ancienne, suspendus à la corde dans de véritables fours à bois alimentés majoritairement avec du bois de chêne.



ŒUFS DE CABILLAUD FUMÉS DÉCONGELÉS

CDT.	Barquette sous vide de 300 g
CODE	228683



ŒUFS DE SAUMON SAUVAGE

MARQUE	Comptoir du Caviar
CDT.	Pot de 100 g
CODE	232829

Œufs de saumon Keta du Pacifique. Ce produit riche en saveur allie finesse de peau et couleur orange éclatante. À déguster accompagnés d'un lit de crème sur un blini ou agrémentés de pommes de terre à la vapeur.



CORAIL D'OURSIN PASTEURISÉ

CDT.	Pot de 50 g x 6
CODE	209269

Saveur fortement iodée qui permet de réaliser des sauces très parfumées pour accompagner un poisson.



ŒUFS DE TRUITE

NOM LATIN	Oncorhynchus mykiss
CDT.	Pot de 500 g x 6
CODE	230756

Issus d'élevages européens de truites arc-en-ciel. Ils sont prélevés entre octobre et novembre pendant la période de ponte.

TARAMA BLANC

MARQUE	Comptoir du Caviar
CDT.	Pot de 1 kg x 6
CODE	280717

Avec 40 % de la meilleure qualité d'œufs de cabillaud, ce tarama est un mélange doux et onctueux aux notes iodées.



POUTARGUE

MARQUE	Comptoir du Caviar
CDT.	Pièce de 220 g
CODE	232759

Dotée d'une saveur puissante et iodée, elle se déguste simplement, en fines tranches, nature avec un filet d'huile d'olive ou de citron, ou râpée sur des pâtes, en salade avec de la roquette ...



CAVIAR OSCIÈTRE

CDT.	Pot de 50 g
CODE	233341

Œufs d'esturgeons Acipenser gueldenstaedtii élevés en Pologne et Bulgarie dans des lacs de montagne profonds, ce qui confère au caviar des saveurs à la fois marines et beurrées.



ENCRE DE SEICHE

CDT.	Sachet de 200 g x 24
CODE	206857
ET AUSSI	Sachet de 4 g x 50 En frais : 235992



GARNITURES

LES PÂTES DE LA FAMILLE SCALA

Les membres de la famille Scala, artisans de la pâte depuis 1984, ont su allier maîtrise, créativité et attention à la qualité du produit avec les techniques de production les plus modernes. Dans chaque produit on retrouve toute la bonté des traditions « casarecce » (fait maison). Sensations anciennes : la rugosité calibrée de la pâte et sa subtilité, l'équilibre des ingrédients et des fourrages ainsi que l'harmonie des saveurs.



Les membres de la famille Scala : Antonietta De Cristofaro entourée de Giuseppe Scala, Vincenzo Scala et Giampiero Scala.



RIGATONI

CDT.	Paquet de 500 g x 12
CODE	207486
ET AUSSI	 Existe en bio en sac de 5 kg (289354)

Fabriqués avec de la farine de blé dur. Typiques de la culture gastronomique romaine, les rigatoni séduisent les vrais amateurs de pâtes avec une rugosité particulière qui accroche bien les sauces.



LUMACONI

CDT.	Paquet de 500 g x 12
CODE	207485

Les lumaconi rayés font partie des pâtes courtes et droites à rayures. Cette particularité permet aux ingrédients de mieux accrocher la pâte et de favoriser le remplissage.

Elles sont fabriquées avec une matrice circulaire en bronze et sèchent lentement à basse température.

PACCHERI

CDT.	Paquet de 500 g x 12
CODE	207488

Pâtes de forme cylindrique et de grande taille, idéal pour absorber parfaitement les condiments et se mélanger à n'importe quel ingrédient grâce à leur porosité. Leur convexité et leur surface ridée retiennent bien les sauces.



LINGUINE

CDT.	Paquet de 500 g x 12
CODE	207489

Pâte longue à base de semoule de blé dur. La linguine est la même que les spaghettis mais avec un aspect plat. Elles sont originaires de la région de Gênes.



LES PÂTES D'ALSACE

Pâtes aux sept œufs frais élaborées selon un savoir-faire familial qui se transmet depuis trois générations dans la famille Heimbürger à Marlenheim, en Alsace. Les pâtes d'Alsace bénéficient d'une Indication géographique protégée (IGP) européenne depuis 2005 et sont confectionnées avec des ingrédients français : de la semoule de blé dur de qualité supérieure et des œufs frais fermiers, provenant de poules élevées en plein air.



SPAETZLE D'ALSACE À L'ANCIENNE AUX 7 ŒUFS FRAIS PLEIN AIR IGP



CDT.	Colis de 3 kg
CODE	301168



TAGLIATELLES D'ALSACE À L'ANCIENNE AUX 7 ŒUFS FRAIS PLEIN AIR IGP



CDT.	Nid de 3 mm x 3 kg
CODE	300947
ET AUSSI	Nid de 7 mm (300948)



Retrouvez l'histoire de ces produits en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine

RIZ BIO DE CAMARGUE

À Saint-Gilles, en plein cœur de la Camargue, Bernard Poujol produit du riz bio grâce à d'étonnants canards jardiniers. Une technique japonaise inédite en Europe découverte lors d'un voyage au Japon. Les canards circulent librement dans les rizières et mangent les mauvaises herbes. Aucun engrais ni désherbant n'est utilisé.

RIZ BIO DE CAMARGUE BIO ET IGP



CDT.	Sac de 1 kg x 8 Long semi-complet
CODE	301981
ET AUSSI	Rouge complet (301982)



BERNARD POUJOL SAINT-GILLES, GARD



« Ma quête de sens, c'est protéger ma terre. »



Retrouvez l'histoire de ces produits en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine

LE RIZ

FREEKEH

MARQUE	Sabarot
CDT.	Sac de 850 g x 10
CODE	207017

Le freekeh est une variété de blé dur très tendre une fois cuit, originaire du Moyen-Orient. Il possède une saveur assez sucrée et un petit goût fumé. Utilisé dans la cuisine orientale depuis des millénaires, il entre dans la composition de nombreuses recettes salées ou sucrées.



RIZ VENERE NOIR



CDT.	Tubot de 2,5 kg x 2
CODE	300436

Ce riz couleur ébène se distingue par son odeur de pain frais sorti du four et de bois de santal.



RIZ D'INDE BIO



CDT.	Basmati sac de 5 kg
CODE	301401
ET AUSSI	Long grain (301402) Long grain étuvé (301403)



RIZ BASMATI HIMALAYA



CDT.	Tubot de 2,5 kg x 2
CODE	300433

Considéré comme le riz le plus parfumé du monde, il présente de longs grains et un arôme subtil dû aux sols fertiles irrigués par les fleuves de l'Himalaya et un stockage pendant plus de 12 mois.



RIZ CARNAROLI



CDT.	Tubot de 2,5 kg x 2
CODE	300434

Riz italien issu du Parco Lombardo della Valle del Ticino. Irrigué par l'eau claire de la rivière Tessin et conservé pendant un an, il se distingue par un goût unique idéal pour les risottos.



RIZ SAUVAGE USA



CDT.	Tubot de 2,5 kg x 2
CODE	300435

Riz qui présente un goût unique de noisette et de fumée. Son enveloppe est couleur café et son grain couleur crème. Une cuisson de 15 minutes est suffisante.



RIZ AU JASMIN DE THAÏLANDE



CDT.	Sac de 5 kg
CODE	206913

Le riz qui est appelé « jasmin » est en réalité un riz Thaï qui est cultivé unique en Thaïlande et un peu au Cambodge. Son grain est long et il est très parfumé après cuisson.



RIZ CARNAROLI DE RONCOFERRARO



CDT.	Sac de 1 kg x 8
CODES	Classico semi-blanchi (301699) Classico complet (301700)

Un riz pur Carnaroli de Roncoferraro cultivé par la famille Tovo, dans la province de Mantoue en Lombardie, fruit de 46 ans d'expérience d'un père et du souci environnemental de ses 5 filles. Ses grains bénéficient de l'eau du lac de Garde, régulée par des canaux séculaires, sous un climat propice. L'application de la méthode Micro-natural (renforcement du système immunitaire du riz par aspersion d'un fertilisant naturel), un séchage lent et naturel et un an de maturation offrent un grain long entier, de qualité constante et de cuisson régulière. Des grains translucides, uniformes et fermes sous la dent, goûteux, idéalement crémeux, pour l'élaboration des meilleurs risottos.



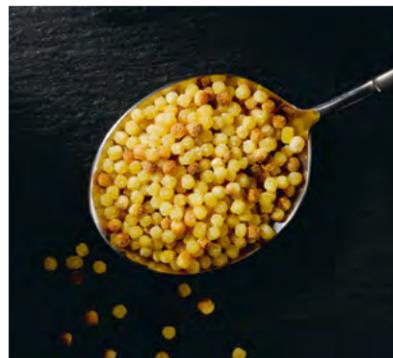
Retrouvez l'histoire de ces produits en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine

LES AUTRES GARNITURES

FREGOLA SARDA

CDT.	Sachet de 950 g x 10
CODE	289335

Venue de Sardaigne, la fregola sarda est une petite perle de blé dur toasté ! Cuite façon riz pilaf, elle est parfaite en risotto ou en salade.



LENTILLES BLONDES SAINT-FLOUR

ORIGINE

CDT.	Sac de 5 kg x 3
CODE	301169

Lentille cultivée sur un plateau volcanique entre 800 et 1 000 mètres d'altitude sans aucun produit chimique. Elle est récoltée mûre et sèche sur pied, évitant ainsi tout système de séchage non naturel. Elle bénéficie de tous les nutriments offerts par les terres basaltiques du Cantal.



Retrouvez l'histoire de ce produit en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine

HARICOTS TARBAIS SECS IGP ET LABEL ROUGE



CDT.	Sac de 5 kg x 5
CODE	218297

Tenue exceptionnelle à la cuisson avec une peau fine qui le rend fondant en bouche, léger et digeste.



PETITES GIROLLES ENTIÈRES



CDT.	Sac de 1 kg x 5
CODE	300967

Ramassée à la main dans les sous-bois en été et à l'automne puis surgelée au plus tard 48 heures après la cueillette. Elle garde toutes ses qualités et sa restitution après cuisson reste très fidèle au frais avec un parfum puissant mais délicatement fruité.



MORILLES ENTIÈRES BABY



CDT.	Sac de 500 g x 6
CODE	301462

Ramassée à la main au début du printemps. Elle est surgelée 48 heures maximum après la cueillette, ce qui permet de conserver toutes ses qualités organoleptiques et de fraîcheur. Entière, avec une longueur de chapeau de 1 à 3 cm environ, elle valorise un dressage d'assiette en garniture et sa finesse s'accommode parfaitement aux sauces.



GRAINES DE COURGE



CDT.	Sachet de 1 kg x 10
CODE	248622

Graine de citrouille sèche et mûre, décortiquée, de couleur vert foncé. Elle est ovale, plate et légèrement brillante.



SPAGHETTI KONJAC AVOINE



MARQUE	Liv Happy Food
CDT.	Paquet de 500 g x 10
CODE	289346

Spaghetti issue du konjac, une plante dont les fibres détoxifiantes piègent sucres et graisses dans l'organisme tout en assurant un vrai pouvoir rassasiant. Elles sont 10 fois moins caloriques que des pâtes classiques avec 35 kcal aux 100 g. Produit 100 % naturel faible en sucre, sans gluten, sans additif. Rapide à mettre en œuvre, il suffit de les passer sous l'eau froide et de les saisir dans une poêle bien chaude.



BREAD SHOP – FOURNISSEUR DE PAIN ET DE MOJO !

Cet atelier artisanal de panification situé en région parisienne depuis 2013 a été créé par deux frères, Jeremy et Steve. La quinzaine d'employés travaillent quotidiennement des produits savoureux avec des ingrédients français, un magnifique visuel et leur crédo – du moelleux ! ... du terriblement moelleux ! – à stocker de préférence au frais avec 21 jours de date (possibilité de surgélation pour le client).

PAIN BUN BRIOCHÉ



MARQUE	Bread Shop
CDT.	Pièce de 110 g (Ø 10 cm) x 24
CODE	901332

Un bun brioiché gourmet : une fois toasté, il fait la différence par rapport à la version industrielle, avec un topping de graines de sésame. Idéal pour un dressage assiette.



POTATO BUN



MARQUE	Bread Shop
CDT.	Pièce de 95 g (Ø 10 cm) x 24
CODE	901333

Bun plutôt destiné à la restauration rapide et à la vente à emporter. Fluffy ! Hyper moelleux grâce à la fécule de pomme de terre, un goût un peu moins sucré. Top tendance pour un smash burger qui a du style !



PAIN HOT DOG BRIOCHÉ



MARQUE	Bread Shop
CDT.	Pièce de 90 g (longueur 20 cm) x 24
CODE	901331

Toutes les saveurs d'un pain brioiché avec une belle teneur en beurre. Pour un usage à la new-yorkaise, c'est-à-dire toaster le pain (et pas la machine à « empaler » plutôt réservée à la baguette.)



ROLL BRIOCHÉ



MARQUE	Bread Shop
CDT.	Pièce de 950 g x 4 (pain constitué de 8 portions pour garniture sandwichs) Longueur : 15 cm
CODE	901334

Un bon goût de beurre, hyper moelleux qui tient dans le temps, à badigeonner au pinceau avec un beurre clarifié pour une fois toasté, proposer de très chics lobster-rolls de folie. D'autres applications : pour des sandwichs gourmands avec poulet ou en version veggie, ou encore en version sucrée pour réaliser des brioches perdues.



SCHWARTZ'S – COMME À BROOKLYN !

C'est presque un family business... C'est d'abord une charcuterie qui propose à deux pas de la rue des Rosiers, dans le Marais à Paris, toutes les spécialités de la cuisine ashkénaze avec les recettes semblables à ce que l'on peut trouver à New York. C'est aussi 3 restaurants délicatessens dans la capitale, temples des burgers, du pastrami et des bagels, et enfin, c'est L'enseigne référente parisienne du hot dog avec 3 points de vente.

SAUCISSE HOT DOG DE VOLAILLE



MARQUE	Schwartz's
CDT.	Pièce de 100 g env. Paquet de 1 kg
CODE	901336

C'est LA saucisse vendue dans les établissements Schwartz's hot dog... bref, la référence, pas du knack ou de la Francfort... La saucisse à hot dog !



PASTRAMI ARTISANAL



MARQUE	Schwartz's
CDT.	Pièce de 1,5 kg env.
CODE	901335

Fabrication artisanale dans le labo de la charcuterie, avec une cuisson laser, un enrobage d'épices maison, une recette secrète détenue par la famille. À trancher finement pour garnir avec une bonne épaisseur bagels et sandwiches.



PASTRAMI DE BŒUF AUX ÉPICES CASHER



CDT.	Pièce de 3,5 kg x 3
CODE	330152

Le pastrami, l'incontournable de la street-food new-yorkaise ! Le pastrami est une viande de bœuf épicée, préparée avec de la poitrine et finement tranchée. Cette charcuterie de la cuisine Ashkénaze d'Europe centrale s'est fortement développée aux États-Unis dans les délicatessen. Il se déguste froid ou chaud, dans un sandwich, en bagel, wrap, burger ou salade.



LES PRODUITS KOM&SAL PAR NADIA SAMMUT

Coeliaque depuis la naissance, Nadia Sammut, première cheffe étoilée au monde sans gluten à l'Auberge de la Fenière, dans le Lubéron, s'évertue à créer un univers gastronomique du vivre-ensemble où la contrainte devient l'opportunité d'inventer de nouvelles expériences gourmandes. Elle recrée de la commensalité, cette formidable notion du partage de la table, du manger ensemble autour d'une « culture nourricière » qui engage la gastronomie dans une démarche responsable. Nadia invente petit à petit un écosystème à l'opposé de l'homogénéisation des habitudes alimentaires qui nuit aux savoir-faire paysans, met en péril les patrimoines culturels et fragilise les économies locales et notre santé.

Kom & Sal est l'entreprise provençale qu'elle a créée : une meunerie, boulangerie, biscuiterie sans gluten, sans lactose, végétale, issue d'une agriculture locale et française, biologique et respectueuse de l'environnement. Du semis des graines à l'élaboration des produits, la chaîne de production artisanale a été pensée de façon globale pour une agriculture régénératrice et une alimentation nourricière. Kom&Sal, dont le laboratoire est à Cavaillon, se veut responsable dans le choix des partenariats agricoles, dans l'accompagnement des paysans et dans l'utilisation d'ingrédients locaux ou de filières engagées équitables et éthiques. La vision étant de développer un écosystème vertueux favorisant la biodiversité, la régénération des sols et dans le respect des cultivateurs paysans, rémunérés au prix juste. Ainsi, le pois chiche si cher à Nadia Sammut est cultivé en rotation sur les sols en agriculture biologique. Il est approvisionné en circuit court et provient du lycée professionnel agricole La Ricarde à l'Isle-sur-la-Sorgue.

NADIA SAMMUT



En savoir plus sur Nadia Sammut
en visionnant son interview



En savoir plus sur KOM&SAL
en visionnant le film

Nadia crée et imagine des recettes réalisées à partir de farines écrasées dans son moulin de Provence, utilise des sucres non raffinés pour assaisonner et non pour structurer, transforme tout ce qui est végétal pour vous faire découvrir des textures incroyables et gourmandes.



FARINE DE SARRASIN SANS GLUTEN BIO



MARQUE	KOM&SAL
CDT.	Paquet de 1 kg x 4
CODE	402631
ET AUSSI	Sac de 5 kg x 3 (402632)

Une farine sans gluten élaborée avec du sarrasin de Gascogne, écrasé sur meule de pierre dans le moulin situé à Cavaillon.

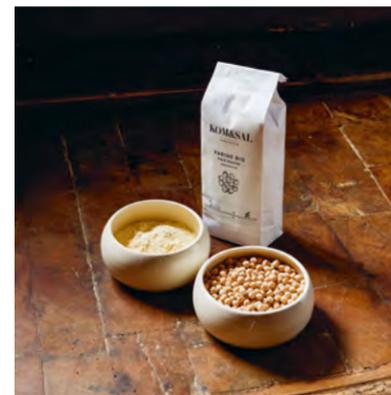


FARINE DE POIS CHICHE DU VAUCLUSE SANS GLUTEN BIO



MARQUE	KOM&SAL
CDT.	Paquet de 1 kg x 4
CODE	402627
ET AUSSI	Sac de 5 kg x 3 (402628)

Farine de pois chiche écrasée dans notre moulin sur meules de pierre située à Cavaillon. Les pois chiches sont approvisionnés en circuit court et sont issus de l'agriculture biologique du lycée professionnel agricole La Ricarde à l'Isle-sur-la-Sorgue (84).

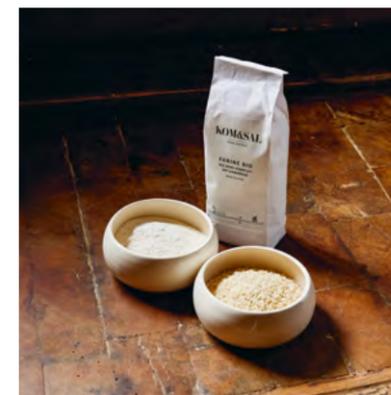


FARINE DE RIZ DEMI-COMPLET IGP CAMARGUE SANS GLUTEN BIO



MARQUE	KOM&SAL
CDT.	Paquet de 1 kg
CODE	402629
ET AUSSI	Sac de 5 kg (402630)

Cette farine de riz est produite dans notre moulin sur meules de pierre situé à Cavaillon. Le riz utilisé, un riz de Camargue IGP demi-complet bio, est approvisionné en circuit court.



MIX DE FARINES BIO AUTOUR DU POIS CHICHE SANS GLUTEN



MARQUE	KOM&SAL
CDT.	Sac de 5 kg
CODE	402634

Mix de farines prêt à cuisiner, pâtisser, boulangier. Assemblage autour du pois chiche : Farine de pois chiche du Luberon, Riz de Camargue et sarrasin de Gascogne. Les farines sont écrasées sur meule de pierre dans un moulin situé à Cavaillon.



MIX DE FARINES BIO AUTOUR DE LA CHÂTAIGNE SANS GLUTEN



MARQUE	KOM&SAL
CDT.	Paquet de 1 kg
CODE	402633

Mix de farines prêt à cuisiner, pâtisser, boulangier. Assemblage de farine de châtaigne des Cévennes bio, riz de Camargue IGP bio et Sarrasin de Gascogne bio. Les farines sont écrasées sur meule de pierre dans un moulin situé à Cavaillon.



MIX DE FARINES BIO AUTOUR DU SARRASIN SANS GLUTEN



MARQUE	KOM&SAL
CDT.	Sac de 5 kg
CODE	402635

Mix de farines prêt à cuisiner, pâtisser, boulangier. Mélange de farine de Riz de Camargue IGP bio, Farine de Sarrasin de Gascogne bio et Psyllium. Les farines sont écrasées sur meule de pierre dans un moulin situé à Cavaillon.



PAIN À LA CHÂTAIGNE SANS GLUTEN PRÉCUIT BIO



MARQUE	KOM&SAL
CDT.	Pièce de 45 g emballée par 2 x 25
CODE	402637
ET AUSSI	Miche de 400 g x 12 (402624)

Pain bio et sans gluten à la farine de châtaigne du massif des Maures et au levain naturel. Il est précuit à 80 %. Emballé dans son sachet thermorésistant, vous pouvez le réchauffer sans risquer les contaminations croisées. Il pourra se conserver au moins 6 jours au réfrigérateur. Tranché et toasté pour de merveilleuses tartines, il sublimerait votre buffet de petit déjeuner sans gluten, ou accompagnerait délicieusement déjeuners et dîners.



PAIN AU SARRASIN SANS GLUTEN PRÉCUIT BIO



MARQUE	KOM&SAL
CDT.	Pièce de 45 g emballée par 2 x 25
CODE	402638
ET AUSSI	Miche de 400 g x 12 (402621)

Pain bio et sans gluten à la farine de sarrasin française et au levain naturel. Il est précuit à 80 %. Emballé dans son sachet thermorésistant, vous pouvez le réchauffer sans risquer les contaminations croisées. Il pourra se conserver au moins 6 jours au réfrigérateur. Tranché et toasté pour de merveilleuses tartines, il sublimerait votre buffet de petit déjeuner sans gluten, ou accompagnerait délicieusement déjeuners et dîners.



PAIN MOELLEUX AU POIS CHICHE SANS GLUTEN PRÉCUIT BIO



MARQUE	KOM&SAL
CDT.	Pièce de 70 g emballée par 2 x 15
CODE	402639

Petit pain individuel bio et sans gluten à la farine de pois chiche du Vaucluse et au levain naturel. Il pourra se conserver au moins 6 jours au réfrigérateur. Produit source de fibres. Servez-le à tout moment de la journée, du petit déjeuner au dîner ou encore pour réaliser un burger.



PAIN ROULÉ AUX OLIVES SANS GLUTEN PRÉCUIT BIO



MARQUE	KOM&SAL
CDT.	Pièce de 70 g emballée par 2 x 25
CODE	403742

Petit pain individuel bio et sans gluten à la farine de sarrasin française, aux olives et au levain naturel. Emballé dans son sachet thermorésistant, vous pouvez le réchauffer à la demande sans risquer les contaminations croisées. Il pourra se conserver au moins 6 jours au réfrigérateur. Servez-le à tout moment de la journée, pour un brunch ou un repas gourmand.



PAIN SPORTIF SANS GLUTEN PRÉCUIT BIO



MARQUE	KOM&SAL
CDT.	Pièce de 400 g x 12
CODE	402625

Pain bio et sans gluten à la farine de sarrasin française, au levain naturel agrémenté de fruits secs et gourmands. Emballé dans son sachet thermorésistant, vous pouvez le réchauffer sans risquer les contaminations croisées. Il pourra se conserver au moins 6 jours au réfrigérateur. Tranché et toasté pour de merveilleuses tartines, il sublimerait votre buffet de petit déjeuner sans gluten.



PAIN BURGER SANS GLUTEN PRÉCUIT BIO



MARQUE	KOM&SAL
CDT.	Pièce de 100 g x 30
CODE	402626

Pain burger individuel bio et sans gluten à la farine de pois chiche du Vaucluse, au levain naturel, parsemé de graines de lin. Emballé dans son sachet thermorésistant, vous pouvez le cuire sans risquer les contaminations croisées. Il pourra se conserver au moins 6 jours au réfrigérateur. Pour des burgers et sandwichs sans gluten de qualité.



PAIN DE MIE SANS GLUTEN PRÉCUIT BIO



MARQUE	KOM&SAL
CDT.	Pièce de 400 g x 12
CODE	402636

Pain bio et sans gluten à la farine de pois chiche française et au levain naturel. Emballé dans son sachet thermorésistant, vous pouvez le réchauffer sans risquer les contaminations croisées. Il pourra se conserver au moins 6 jours au réfrigérateur. Tranché et toasté pour de tartines, il sublimerait votre buffet de petit déjeuner sans gluten, ou accompagnerait délicieusement déjeuners et dîners.



GRESSINS AU THYM SANS GLUTEN BIO



MARQUE	KOM&SAL
CDT.	Sac de 1 kg x 3
CODE	531465

Gressins fabriqués en Provence à la farine de pois chiche du Lubéron, farine de riz demi-complet IGP de Camargue écrasées dans notre moulin sur meule de pierre situé à Cavillon et agrémentés avec du thym de Provence. Gressins sans œuf, sans gluten et sans lactose.



BISCUITS CHOCOLAT NOISETTE SANS GLUTEN BIO



MARQUE	KOM&SAL
CDT.	Paquet de 1 kg x 3
CODE	319087

Biscuits de type cookies sans gluten avec des pépites de chocolat et de noisette fabriqués en Provence avec un mélange de farine de riz demi-complet de Camargue et de farine de sarrasin de Gascogne écrasées dans notre moulin sur meule de pierre situé à Cavillon. Biscuits sans œuf, sans gluten et sans lactose.



CAKE AU CHOCOLAT SANS GLUTEN PRÉCUIT BIO



MARQUE	KOM&SAL
CDT.	Pièce de 40 g x 30
CODE	495566
ET AUSSI	Pièce à partager de 350 g x 6 (495565)

Gâteau bio végétal moelleux au chocolat, sans gluten, peu sucré au sucre de coco. Réchauffez-le 10 minutes à 180° et présentez-le sur votre buffet de petit déjeuner sans gluten. Il pourra se conserver ensuite au moins 6 jours au réfrigérateur.

BISCUITS SARRASIN CITRON FENOUIL SANS GLUTEN BIO



MARQUE	KOM&SAL
CDT.	Sac de 1 kg x 3
CODE	319088

Biscuits en forme de petits palets fabriqués en Provence avec un mélange de farine de riz demi-complet IGP de Camargue et farine de sarrasin de Gascogne écrasées dans notre moulin sur meule de pierre situé à Cavillon. Biscuits sans œuf, sans gluten et sans lactose.



CAKE AU CITRON SANS GLUTEN PRÉCUIT BIO



MARQUE	KOM&SAL
CDT.	Pièce de 40 g x 30
CODE	403741
ET AUSSI	Pièce à partager de 350 g x 6 (403740)

Gâteau bio végétal moelleux au citron, sans gluten, peu sucré au sucre de coco. Réchauffez-le 20 minutes à 180° et présentez-le tranché sur votre buffet de petit déjeuner. Il pourra se conserver ensuite au moins 6 jours au réfrigérateur.



LES GRAINES ET SEMENCES PAYSANNES MAMA GRANA

Depuis 2007, Bernadette Combette et Alexandre Sené identifient à travers le monde des agriculteurs et artisans producteurs de denrées exceptionnelles (maïs roux du Pays basque, petit épeautre de Haute-Provence, boulgour de blé ancien...) issues des meilleurs savoir-faire : métiers anciens, biodynamie, permaculture.

ORGE PERLÉ ENDÉMIQUE

M

CDT.	Sachet de 1 kg x 12
CODE	277458

Cette variété ancienne d'orge non hybride est cultivée en agroforesterie par Alfredo. Il fait pousser son orge en Italie dans la région de l'Ombrie depuis 40 ans dans une ferme-forêt de 100 hectares. Cette forêt est classée Natura 2000 et certifiée en agriculture biologique depuis 1978.



BOULGOUR DE BLÉ ANCIEN (FARRO)

M

CDT.	Sachet de 1 kg x 12
CODE	277465

Variété très ancienne de population non hybride de blé, cultivée en agroforesterie par Alfredo en Italie dans la région de l'Ombrie depuis plus de 50 ans dans sa ferme-forêt de 100 hectares, zone classée Natura 2000, certifiée en agriculture biologique depuis 1978. Le boulgour est préparé à la ferme de façon artisanale et sur demande.



POIS CHICHES



CDT.	Sachet de 1 kg x 12
CODE	277456
ET AUSSI	En bio (431924)

Ce pois chiche est produit par Gérard, un agriculteur de moyenne montagne dans les Hautes-Alpes. Cultivé en agriculture biologique et de terroir, il est issu de semence paysanne et pousse en altitude. Il puise sa force au plus profond du sol, ce qui lui apporte une concentration de saveurs, de vitamines et de minéraux incomparable. Il a une peau très fine, n'est pas du tout farineux et ne révèle que très peu d'amertume.

BLÉ FARRO EN GRAINS DÉCORTIQUÉS

M

CDT.	Sachet de 1 kg x 12
CODE	277460

Ce blé s'obtient à partir d'une mouture à la meule de pierre du grain entier de blé khorasan décortiqué. Il est plus riche en protéines et en lipides, tout en présentant un taux de gluten plus faible que le blé tendre commun. Les grains concassés étant de petite taille, ils cuisent facilement et sans pré-trempe.



ZOOM SUR BERNADETTE COMBETTE ET ALEXANDRE SENÉ



GRAINES D'AMARANTE DU PÉROU

M

CDT.	Sac de 2 kg x 6
CODE	277459

Variété semi-sauvage d'amarante du Pérou, cultivée en agriculture biologique. Cette amarante est produite dans la région d'Apurimac sur les hauts plateaux du Pérou à quatre jours de route de Lima. Une attention toute particulière est accordée à la lutte contre la déforestation et le respect des populations locales.



QUINOA DU PÉROU



CDT.	Sac de 2 kg x 6 Quinoa rouge
CODE	277454

ET AUSSI	Quinoa noir (277462) Quinoa blanc (277463) Quinoa blanc bio (531922) Quinoa rouge bio (531920) Quinoa noir bio (531921)
----------	---

Variété traditionnelle de quinoa, produite en agriculture biologique par les communautés de Cotahuasi sur des hauts plateaux d'altitude du Pérou à quatre jours de voiture de Lima, dans une démarche de protection de la biodiversité et de respect des traditions locales. Ce quinoa est vraiment celui d'origine, que les amateurs recherchent. Une attention toute particulière est accordée à la lutte contre la déforestation et le respect des populations locales.



LA RECETTE CHRISTIAN LE SQUER

CHEF TRIPLEMENT ÉTOILÉ DU RESTAURANT LE CINQ HÔTEL GEORGE-V, PARIS



TRIO DE GRAINES GERMÉES

M

CDT.	Paquet de 500 g x 24
CODE	277453

Ces trois graines (quinoa, sarrasin et tournesol) sont toutes issues de fermes travaillant en agriculture biologique. Le sarrasin est français, le tournesol est italien, le quinoa est péruvien. Les graines sont pré-germées à l'eau pure puis séchées au déshydrateur à 38°C. La pré-germination permet de développer le goût et le séchage en dessous de 40°C et de préserver le potentiel nutritif de chaque graine. Elle permet aussi de les consommer crues.



Retrouvez l'intégralité de la recette en ligne en flashant ce code

ASPERGE VERTE AUX CÉRÉALES GERMÉES, SABAYON VIN JAUNE

« J'ai souhaité rendre les céréales plus « crispy » pour qu'elles deviennent plus présentes dans la recette. Elles apportent au plat de la légèreté et une dimension plus conviviale. »



POLENTA DE MAÏS GRAND ROUX



MARQUE	Mama Grana
CDT.	Sachet de 1 kg x 12
CODE	277466
ET AUSSI	En bio (531923)

Polenta produite par Jon dans le Pays basque. Il cultive le maïs grand roux, une variété très ancienne délaissée pendant des décennies. Ce maïs complet issu d'une semence paysanne ne se nourrit que d'eau de pluie puisée profondément par ses racines dans la terre, concentrant ainsi les saveurs du grain.

PETIT ÉPEAUTRE DE HAUTE PROVENCE



MARQUE	Mama Grana
CDT.	Sachet de 1 kg x 12
CODE	277457
ET AUSSI	En bio (531925)

Variété endémique de population non hybride de petit épeautre cultivée en Haute-Provence sur les hauts plateaux de la Drôme provençale par Gérard et Fabien, en agriculture biologique depuis plus de 30 ans. Variété sentinelle slow food.



FARINE DE POIS CHICHE BIO



MARQUE	Mama Grana
CDT.	Sac de 2 kg x 6
CODE	531926

Farine de pois chiche produite par Gérard dans les Hautes-Alpes. Les pois chiches sont cultivés en agriculture biologique et issus de semences paysannes. Ils poussent en altitude et puisent leur force au plus profond de la terre, ce qui leur apporte une concentration de saveurs, de vitamines et de minéraux incomparable.



FARINE DE CHÂTAIGNE DES CÉVENNES



MARQUE	Mama Grana
CDT.	Sachet de 1 kg x 12
CODE	531928

Mélange de différentes variétés endémiques : cultivées et sauvages des Cévennes lozériennes. Production en agriculture biologique, à partir d'un moulin à meule de pierre collectif et communal.



FARINE DE SARRASIN



MARQUE	Mama Grana
CDT.	Sachet de 1 kg x 12
CODE	277452

Situé au cœur du Bourbonnais dans un moulin du XIV^e siècle depuis le début des années 1970, ce producteur transforme le sarrasin acheté à des agriculteurs d'Auvergne en farine. Le sarrasin est écrasé à la meule de pierre pour conserver l'intégralité du germe.



FARINE DE MAÏS GRAND ROUX



MARQUE	Mama Grana
CDT.	Sachet de 1 kg x 12
CODE	521927

La farine de maïs grand roux du Pays basque est produite à la demande par Jon dans sa ferme avec son moulin Astrié, à partir de sa récolte. C'est une variété traditionnelle très ancienne qui a failli disparaître et que Jon a sauvagée, dans le respect de la culture locale et de l'environnement.



PRIMEURS

Filiale du groupe Transgourmet France, Transgourmet Fruits & Légumes approvisionne et distribue des fruits, légumes et primeurs. Fruits et légumes frais, exotiques, 4^e et 5^e gammes, produits locaux, produits bio, pour garantir une sécurité totale et une qualité optimale, nous cherchons à maîtriser nos produits du champ à l'assiette. Nous soutenons la culture locale avec notre marque Jardins de Pays et privilégions les approvisionnements en circuit court avec notre marque Transgourmet Origine.



Retrouvez l'intégralité de notre offre Fruits et Légumes Premium en flashant ce code

POMME GOLDEN DELICIEUX FACE ROSÉE DES ALPES



PRODUIT DE SAISON :	D'OCTOBRE À MARS
CDT.	Colis de 20 fruits (4kg env.)
CODE	300937

Pomme à la forme régulière avec une peau bien lisse, une robe jaune parfois teintée de rose. Chair bien sucrée, moelleuse et douce. Aucun traitement après récolte.



Retrouvez l'histoire de ces produits en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine

MANGUE KENT



PRODUIT DE SAISON :	D'AVRIL À AOÛT
CDT.	Pièce de 450/550 g
CODE	301090

Originaire du KénéDougou en Afrique de l'Ouest, cette mangue est labellisée Rainforest Alliance et cueillie à la main. De forme ovoïde, la variété Kent est la plus gustative.



Retrouvez l'histoire de ces produits en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine

ANANAS EXTRA SWEET DU COSTA RICA



CDT.	Pièce de 1,28kg environ x 9
CODE	300792

Cultivé par des producteurs passionnés, selon un mode d'agriculture durable au cœur d'une nature luxuriante, cet ananas puise au sein de cette terre fertile une saveur riche et raffinée. Il développe ainsi des arômes délicieusement doux et sucrés.



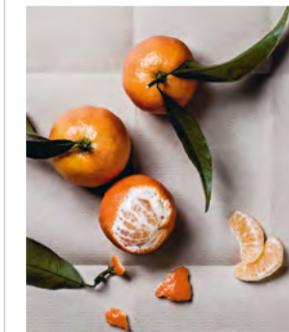
Retrouvez l'histoire de ces produits en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine

CLÉMENTINE DE CORSE

PRODUIT DE SAISON :
DE NOVEMBRE À JANVIER

CDT.	Calibre 3
CODE	970404

Cette clémentine obtient son goût équilibré et ses notes parfumées légèrement acidulées grâce au microclimat et au terroir naturellement riche. Cultivée de manière traditionnelle et respectueuse de l'environnement, elle bénéficie d'une maturation naturelle sur l'arbre.



RAISIN CHASSELAS* CATÉGORIE 1

ORIGINE	France
CDT.	Colis de 6 kg
CODE	926300

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



* Produits disponibles selon approvisionnements et saisons.

PISSENLIT BLANC*
CATÉGORIE 1

1	
ORIGINE	France
CDT.	Colis de 2 kg
CODE	967249

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

SALADE FICOÏDE GLACIALE*
CATÉGORIE 1

ORIGINE	France
CDT.	Colis de 1 kg
CODE	968470

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

**SALADE POURPIER***
CATÉGORIE 1

ORIGINE	France
CDT.	Colis de 1 kg
CODE	239018

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

**BETTERVAE BURPEE***
CATÉGORIE 1

ORIGINE	France
CDT.	Colis de 5 kg
CODE	876460

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

**CAROTTE JAUNE***
CATÉGORIE 1

ORIGINE	France
CDT.	Colis de 5 kg
CODE	8824

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

**CAROTTE POURPRE***
CATÉGORIE 1

ORIGINE	France
CDT.	Colis de 5 kg
CODE	8825

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

**RADIS PINK MEAT***
CATÉGORIE 1

ORIGINE	France
CDT.	Colis de 5 kg
CODE	970983

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

**RADIS GREEN MEAT***
CATÉGORIE 1

ORIGINE	France
CDT.	Colis de 5 kg
CODE	967160

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



* Produits disponibles selon approvisionnement et saisons.

CHOU-FLEUR VIOLET*
CATÉGORIE 1

ORIGINE	France
CDT.	Pièce de 800 g
CODE	966851

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

**CHOU PAK CHOI***
CATÉGORIE 1

ORIGINE	Allemagne, Hollande, Espagne selon saison
CDT.	Sachet de 2 pièces de 280 g x 10
CODE	950924

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

**CHOU-RAVE FANE***
CATÉGORIE 1

2	
ORIGINE	Italie, Allemagne selon saison
CDT.	Pièce de 480 g x 25
CODE	969991

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

CHOU KALE VERT*
CATÉGORIE 1

ORIGINE	France
CDT.	Colis de 3 kg
CODE	966607

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

**POMMES DE TERRE BLEU D'ARTOIS***
CATÉGORIE 1

CDT.	Calibre 35+ Colis de 5 kg
CODE	967257

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

**POMMES DE TERRE GRENAILLE DE L'ESSONNE***

ORIGINE	France
CDT.	Botte de 1 kg
CODE	967327
ET AUSSI	Botte de 5 kg (966959)

Depuis trois générations, la ferme familiale Pauwels, située à Tigery en Île-de-France, cultive et conditionne des pommes de terre en alliant qualité et respect de l'environnement. Les fertiles terres limono-argileuses du bassin parisien donnent à ces pommes de terre grenaille leur goût délicat et leur peau dorée. Les deux variétés sélectionnées (Allians et Charlotte) permettent de couvrir toute la saison. Elles sont à chair ferme avec une bonne tenue à la cuisson et une bonne conservation au stockage.

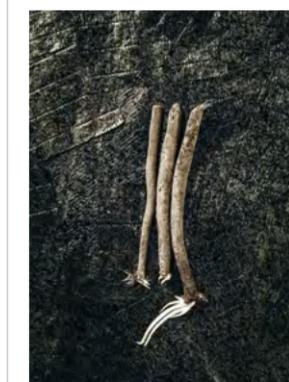


Retrouvez l'histoire de ces produits en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine

SALSIFI*
CATÉGORIE 1

ORIGINE	France
CDT.	Botte de 1 kg
CODE	967327
ET AUSSI	Botte de 5 kg (966959)

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



* Produits disponibles selon approvisionnements et saisons.

MINI POIREAUX*

CATÉGORIE 1

ORIGINE	France
CDT.	Barquette de 400 g
CODE	238993

Après avoir été blanchi, peut se consommer en vinaigrette, à la béchamel, en fondue, en gratin, en sauce, braisé, en tourte ou en potage.

**PIMENT VERT PADRON***

CATÉGORIE 1

ORIGINE	Espagne ou Hollande selon saison
CDT.	Colis de 2 kg
CODE	967154

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

**PIMENT JALAPENO ROUGE***

CATÉGORIE 1

ORIGINE	Espagne ou Hollande selon saison
CDT.	Colis de 2 kg
CODE	967915

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

**MINI ENDIVE***

CATÉGORIE 1

CDT.	Barquette de 250 g
CODE	239001

Ses feuilles sont très tendres. Idéale crue en salade ou cuite braisée.

**MINI BETTERAVE ROUGE À CUIRE***

CATÉGORIE 1

ORIGINE	France
CDT.	Barquette de 400 g
CODE	238998

Saveur fine et sucrée.

**MINI FENOUIL***

CATÉGORIE 1

ORIGINE	France
CDT.	Barquette de 400 g
CODE	239002

Parfum et goût anisés. Accompagne parfaitement les poissons blancs mais s'intègre également dans les desserts.



1

MINI COURGETTE RONDE*

CATÉGORIE 1

CDT.	Barquette de 200 g
CODE	238999

Très tendre. Temps de cuisson rapide. Idéal pour farcir.

PIMENT JALAPENO VERT ET NOIR*

CATÉGORIE 1

ORIGINE	Espagne ou Hollande selon saison
CDT.	Colis de 2 kg
CODE	967914

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

**MINI BETTERAVE ROUGE À CUIRE***

CATÉGORIE 1

ORIGINE	France
CDT.	Barquette de 400 g
CODE	238998

Saveur fine et sucrée.

**MINI NAVET***

CATÉGORIE 1

ORIGINE	France
CDT.	Barquette de 400 g
CODE	239005

Saveur douce et un peu sucrée. Se déguste après avoir été blanchi puis pelé.

**AUBERGINE JAPONAISE***

CATÉGORIE 1

ORIGINE	France
CDT.	Colis de 5 kg
CODE	967690

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



* Produits disponibles selon approvisionnements et saisons.

OIGNON DOUX DES CÉVENNES AOP*

CATÉGORIE 1



ORIGINE	France
CDT.	Pièce de 417 g env. x 24
CODE	924517

La qualité et la spécificité de cette production ont été sanctionnées par une AOC en 2003, puis son équivalent européen, AOP en 2008. Cet oignon se caractérise par son goût juteux, sucré, peu piquant et non amer avec une persistance remarquable en bouche. Il est préférable de le consommer cru en crudités, confit pour accompagner les viandes ou les fromages ou bien cuit dans une tarte.

**PLEUROTE JAUNE***

CATÉGORIE 1

ORIGINE	Espagne ou Italie selon saison
CDT.	Colis de 2 kg
CODE	8884

Le pleurote jaune possède un goût prononcé de noisette. C'est l'un des champignons les plus fins avec une chair très tendre. Il se consomme cuit ou séché et accompagne les poissons blancs et le gibier.

**GIROLLE***

CATÉGORIE 1

ORIGINE	France
CDT.	Colis de 1 kg
CODE	981352

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



* Produits disponibles selon approvisionnements et saisons.

AIL ROSE DE LAUTREC IGP ET LABEL ROUGE*

CATÉGORIE 1



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

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. 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.

**TROMPETTE-DE-LA-MORT***

CATÉGORIE 1

ORIGINE	France
CDT.	Colis de 3 kg
CODE	966807

La trompette-de-la-mort à un parfum fruité proche de la mirabelle et à une saveur douce. Elle se consomme en accompagnement pour les viandes et les poissons ou bien dans les préparations comme les pâtés et les terrines.

**MORILLE***

CATÉGORIE 1

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

La morille se caractérise par ses alvéoles et par sa chair mince et fragile. Son goût se rapproche des fruits à coque et sa saveur légèrement fumée peut rappeler celle du bacon. Les morilles séchées peuvent être râpées pour aromatiser une sauce ou un jus de cuisson ou coupés en petits morceaux dans un risotto.



La truffe est un champignon rare, ce qui fait de lui un produit très demandé. Elle sublime un plat et, suivant le type de truffe choisi, elle apportera des saveurs et des parfums différents aux préparations.

TRUFFE FRAÎCHE D'HIVER BROSSÉE*

CATÉGORIE 1

NOM LATIN	Tuber melanosporum
ORIGINE	Espagne ou Italie selon saison
CDT.	Barquette de 50 g env.
CODE	909999

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

**TRUFFE FRAÎCHE D'ÉTÉ BROSSÉE***

CATÉGORIE 1

NOM LATIN	Tuber aestivum
ORIGINE	Espagne ou Italie selon saison
CDT.	Barquette de 100 g env.
CODE	639

La truffe d'été à la chair blanche puis brunâtre marbrée et à un parfum délicat et léger. Elle est ferme, croquante et laisse apparaître un petit goût de noisette. Il est déconseillé de la cuire car elle résiste moins bien à la cuisson que la truffe noire.

**TRUFFE FRAÎCHE D'AUTOMNE***

CATÉGORIE 1

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

La truffe d'automne à la chair qui varie du jaune clair au brun et sa saveur est plus intense que la truffe d'été, rappelant celle des cèpes.



GERMES DE BETTERAVE* CATÉGORIE 1

ORIGINE	France
CDT.	Barquette de 65 g x 8
CODE	431818

Belle couleur rubis. Se consomment dès que les pousses atteignent 3 à 4 cm. Elles peuvent être utilisées comme décors mais se mangent crues ou dans un jus.



GERMES DE RADIS* CATÉGORIE 1

ORIGINE	France
CDT.	Barquette de 90 g x 8
CODE	431817

Petit goût poivré. Elles accompagnent parfaitement les salades, plats cuisinés ou les omelettes. Elles ont beaucoup de vertus pour la santé.



GERMES DE ALFALFA* CATÉGORIE 1

ORIGINE	France
CDT.	Barquette de 90 g x 8
CODE	431819

Saveur douce. Se consomment crues, à ajouter sur les légumes vapeurs, les viandes, poissons ou omelettes.



1

GERMES DE POIREAUX* CATÉGORIE 1

ORIGINE	France
CDT.	Barquette de 65 g x 8
CODE	431815

Se consomment en salade, sur des pâtes ou dans les potages. Elles sont riches en molécules souffrées et contiennent beaucoup de vitamines et minéraux.



GINGEMBRE* CATÉGORIE 1

CDT.	Barquette de 2 kg
CODE	273338

Son odeur rappelle celle de la citronnelle. Saveur chaude et piquante. Goût poivré et légèrement citronné qui laisse une impression de fraîcheur. Idéal pour les préparations aigres-douces.



FLEURS DE CAPUCINE COMESTIBLES* CATÉGORIE 1

ORIGINE	France
CDT.	Barquette de 10 g
CODE	747792

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

FLEURS DE BOURRACHE COMESTIBLES* CATÉGORIE 1

ORIGINE	France
CDT.	Barquette de 10 g
CODE	876480

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



FLEURS D'ŒILLET COMESTIBLES* CATÉGORIE 1

ORIGINE	France
CDT.	Barquette de 20 g
CODE	967919

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



MINI FLEURS DE PENSÉE VIOLA COMESTIBLES* CATÉGORIE 1

ORIGINE	France
CDT.	Barquette de 20 g
CODE	864849

Fleur douce, idéale en salade ou à confire pour les desserts.



* Produits disponibles selon approvisionnements et saisons.

ANETH*

CDT.	Sachet de 30 g
CODE	8707

Très aromatique, se rapproche du fenouil par son odeur et ses propriétés. Très utilisée pour aromatiser les salades, poissons, viandes et sauces.



BASILIC*

CDT.	Sachet de 30 g
CODE	8708

Appelé également « pistou ». Base du pesto, condiment emblématique de la cuisine italienne. Goût citronné, parfum intense parfait pour la cuisine.



BASILIC THAÏ*

CDT.	Sachet de 30 g
CODE	8709

Saveur très épicée proche de celle de l'estragon ou de l'anis. Il est parfait pour agrémenter les plats à base de poulet, bœufs, fruits de mer et les soupes asiatiques au curry.



CERFEUIL*

CDT.	Sachet de 30 g
CODE	8710

Fine herbe ressemblant au persil. Goût légèrement anisé. Utilisé pour aromatiser les sauces, potages, crudités, salades, omelette, grillades.



CIBOULETTE*

CDT.	Sachet de 30 g
CODE	8866

Fine herbe dont les feuilles sont utilisées crues ciselées pour aromatiser les crudités, salades ou omelettes.



CIBOULETTE THAÏ*

CDT.	Sachet de 100 g
CODE	8522

Les feuilles fraîches sont utilisées généralement crues, ciselées pour aromatiser les crudités et diverses préparations culinaires comme les soupes asiatiques.



2

CITRONNELLE BÂTON*

CDT.	Sachet de 100 g
CODE	8722

Apporte un goût citronné aux plats. La base des tiges de citronnelle sert également à aromatiser les salades, potages, marinades.



CITRONNELLE FEUILLES*

CDT.	Sachet de 30 g
CODE	8867



ESTRAGON*

CDT.	Sachet de 30 g
CODE	8712

Utilisé frais ou séché pour aromatiser des plats tels que les lasagnes, crudités, sauces, poissons ainsi que les conserves au vinaigre. Il donne sa saveur principale à la béarnaise.

CORIANDRE*

CDT.	Sachet de 30 g
CODE	8711

Odeur très caractéristique. Goût très frais et particulier. Entre en grande partie dans la composition du curry vert.



* Produits disponibles selon saison et approvisionnements.



1

LAURIER*

1

CDT.	Sachet de 30 g
CODE	8713

Dégage une odeur aromatique lorsqu'on froisse ses feuilles. Habituellement utilisées séchées, les feuilles entrent dans la composition du bouquet garni et sont également utilisées pour infusion ou cuisson dans la sauce. La feuille fraîche est utilisée pour les courts-bouillons.

MARJOLAINE*

CDT.	Sachet de 30 g
CODE	203271

L'odeur de la marjolaine est âpre et sucré. Elle est employée pour ses usages proches de ceux de l'origan, bien que son goût soit plus subtil.

**MENTHE***

CDT.	Sachet de 30 g (8714) Sachet de 1 kg (8949)
CODE	8709

Saveur forte, parfumée et fraîche. Parfume tous vos plats aussi bien sacrés que salés.



2

PERSIL PLAT*

CDT.	Sachet de 30 g
CODE	8715

Plus parfumé que son cousin frisé. Feuilles lisses. La tige est encore plus parfumée que les feuilles.

**ROMARIN***

CDT.	Sachet de 30 g
CODE	8716

S'utilise de préférence frais. Utilisé généralement comme aromate par infusion dans les ragoûts, les civets et les soupes. Peut également parfumer les grillades. Plus audacieux, il est également utilisé en infusion pour parfumer les desserts comme les flans, crèmes ou certaines confitures.

**SAUGE***

2

CDT.	Sachet de 30 g
CODE	8717

Avec son caractère affirmé, la sauge doit être utilisée seule. Elle ne supporte ni la friture ni l'ébullition et doit être ajoutée au dernier moment dans les préparations.

THYM*

CDT.	Sachet de 30 g
CODE	8718

Très utilisé dans la cuisine provençale. Avec le laurier, le persil, le romarin et l'origan, il compose le bouquet garni qui relève de nombreuses recettes.

**PERSIL FRISÉ***

CDT.	Sachet de 30 g
CODE	229975

Très parfumé, flaveur chaude et herbacée. Feuilles irisées, très finement découpées. S'utilise à la fois en condiment et garniture.



* Produits disponibles selon approvisionnements et saisons.

FROMAGES

Marie Quatrehomme, fromager affineur à Paris, est la première femme à avoir décroché le titre de Meilleur Ouvrier de France dans la catégorie « fromagers », lors de la première édition en 2000. Ensemble, nous avons sélectionné pour la restauration 29 références de fromages AOP ou IGP, de spécialités de nos régions avec un affinage précis, issus pour la plupart de petites fromageries, laiteries ou affineurs. Marie, vigilante quant à la qualité, goûte régulièrement l'assortiment pour s'assurer qu'il répond bien à son haut niveau d'exigence.

MARIE QUATREHOMME
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE
« FROMAGERS »



LES FROMAGES DE NORMANDIE

LIVAROT AU LAIT CRU

AOP 22 % M.G.
DE LA FROMAGERIE
DU PLESSIS



CDT.	Pièce de 500 g x 6
CODE	221191

L'un des plus anciens fromages de Normandie, le livarot, fromage de caractère, est nommé le « colonel » grâce aux laïches naturelles qui l'enserrent. Sa croûte lavée plusieurs fois pendant l'affinage lui confère une belle robe orangée et un goût prononcé associé à une belle longueur en bouche.

**PONT-L'ÉVÊQUE AU LAIT CRU**

AOP 25 % M.G.
DE LA FROMAGERIE
DU PLESSIS



CDT.	Pièce de 400 g x 6
CODE	221190

Fromage incontournable de Normandie, le pont-l'évêque est la plus douce des pâtes molles à croûte lavée. Il cache sous sa croûte jaune lavée, une pâte blonde, souple et moelleuse. Typé sans être fort au palais, il développe des arômes de paille et un fruité caractéristique.

**CAMEMBERT DE NORMANDIE**

AOP 20 % M.G.
DE LA FROMAGERIE
DU PLESSIS



CDT.	Pièce de 250 g x 6
CODE	221189

Exclusivement au lait cru et moulé à la louche, ce camembert soigneusement affiné est très généreux. Sa croûte irrégulière et finement rosée protège un cœur légèrement onctueux au goût subtil.



LES FROMAGES DE TOURAINE ET DU POITOU



VALENÇAY FERMIER AOP



1 2 M

CDT.	Pièce de 220 g x 4
CODE	301274

Fromage au lait cru de chèvre originaire du Berry, protégé par une AOP depuis 1998. On l'identifie à sa forme de pyramide tronquée, à base carrée et à l'aspect gris légèrement bleuté de sa croûte obtenu grâce à l'ajout de charbon végétal. Sous la croûte, on retrouve une pâte homogène de couleur blanche porcelaine. En bouche, des notes boisées de noisettes sèches viennent compléter son goût caprin.

CROTTIN DE CHAVIGNOL AOP 29 % M.G.



2 2 M

CDT.	Pièce de 60 g x 6 Demi-sec
CODE	300969
ET AUSSI	Bleu (301004)

Crottin affiné au lait cru de chèvre fabriqué dans les chèvreseries de la zone d'appellation « chavignol ». Les crottins sont salés, repris en main et modelés. C'est alors que commence un affinage pour une période de plusieurs semaines.

SELLES-SUR-CHER AOP FERMIER 25 % M.G. DE LA FROMAGERIE HARDY AFFINEUR



3 2 M

CDT.	Pièce de 150 g x 6
CODE	221207

Le Selles-sur-Cher est un fromage au lait cru de chèvre de la région Centre, caractérisé par sa pâte molle de couleur blanche et ferme, et sa croûte très fine bleu foncé cendrée à la poudre de charbon de bois.

SAINTE-MAURE DE TOURAINE AOP 22 % M.G.



4 2 M

CDT.	Pièce de 250 g x 3
CODE	221197

Ce Sainte-Maure de Touraine se caractérise par sa richesse de goût, quel que soit son stade d'affinage. L'affinage demi-sec choisi pour le produit que nous vous proposons lui confère fraîcheur et goût typique du lait de chèvre.

CHABICHOU DU POITOU 24 % M.G. DE LAITERIE SÈVRE ET BELLE



CDT.	Pièce de 150 g x 6
CODE	301275

Depuis 1893, la coopérative laitière Sèvre et Belle est installée à Celles-sur-Belle, au lieudit La Vée, dans le département des Deux-Sèvres. Elle regroupe 65 adhérents producteurs de lait de vache et 55 adhérents producteurs de lait de chèvre. Tous les producteurs s'engagent à produire du lait issu d'animaux nourris sans OGM et dans un rayon de 30 km de la fromagerie. Cette proximité permet de conserver la fraîcheur de la matière première pour garantir des produits d'une grande qualité.



LE FINE FLEUR CENDRÉE AU LAIT CRU 23 % M.G. ATELIER DE LA SÈVRE

CDT.	Pièce de 150 g x 6
CODE	403072

Fromage de chèvre au lait cru moulu à la louche qui présente une fine croûte beige vermiculée et une pâte ferme.



LE BEURRE

BEURRE DOUX LA CONVLETTE AOP



CDT.	Pièce de 15 g x 30
CODE	249370
ET AUSSI	Demi-sel (249371)

Beurre fabriqué à partir de crèmes pasteurisées et mûries issues de la zone AOP Charentes-Poitou. Il possède un goût fin et authentique et se différencie par sa forme de jolie papillote aux tons et au graphisme raffinés. L'accompagne avec élégance vos plateaux de fromages ou de fruits de mer, vos buffets, plateaux-repas de prestige ou en-cas chics.



LES FROMAGES DE SAVOIE

REBLOCHON FERMIER DE SAVOIE AOP 23 % M.G. DE LA FROMAGERIE LE FARTO DE THÔNES



CDT.	Pièce de 450 g x 6
CODE	101696

Fabriqué à partir de lait cru de vaches nourries principalement à l'herbe dans les verts pâturages savoyards. Sa pâte couleur ivoire est souple et onctueuse, peu trouée, et offre au palais des arômes lactiques avec de légères notes de noisette.



REBLOCHON DE SAVOIE AU LAIT CRU AOP 28 % M.G.



CDT.	Pièce de 450 g x 6
CODE	301247

Fromage fabriqué à partir de lait cru de vaches nourries principalement à l'herbe dans les verts pâturages savoyards. Sa pâte couleur ivoire est souple et onctueuse, peu trouée, et offre au palais des arômes lactiques avec de légères notes de noisette.



Retrouvez l'histoire de ce produit en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine

ZOOM SUR L'UN DE NOS PRODUCTEURS PATRICK PETIT LA COMPÔTE EN BAUGES, HAUTE-SAVOIE



« Ici, la fabrication est restée artisanale, dans la continuité des techniques ancestrales. »

ABONDANCE RÉSERVE AOP RÉSERVE DE GROISY 28 % M.G.



AFFINAGE	200 jours
CDT.	Pièce de 1,1,5 kg
CODE	300920

Fromage AOP fabriqué en Haute-Savoie à base de lait cru de vaches montagnardes, comme l'abondance, qui paissent 7 mois de l'année sur le plateau des Bornes et sont nourries le reste de l'année avec du foin local et des céréales sans OGM. Il est travaillé avec soin dans une fruitière coopérative à Groisy.



Retrouvez l'histoire de ce produit en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine

TOME DES BAUGES AOP DE SAVOIE 31 % M.G.



CDT.	Pièce de 1,4 kg x 2
CODE	302037

Fromage à pâte pressée cuite fabriqué à la fromagerie de la Compôte en Haute-Savoie. Seules les vaches de race abondance ou tarine en fournissent le lait cru. Sa croûte est grise et sa chair est souple et fondante avec un goût rustique et une note de noisette.



Retrouvez l'histoire de ce produit en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine

Le lait utilisé pour fabriquer cette raclette de Savoie IGP provient de vaches élevées au pâturage pendant au moins 120 jours. Elles peuvent aller à la traite quand elles le souhaitent pour préserver leur rythme naturel. Les vaches sont nourries sans OGM et sans aliments fermentés. Elles sont dehors à l'herbe pendant les beaux jours. Quand vient le froid, elles mangent foin, luzerne, regain et un peu de betterave. Cette raclette au lait cru de Savoie est fabriquée à la fromagerie de la Tournette à Fillinges en Haute-Savoie selon un savoir-faire traditionnel avec un brassage du caillé à la main pour le répartir uniformément. Les fromages frais sont ensuite placés en caisse pour acidification pendant 10h puis le soir, ces caisses sont plongées dans une saumure salée au sel de mer fin français jusqu'au matin. Pendant la nuit jouera le principe d'osmose. La nature cherchant l'équilibre, les échanges entre l'eau et le fromage le saleront uniformément de l'intérieur tout en chassant son eau. Les meules partiront ensuite en zone d'affinage pendant au moins 60 jours sur des planches en bois. Elle se caractérise par sa texture souple, parfaitement salée, sans acidité qui donne en chauffant une pâte fondue homogène au filant parfait, sans exsudat d'huile, délicate, onctueuse, au complexe goût de lait cru relevé du parfum de morge de sa croûte affinée.

ZOOM SUR L'UN DE NOS PRODUCTEURS JÉRÉMY - FROMAGER FILLINGES, HAUTE-SAVOIE



Retrouvez l'histoire de ce produit en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine

RACLETTE DE SAVOIE IGP 30 % M.G.



CDT.	Meule de 5 kg
CODE	302012
ET AUSSI	Tranché en barquette de 800 g x 8 (302013)



LES FROMAGES DU JURA

COMTÉ 8 MOIS AOP DE FRANCHE-COMTÉ 34 % M.G.



CDT.	1/16* meule (2 kg environ) x 4
CODE	301152

Produit dans les plaines du Doubs et sur les plateaux du Jura, le comté AOP est fabriqué à partir de lait cru de vaches montbéliardes ou Simmental nourries principalement au pâturage ou au foin. Affinée sur des planches d'épicéa pendant plus de 8 mois, cette pâte pressée cuite présente de la finesse ainsi qu'un goût fruité, délicat et équilibré.



COMTÉ EXTRA AOP 34,6 % M.G. DE LA FROMAGERIE ARNAUD



CDT.	Pièce de 500 g x 10
CODE	221201
ET AUSSI	18 mois d'affinage (301396) 24 mois d'affinage (221202)

Comté élevé au Fort des Rousses, haut lieu prestigieux du parc naturel régional du Haut-Jura. À 24 mois, la texture de ce comté est onctueuse tout en ayant une diversité aromatique complexe. Le tout avec une belle intensité et une belle longueur en bouche.



Retrouvez l'histoire de ce produit en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine



MORBIER AU LAIT CRU AOP 28 % M.G.



CDT.	Pièce de 1,75 kg
CODE	301153
ET AUSSI	Pièce de 250 g x 10 (221203)



Le Morbier AOP est un produit du Jura et du Haut-Doubs au lait cru de vaches montbéliardes ou Simmental nourries principalement au pâturage ou au foin. C'est une pâte pressée non cuite affinée lentement pendant plus de 10 semaines sur des planchettes d'épicéa. Ce fromage équilibré, fruité avec des notes lactiques, offre une belle mâche, une onctuosité et une texture de pâte souple.



Retrouvez l'histoire de ce produit en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine

MONT D'OR AOP 25 % M.G. DE LA FROMAGERIE ARNAUD



CDT.	Pièce de 500 g x 9
CODE	301572

Le Mont d'Or AOC de la fromagerie Arnaud est produit exclusivement avec du lait cru de vache récolté dans le Haut-Doubs. Le lait est récolté entre le 15 août et le 15 mars. Les fromages sont affinés durant 21 jours et régulièrement retournés et frottés à l'eau salée. Le Mont d'Or se déguste tempéré, sorti du froid au moins 2 heures avant le service, pour apprécier son crémeux coulant. Mais le mieux est encore de le manger chaud.



LES FROMAGES D'Auvergne

BLEU DE LAQUEUILLE

AOP 28 % M.G.



ORIGINE 1 A M

CDT.	Pièce de 625 g env. (1/4 de meule) x 4
CODE	300914

Le bleu de Laqueuille est affiné lentement, entre 50 et 70 jours, et salé à la main, ce qui donne à cette pâte persillée une onctuosité et une texture souple qui s'équilibrent parfaitement avec sa croûte sèche et naturelle aux reflets ocre et bleu.



Retrouvez l'histoire de ce produit en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine



SAINT-NECTAIRE FERMIER

AOP BIO 30 % M.G.



ORIGINE 1 A M

CDT.	Pièce de 1,65 kg x 3
CODE	302136

Notre Saint-Nectaire fermier bio, fromage d'Auvergne à pâte pressée non cuite, est fabriqué à partir de lait cru de vache issu de l'agriculture biologique, transformé directement après la traite, dans les exploitations fermières certifiées AB. Il est ensuite affiné dans nos caves d'affinage pendant 4 semaines minimum. Ce fromage bénéficie d'une Appellation d'Origine Protégée depuis 1955 et d'une certification Agriculture Biologique.



SAINT-NECTAIRE FERMIER

AOP 22,5 % M.G. DE LA FROMAGERIE LES TERRES D'Auvergne



ORIGINE 1 A M

CDT.	Pièce de 1,65 kg x 3
CODE	221204

Ce saint-nectaire fermier affiné sur paille fait penser à un vin de par sa belle robe ambrée et sa complexité aromatique due à la richesse de la flore des pâturages du mont d'Or.



CANTAL ENTRE DEUX AU LAIT CRU

AOP 30 % M.G.



ORIGINE 1 A M

CDT.	Pièce de 1,3 kg env. (1/32 ^e de meule) x 4
CODE	300913
ET AUSSI	Pièce de 600 g x 16 (221206)



Fromage au lait cru de vache fabriqué dans une petite fromagerie à Talizat au cœur du Cantal. Il est affiné sur des planches en bois 120 jours minimum, pour lui donner une belle croûte dorée et boutonnée, avec une pâte à la texture fondante et granuleuse.



Retrouvez l'histoire de ce produit en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine

CANTAL FERMIER

AOP 29 % M.G. DE LA FROMAGERIE LES TERRES D'Auvergne



ORIGINE 1 A M

CDT.	Pièce de 650 g x 8
CODE	301698

Fabriqué à partir de lait cru de vache, le cantal fermier est un fromage à pâte pressée non cuite qui se présente traditionnellement sous forme d'un cylindre régulier aux arêtes arrondies. Il est affiné 8 mois et à la dégustation, il offre une palette de sensations riches et variées.



FOURME D'AMBERT

AOP 29 % M.G.



ORIGINE 1 A M

CDT.	Pièce de 1 kg (1/2 fourme) x 4
CODE	300915
ET AUSSI	Existe en pièce de 280 g x 18 (221198)



La coopérative laitière de Laqueuille collecte un lait de montagne de qualité d'une soixantaine de producteurs pour fabriquer la fourme d'Ambert AOP. Elle est salée et frottée pendant son affinage en cave, qui dure 6 semaines, pour obtenir une pâte persillée, fine et souple.



Retrouvez l'histoire de ce produit en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine

LES FROMAGES DU PAYS BASQUE

C'est en 1981 que Jean Etxeleku, fils d'agriculteur, crée la fromagerie Agour à Hélette, au cœur du Pays basque, en convainquant une cinquantaine de producteurs locaux de lui confier leur lait pour produire du fromage. La prise de risque paie. Jean se révèle être un entrepreneur de génie et l'entreprise familiale s'étend.

Son fils Peïo rejoint l'entreprise familiale en 2001 et multiplie les pistes d'amélioration, de la production et récolte du lait jusqu'à l'affinage, pour faire monter ses fromages en gamme tout en ayant un impact positif sur l'économie, le social et l'environnement de la région.

BREUILH DE BREBIS DU PAYS BASQUE (BROUSSE)



ORIGINE 1 A M

CDT.	Pot de 500 g x 6
CODE	300997

Fromage frais issu du petit-lait de brebis à la pâte blanche et à la texture granuleuse. Il est fabriqué artisanalement à la fromagerie d'Iraty au cœur du Pays basque.



OSSAU IRATY

AOP 35 % M.G.



ORIGINE 1 A M

CDT.	Pièce de 1,3 kg x 4
CODE	300952

Fromage au lait de brebis fabriqué au cœur du Pays basque. Il est affiné 9 mois minimum sur planche en épicea, ce qui lui donne des arômes très riches et prononcés, qui restent très longtemps en bouche, et une texture très ferme mais non cassante.



OSSAU IRATY

AOP 35 % M.G. FROMAGERIE AGOUR AFFINÉ 4 MOIS



ORIGINE 1 A M

CDT.	Pièce de 4,5 kg
CODE	249460

Ce fromage au lait de brebis Ossau-Iraty AOP est un fromage fabriqué dans la plus pure tradition basque. Il est affiné sur planche en bois dans les caves de la fromagerie Agour pendant 4 mois. C'est un fromage de caractère, aromatique et équilibré à la texture onctueuse.



ZOOM SUR UN DE NOS PRODUCTEURS PHILIPPE FROMANTIN PEÏO ETXELEKU HELETTE, PAYS BASQUE



Retrouvez l'histoire de ces produits en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine

TOMMETTE DE BREBIS

35 % M.G.



ORIGINE 1 A M

CDT.	Pièce de 750 g x 6
CODE	300996

Fromage à pâte pressée non cuite fabriquée au cœur du Pays basque, affinée pendant 2 mois minimum, avec une croûte naturelle, une texture souple et onctueuse, et un goût fruité.



Retrouvez l'histoire de ce produit en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine

LES FROMAGES DE L'AVEYRON, DU QUERCY ET DU DAUPHINÉ



QUART DE ROQUEFORT AOP AU LAIT CRU 32 % M.G. DE LA FROMAGERIE GABRIEL COULET



CDT.	Pièce de 700 g (1/4 de pièce env.) x 4
CODE	221196

Fromage 100 % au lait cru de brebis de race laccaune. Affiné en caves naturelles à Roquefort-sur-Soulzon, en Aveyron. La texture de la pâte est fondante. Il est long en bouche, avec un typé « bleu » bien établi et un rétro-nasal marqué.



SAINT-FÉLICIEN 27 % M.G. DE LA FROMAGERIE ÉTOILE DU VERCORS



INFOS	1 ^{er} affinage
CDT.	Pièce de 180 g en coupelle en grès x 6
CODE	221193

Originaire du Dauphiné, au même titre que le Saint-Marcellin, le Saint-Félicien est issu du même procédé de fabrication que son « cousin ». Il est onctueux et légèrement salé. Selon son affinage qui est de 10 jours minimum, son goût peut aller de doux, frais et lacté à typé, persistant en bouche et sa pâte peut devenir coulante.



ROCAMADOUR AOP 22 % M.G. DE LA FROMAGERIE ÉTOILE DU QUERCY



CDT.	Pièce de 35 g x 12
CODE	221194

Fromage de chèvre au lait cru produit dans le Quercy. Il ressemble à une gourmandise, crémeux à l'intérieur et ferme à l'extérieur.

ROQUEFORT AOP 32 % M.G.



CDT.	Demi-pièce de 1,35 kg x 2
CODE	301433

Fromage 100 % au lait cru de brebis de race Laccaune affiné en caves naturelles à Roquefort-sur-Soulzon, en Aveyron. Les pains de fromage passeront de 14 à 21 jours dans ces caves et matureront ensuite 3 mois pour obtenir l'AOP.



SAINT-MARCELLIN IGP 23 % M.G. DE LA FROMAGERIE ÉTOILE DU VERCORS



INFOS	1 ^{er} affinage
CDT.	Pièce de 80 g en coupelle grès x 12
CODE	221192

Présenté dans une coupelle grès, ce Saint-Marcellin est fabriqué à partir de lait issu de 300 communes de l'Isère, la Drôme et la Savoie. On l'apprécie pour son côté lactique et crémeux.



LES FROMAGES DU GRAND EST ET D'ÎLE-DE-FRANCE



MUNSTER FERMIER AU LAIT CRU AOP 28 % M.G. DE LA FROMAGERIE SIFFERT – FRECHT AFFINEURS



CDT.	Pièce de 500 g x 6
CODE	301182

Fromage AOP fabriqué à partir de lait cru. Il est affiné en caves (en Alsace, dans le Bas-Rhin) pour une durée minimale de 21 jours. Cette période va permettre au fromage d'acquies ses caractéristiques : une croûte jaune orangé, une pâte ivoire souple et onctueuse, son goût inimitable et son odeur. Le munster a la réputation d'un fromage « fort » du fait de son odeur typique, mais en bouche, laissez-vous surprendre par la douceur et l'onctuosité de sa texture.

QUART DE BRIE DE MEAUX AOP 20 % M.G. DE LA FROMAGERIE DONGÉ



CDT.	Pièce de 750 g (1/4 de pièce) x 4
CODE	221205

Fromage présentant une belle croûte blanche striée de rouge et une pâte souple et onctueuse. Implantée depuis trois générations, la Maison Dongé fabrique ce brie dans le respect de l'AOP : moulage manuel à la pelle, salage à la main, affinage de 5 à 8 semaines.

BRILLAT-SAVARIN AFFINÉ IGP 40 % M.G. DE LA FROMAGERIE LINCET



CDT.	Pièce de 500 g x 3
CODE	221208

Le brillat-savarin est un beau fromage généreux, de par sa nature triple crème qui présente une croûte blanche duveteuse, renfermant une pâte onctueuse.

ÉPOISSES AOP 24 % M.G. AFFINÉ AU MARC DE BOURGOGNE DE LA FROMAGERIE BERTHAUT



CDT.	Pièce de 250 g x 6 Colis de 3
CODE	221200

Grand fromage de Bourgogne, parfaitement maîtrisé par la Maison Berthaut, l'époisses présente une croûte orangée légèrement humide qui cache un cœur crémeux, à la saveur corsée.

LES FROMAGES ITALIENS



MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP 22 % M.G.



CDT.	Sachet de 150 g x 10
CODE	300856

La mozzarella di bufala campana est un fromage frais AOP, produit dans la région de Naples, en Italie. Elle se distingue par sa texture élastique inimitable et sa pâte filée, qui lui confèrent un goût doux et légèrement acidulé.



MOZZARELLA FIOR DI LATTE JULIENNE 19 % M.G.



MARQUE	Del Gaudio Gourmet
CDT.	Barquette de 3 kg x 4
CODE	403059

Mozzarella au lait pasteurisé de vache en julienne idéal pour les pizzas. Elle peut se consommer chaude ou froide.



PARMIGIANO REGGIANO DOP 30 % M.G.



PREMIUM	
INFOS	30 mois d'affinage
CDT.	Pièce de 1 kg x 10
CODE	300871

Originaire de la région de l'Émilie-Romagne, ce parmigiano reggiano est affiné pendant 30 mois dans des caves sur des planches en bois, où il est régulièrement tourné et brossé pour obtenir un grain, un piquant et une couleur paille incomparables.

CACIOCAVELLO BIANCO 22 % M.G.



MARQUE	La Golosa Di Puglia
CDT.	Pièce de 1,5 kg x 2
CODE	401831

La laiterie La Goia Bella a été fondée en 2009 à Gioia del Colle dans la province de Bari. Sa marque La Golosa di Puglia est la première marque de la laiterie.

Le Caciocavallo est un fromage à pâte filée affiné, traditionnel du sud de l'Italie. Il est produit avec du lait de vache auquel on ajoute simplement du sel et de la présure d'agneau ou de chevreau. L'origine du lait utilisé pour ce Caciocavallo est italienne.

Il a un goût doux, délicat et modérément savoureux et une odeur aromatique de lait frais. Sa croûte est fine, dure et de couleur jaune paille, qui a tendance à être plus foncée si le fromage est plus mûr.



STRACCIATELLA 23 % M.G.



MARQUE	Del Gaudio Gourmet
CDT.	Barquette de 250 g x 8
CODE	311707

À la fois crémeuse et délicate, la stracciatella est un mélange de mozzarella effilochée et d'une onctueuse crème qui pourra se marier avec des pâtes, une pizza ou tout simplement à tartiner sur une bonne bruschetta. Elle se retrouve aussi à l'intérieur des burrata et est faite artisanalement pour garantir un goût unique.



BURRATA 22 % M.G.



MARQUE	Del Gaudio Gourmet
CDT.	Pièce de 50 g x 10
CODE	311709
ET AUSSI	Pièce de 200 g x 8 (302541) Pièce de 125 g – Barquette de 2 x 8 (302540) Pièce de 300 g x 8 (302542) Pièce de 100 g x 10 (56375)

Inventée au début du XX^e siècle dans la campagne au nord de Bari, dans les Pouilles, la burrata est vite devenue une tradition fromagère de toute l'Italie du Sud. C'est un fromage frais à base de lait de vache qui se compose de pâte filée à l'extérieur, comme celle de la mozzarella, de stracciatella à l'intérieur, c'est-à-dire de petits morceaux de mozzarella « stracciati » déchirés, et de crème ; lorsqu'on la coupe, l'onctuosité est de rigueur.

BURRATA À LA TRUFFE 16,5 % M.G.



MARQUE	Del Gaudio Gourmet
CDT.	Pièce de 300 g x 8
CODE	302543

Fromage frais au lait pasteurisé à pâte filée farcie manuellement avec un duo fondant de crème, de mozzarella effilochée et de truffe d'été broyée.



MOZZARELLA DI BURRATA CAMPANA DOP FUMÉE 21 % M.G.



MARQUE	Del Gaudio Gourmet
CDT.	Pièce de 250 g x 12
CODE	311708

Le fumage aux copeaux de bois apporte une note corsée à ce produit d'exception tout en conservant la délicatesse et le crémeux de la burrata nature. Une saveur unique à découvrir pour les adeptes des nouveautés.

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP 25 % M.G.



MARQUE	Del Gaudio Gourmet
CDT.	Pièce de 125 g x 16
CODE	302544

Mozzarella produite selon des méthodes traditionnelles à partir de lait de bufflonnes provenant uniquement de l'aire géographique définie par l'AOP (Caserta, Salerno, Lazio, Napoli et Foggia). La filature est réalisée à la main selon un savoir-faire artisanal. Cette mozzarella est composée d'une pâte fine filée à la main afin de former une sorte de poche, garnie d'une onctueuse stracciatella (cette même pâte effilochée et mélangée à de la crème). Les fagots obtenus sont refermés à la main et scellés dans l'eau bouillante.

BURRATA AU LAIT DE VACHE FUMÉE



MARQUE	Del Gaudio Gourmet
CDT.	Barquette de 2 pièces de 125 g x 8
CODE	431912

Burrata produite selon des méthodes traditionnelles avec une filature réalisée à la main afin de former une sorte de poche, garnie d'une onctueuse stracciatella (cette même pâte effilochée et mélangée à de la crème). Les fagots obtenus sont refermés à la main et scellés dans l'eau bouillante. Le fumage aux copeaux de bois apporte une note corsée à ce produit d'exception tout en conservant la délicatesse et le crémeux de la burrata nature.



LES PRODUITS ITALIENS DE LA FAMILLE FRANTOIO BIANCO

La famille Frantoio Bianco est située à Aurigo, un petit village de la vallée de l'imperia depuis 5 générations. La famille Frantoio Bianco a vraiment été une entreprise pionnière dans le secteur de l'huile d'olive et des conserves à base d'olives de Ligurie. Au début des années 1980, parallèlement à la production d'huile d'olive vierge extra et d'olives Taggiasche, la famille se lance dans la fabrication de pesto alla Genovese, de crème d'olives et de tomates séchées à la ligurienne. Depuis toujours, la famille travaille en respectant la tradition artisanale tout en portant une attention particulière aux innovations technologiques avec des installations modernes et fonctionnelles.



HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE TAGGIASCA BIO

	
MARQUE	Frantoio Bianco
CDT.	Bouteille de 50 cl x 12
CODE	409415

Les olives « taggiasche » sont ramassées manuellement sur l'exploitation agricole familiale entre mi-octobre et fin décembre. Elles sont ensuite triées au moulin. Les plus grosses olives partent pour la dégustation et les petites sont broyées pour fabriquer cette huile d'olive d'exception.



TAPENADE D'OLIVES NOIRES

MARQUE	Frantoio Bianco
CDT.	Bocal en verre de 950 g x 6
CODE	431950

Tapenade réalisée avec 80 % d'olives Taggiasche et de l'huile d'olive vierge extra.



SAUCE TOMATE BASILIC « RIVIERA »

MARQUE	Frantoio Bianco
CDT.	Pot en verre de 950 g x 6
CODE	409414

Délicieuse sauce tomate composée de tomates mûres, de basilic de Gênes AOP, d'ail, d'herbes aromatiques sélectionnées.



OLIVES NOIRES DÉNOYAUTÉES TAGGIASCHE

CDT.	Pot en verre de 950 g x 6
CODE	213788

Olives produites sur une exploitation agricole familiale. Petites, à la saveur aromatique inimitable, ces célèbres olives ont une couleur allant du vert au violet. Immédiatement après la récolte, les olives sont divisées par calibre : ce premier tri permettra de séparer celles qui seront envoyées au pressoir de celles qui seront mises en saumure. Après un délai minimum de 6 mois de fermentation naturelle, ces dernières seront prêtes à être dégustées.



PESTO GENOVESE AU BASILIC ET À L'HUILE D'OLIVE

CDT.	Pot en verre de 950 g x 6
CODE	213789

Mélange de basilic de Gênes AOP, d'huile d'olive vierge extra, de pignons de pin et de parmigiano reggiano élaboré à cru selon une recette ancestrale.



AUTRES SPÉCIALITÉS

GRESSINI AU SÉSAME

MARQUE	Florelli
CDT.	Paquet de 300 g x 12
CODE	438231

Typiques de la cuisine italienne, ces gressini au sésame sont élaborés avec des ingrédients simples (farine de blé tendre, huile d'olive, graines de sésame, sel et levure) puis cuits lentement au four.



BASE POUR PIZZA

MARQUE	Silletti Food
CDT.	Ø 28 cm — Lot de 2 pièces de 200 g x 10
CODE	432055
ET AUSSI	Pièce de 310 g x 10 (Ø 33 cm) (403044)

Base pizza réalisée avec de la farine de blé dur remoulé provenant exclusivement des Pouilles. Elles sont cuites sur pierre pour une saveur incomparable puis emballées sous vide pour préserver ainsi la plus haute qualité du produit.



LES SPÉCIALITÉS GRECQUES MAVROMMATIS

Depuis 1981, la Maison Mavrommatis est restée fidèle à son ambition : illustrer et faire découvrir les saveurs et les parfums de la Méditerranée. Patiemment, les trois frères Mavrommatis ont puisé dans leurs racines chypriotes la générosité et le goût du partage qui ont construit une identité culinaire authentique incontestable.



LES FRÈRES MAVROMMATIS

De gauche à droite : Evagoras, Andreas et Dionysos Mavrommatis.

YAOURT GREC ÉGOUTTÉ

CDT.	Seau de 1 kg x 6
CODE	249626
ET AUSSI	Pot de 5 kg (207657)

Authentique yaourt grec au lait de vache du nord de la Grèce. Yaourt à 10 % de M.G. égoutté comme le veut la tradition grecque, ce qui lui donne une consistance plus épaisse et une teneur en protéines plus élevée. Texture crémeuse et veloutée, et goût acidulé.



HALLOUMI 2 LAITS

CDT.	Pièce de 250 g x 20
CODE	249627
ET AUSSI	Pièce de 750 g x 6 (315877)

Délicieux fromage en provenance de l'île de Chypre. Composé de lait de chèvre et de brebis avec parfois du lait de vache. Sa pâte est mi-dure, il peut se déguster frais, grillé ou frit.



FETA AOP 23 % M.G.

	
CDT.	Pièce de 1 kg x 6
CODE	242615
ET AUSSI	En cubes : barquette de 900 g x 6 (249346)

Feta d'une qualité exceptionnelle venue de la région montagneuse de Lépire près des Balkans. C'est au milieu de cette flore très riche que les petits éleveurs récoltent le lait de brebis dans la plus grande tradition ancestrale. L'alimentation provient directement de la nature environnante et le lait est d'un blanc immaculé. Le fromage est d'abord coupé en dés pour permettre au petit-lait d'être évacué, puis salé avec un sel de mer grec avant d'être saumuré. Moulée puis affinée 60 jours, cette feta d'exception développe des saveurs plaisamment aigrelettes soulignées par une texture tout en délicatesse.





PAIN PITTA TRADITIONNEL

1 M

CDT.	Paquet de 420 g (6 pièces) x 12
CODE	207791
ET AUSSI	Format cocktail en paquet de 360 g x 12 (207492)

Ce pain pitta chypriote est épais, de forme ovale. Une fois coupé, il prend la forme d'une poche.

HUILE D'OLIVE DE CRÈTE BIO

2 M

CDT.	Bouteille de 50 cl x 12
CODE	206983

Huile d'olive bio extra vierge de variété « koroneïki » pressée à froid, très aromatique et très fruitée.

OLIVES NOIRES DE KALAMATA DÉNOYAUTÉES EN SAUMURE

3 M

CDT.	Pot de 1 kg (231/350 pièces) x 6
CODE	250598

Olives noires violacées, mûries sur l'arbre puis cueillies à la main. La chair est douce et légèrement fibreuse.

FEUILLES DE CÂPRIER SAUVAGE

4 M

CDT.	Pot de 500 g x 12
CODE	207493

Ces feuilles de câprier poussent dans les montagnes sèches et rocheuses de Chypre. Elles relèvent et accompagnent les salades ou les viandes blanches.

YAOURT GREC MIEL ET NOIX DE PÉCAN

2 % M.G.

5 M

MARQUE	Mavrommatis
CDT.	Pot de 160 g x 6
CODE	311215

Yaourt produit en Grèce avec du lait de vaches élevées dans le nord de la Grèce, agrémenté de miel et de noix de Pécan. Il est égoutté comme le veut la tradition grecque pour obtenir une consistance épaisse. Format nomade avec un couvercle idéal à emporter.



HALVA VANILLE

M

CDT.	Paquet de 2,5 kg x 4
CODE	431926

L'halva est l'un des principaux produits fabriqués à base de graine de sésame et certainement le plus connu. Il peut être consommé en dessert (arrosé de citron ou saupoudré de cannelle) ou comme en-cas dans un sandwich par exemple.



PISTACHES GRILLÉES SALÉES AVEC COQUES

M

CDT.	Paquet de 1 kg x 10
CODE	302559

Pistache cultivée en Grèce sur les terres de Papagiannakos, illustre domaine de Marcopoulo de Mésogée.



HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE DE CRÈTE

M

MARQUE	Elmar
CDT.	Bouteille de 75 cl x 12
CODE	224722



ÉPICERIE FINE

LE PETIT DÉJEUNER

CAFÉ GRAIN VERT ARABICA DE COLOMBIE IGP



PREMIUM

CDT.	Paquet de 1 kg x 6
CODE	300627

Le café de Colombie IGP se caractérise par un arôme fruité, un corps doux, un goût fin et peu acidulé. La qualité des sols ainsi que le climat montagneux et tropical propre à la zone caféière colombienne, alliés à un savoir-faire maîtrisé et reconnu en matière d'ensemencement et de cueillette, font de ce café un véritable produit d'exception.



BISCUIT BONJOUR FROLLINI DOLCE MATTINO

M

CDT.	Paquet de 1 kg x 10
CODE	404617

Biscuits ronds à la surface perforée, de couleur dorée typique, conditionnés en vrac dans un sachet « tufté » thermosoudé.



LES GRANOLAS NÜMORNING

L'aventure nüMorning débute en septembre 2017, à Lyon, quand Mathilde et David font ce constat simple : il n'existe alors quasiment aucune offre à la fois saine, gourmande et variée de céréales pour le petit déjeuner, même au rayon bio ! Ils décident alors de créer ensemble l'entreprise nüMorning pour proposer des recettes 100 % végétales, bio, naturellement sans gluten et fabriquées de manière artisanale. Ainsi, tous les produits nüMorning sont sans gluten, riches en fibre, sans additif ni conservateur et produits avec des sucres issus de fruits non raffinés. David a découvert grâce à Mathilde les bienfaits du petit déjeuner de nos voisins anglophones comme le granola, le muesli ou encore le porridge. Ces derniers ont d'ailleurs vite remplacé les céréales industrielles et trop sucrées qui ne lui permettaient jamais de tenir jusqu'au déjeuner ! Déjà engagé dans l'entrepreneuriat, il a pu rassurer Mathilde qui n'osait pas se lancer. Depuis, leur duo fait grandir nüMorning grâce à leur vision commune et leur grande complémentarité !



GRANOLA AMANDE ET NOISETTE BIO

2 M

MARQUE	nüMorning
CDT.	Paquet de 2 kg x 3
CODE	401899

Grand favori, le granola L'Original est un mélange de croquant et de douceur grâce aux amandes & aux noisettes.



GRANOLA CHOCO BOOST BIO

2 M

MARQUE	nüMorning
CDT.	Paquet de 2 kg x 3
CODE	401900

Recette parfaite pour les amateurs de chocolat noir avec ses notes cacaotées rehaussées par le sésame grillé et le millet. Elle est riche en fibre, en fer et en magnésium, autant de minéraux pour renforcer les défenses naturelles et faire le plein d'énergie.



GRANOLA SIMPLY NATURE BIO

2 M

MARQUE	nüMorning
CDT.	Paquet de 2 kg x 3
CODE	401898

Un granola qui ravira les amateurs de simplicité et de douceur avec des flocons d'avoine et de la pomme. Il s'associe à merveille à d'autres recettes de granola, des fruits séchés ou frais ou encore des graines. Avec son bon goût biscuité, il est également excellent picoré seul.



L'APÉRITIF PAR SUPERPRODUCTEUR

Superproducteur a vu le jour en 2014, créée par 2 gourmets passionnés Pauline Bignon et Franck Cedolin. C'est une marque éthique de recettes apéro et d'aides culinaires 100 % artisanales, cuisinées dans des ateliers à taille humaine à moins de 150 km du terroir de culture. Sa mission : valoriser le travail de ces super-héros de la résistance alimentaire et culinaire grâce à des recettes élaborées main dans la main avec les producteurs, et les rendre accessibles aux professionnels des métiers de bouche.

MIX AMANDE NOISETTE NOIX DE PÉCAN CURRY BIO



MARQUE	Superproducteur
CDT.	Paquet de 40 g x 30
CODE	403088

Un mélange de fruits à coque 100 % bio et bien torréfié, c'est ce que notre super producteur Vincent réalise au cœur de la Provence. Avec une texture bien croquante, le goût de chaque fruit se révèle distinctement, et pour un peu plus de peps à l'apéritif, un assaisonnement au curcuma et curry vient rehausser la saveur des fruits torréfiés.



OLIVES VERTES ENTIÈRES



MARQUE	Superproducteur
CDT.	Pot en verre de 110 g x 12
CODE	531213

Ces olives sont cultivées par Pierre dans l'Hérault. C'est une variété typique de la région. Elles sont préparées à moins de 30 km des champs d'oliviers de Pierre. Ces olives, à la robe verte vive et à la chair bien ferme et croquante, sont conservées dans une saumure au naturel et peu salée pour délivrer le goût doux et les notes subtiles de noisette de l'Olivière. Elles sont idéales à croquer pour l'apéritif.



CHIPS DE POMMES DE TERRE AU SEL DE GUÉRANDE



MARQUE	Superproducteur
CDT.	Paquet de 100 g x 16
CODE	531524

Incontournables de l'apéro, ces chips artisanales, sont préparées à moins de 100 km du champ de pomme de terre, par Brewen installé au cœur des marais salants de Guérande en Loire-Atlantique (44). Pour sublimer la pomme de terre Lady Claire, nous avons travaillé avec Brewen, sur une découpe épaisse, une cuisson traditionnelle au chaudron puis un assaisonnement juste au Sel de Guérande. Résultat : des chips généreuses, savoureuses et croustillantes parfaitement assaisonnées.



AMANDES TORRÉFIÉES BIO AU SEL DE GUÉRANDE



MARQUE	Superproducteur
CDT.	Paquet de 40 g x 30
CODE	507701

Des amandes françaises et bio travaillées par Vincent qui les torréfie à la perfection en plein de cœur de la Provence. Avec leur jolie peau caramélisée et une pointe de sel de Camargue c'est la gourmandise parfaite.



BISCUIT SABLÉ AUX 3 POIVRES BIO



MARQUE	Superproducteur
CDT.	Paquet de 100 g x 15
CODE	531212

Biscuit préparé à moins de 150 km du champ de blé par Alain, producteur dans la Vienne avec de la farine bio, du Grana Padano AOP, du beurre pâtissier et des œufs frais. Pour un assaisonnement de caractère, la pâte est parsemée de généreux éclats de baies roses et de poivres noir et blanc aux notes fruitées. Ils sont ensuite détaillés en petits rectangles pour dipper à volonté dans nos Crèmes Fines de Légumes.



BISCUIT SABLÉ AU CANTAL AOP BIO



MARQUE	Superproducteur
CDT.	Paquet de 100 g x 15
CODE	531211

Biscuit préparé à moins de 150 km du champ de blé par Alain, producteur dans la Vienne avec de la farine locale, du beurre pâtissier et des œufs frais. Ultra gourmande, la pâte est parsemée de généreux morceaux de Cantal AOP pour donner aux biscuits un bon goût fromager. Ils sont ensuite détaillés en petits rectangles pour dipper à volonté dans nos Crèmes Fines de Légumes.



OLIVES LUCQUES VERTES ENTIÈRES AOP



MARQUE	Superproducteur
CDT.	Bocal en verre de 110 g x 12
CODE	721945

Ces olives sont cultivées par Pierre dans l'Hérault. C'est une variété typique de la région. Elles sont préparées à moins de 30 km des champs d'oliviers de Pierre. Ces olives en croissant de lune, à la robe verte vive et à la chair bien ferme et croquante, sont conservées dans une saumure au naturel et peu salée pour délivrer le goût doux et les notes subtiles végétales. Elles sont idéales à croquer pour l'apéritif.



CRÈME FINE D'ARTICHAUT BIO



MARQUE	Superproducteur
CDT.	Bocal de 100 g x 12
CODE	223116

Crème cuisinée à partir de fonds et de cœurs tendres d'artichauts (70 % d'artichauts). Elle comporte des petits morceaux fondants au goût fin et subtil avec des notes de noisette très douces qui se prolongent longtemps en bouche.

RILLETES DE MAQUEREAUX À LA MOUTARDE BIO



MARQUE	Superproducteur
CDT.	Bocal de 90 g x 12
CODE	223120

Rillettes cuisinées à partir de maquereaux pêchés en Bretagne en pleine saison. Elles sont effilochées à la main pour conserver de beaux morceaux de maquereau. Rehaussées par la moutarde bio et adoucies par une pointe de crème fraîche bio, ces rillettes ont du caractère ! Tous les ingrédients sont issus de l'agriculture biologique. Le maquereau est pêché en mer Celtique méridionale et dans le golfe de Gascogne – Nord.



CRÈME FINE DE POIS CHICHE AU CITRON ET CURCUMA BIO



MARQUE	Superproducteur
CDT.	Bocal de 100 g x 12
CODE	223119

Crème cuisinée à partir de pois chiches (70 % de pois chiches) cultivés et transformés en bio dans le plus grand respect de la nature en Haute-Provence. Cette recette de houmous sans ail est légère. Elle est émulsionnée avec de l'huile d'olive de Provence au délicieux fruité noir et bien assaisonnée avec du curcuma et du poivre blanc.



RILLETES DE CANARD DE BARBARIE



MARQUE	Superproducteur
CDT.	Bocal de 85 g x 12
CODE	218909

Rillettes cuisinées à partir de canards de Barbarie élevés en Mayenne (65 % de canard de Barbarie). Elles sont effilochées en beaux morceaux avec peu de gras pour mettre en avant la chair goûteuse et fondante de cette race considérée comme la Rolls des canards.



CRÈME FINE DE POIVRONS BIO



MARQUE	Superproducteur
CDT.	Bocal de 90 g x 12
CODE	401515

Crème cuisinée à partir de poivrons rouges (61 % de poivrons rouges). Sa texture très souple permet de l'utiliser à la fois sur un toast mais également comme sauce ou condiment. Son goût doux et légèrement sucré invite à la déguster à la petite cuillère.

FEUILLE DE PAIN AU FROMENT, POIS CHICHE ET CURCUMA BIO



MARQUE	Superproducteur
CDT.	Paquet de 200 g x 8
CODE	223139

Ces Feuilles de Pain sont cuisinées au cœur des Pouilles, par notre producteur Biagio, à 10 km des champs de blé tendre bio. Vegan et sans levures, elles ont une texture légèrement sablée, très gourmande et sont relevées par les arômes légèrement poivrés du curcuma, cette épice à la robe jaune et aux nombreuses vertus.



LES PICKLES LES 3 CHOUETTES

À l'origine des condiments MAZETTE ! une histoire de famille : Delphine et Élodie, belles-sœurs et passionnées de bonnes choses qui se mangent, décident de partir en 2016 à la conquête du condiment français. Elles s'intéressent au sort du cornichon. Cet emblème de la gastronomie française a déserté notre territoire depuis les années 2000 (85 % sont cultivés en Inde). Les deux associées lui trouvent une alternative durable, originale et colorée : des pickles réalisés avec des légumes fraîchement récoltés, cultivés par des producteurs installés en bio, en France. Aujourd'hui, elles ont à cœur de sublimer pour les chefs le meilleur du terroir végétal en petites bombes gustatives : pickles d'oignon rouge, de chou-fleur au curcuma, de chou rouge au gingembre, achards de légumes épicés et leur dernier-né, des pickles de graines de moutarde, véritable caviar végétal qui éclate en bouche.



PICKLES ACHARDS DE LÉGUMES ÉPICÉS BIO



MARQUE	Les 3 Chouettes
CDT.	Bocal de 800g x 6
CODE	317312

Une julienne de chou blanc et de carotte infusée dans un vinaigre doux aromatisé au gingembre, curcuma et piment d'Espelette. Pour apporter de la fraîcheur à un ceviche, un tartare, et faire voyager des salades et les wraps.



PICKLES GOLDEN CHOU-FLEUR CURCUMA BIO



MARQUE	Les 3 Chouettes
CDT.	Bocal de 800g x 6
CODE	317311

Infusées dans un vinaigre doux aromatisé au curcuma, ces fleurettes croquantes et acidulées d'un jaune vif apportent du relief aux bowls, planches apéritives, mezzés (houmous, pita...).



PICKLES OIGNON ROUGE BIO



MARQUE	Les 3 Chouettes
CDT.	Bocal de 800g x 6
CODE	317310

Aigres-doux, roses et croquants, ces pickles d'oignon rouge réveillent les salades, terrines, sandwiches gourmet.



PICKLES CHOU ROUGE GINGEMBRE BIO



MARQUE	Les 3 Chouettes
CDT.	Bocal de 800g
CODE	438225

Une julienne de chou rouge infusée dans un vinaigre doux aromatisé au gingembre. Le parfait allié des hot-dogs, sandwiches au pastrami et bowls.



PICKLES GRAINES DE MOUTARDE VIN CIDRE BIO



MARQUE	Les 3 Chouettes
CDT.	Bocal de 435g x 6
CODE	531136

Des graines de moutarde marinées dans un vinaigre de cidre doux, façon pickles. Ces petites billes acidulées éclatent en bouche, à la manière d'un caviar végétal et réveillent une salade, des légumes rôtis, un carpaccio...



CORNICHONS & MOUTARDES

MOUTARDE D'ORLÉANS



MARQUE	Martin Pouret
CDT.	Pot verre de 200g x 6
	Saveur béarnaise aux graines (206600) Existe en pot de 850g (438098)
	Aux graines de sésame (206601)
	Onctueuse (206602) Existe en pot de 850g (438099) et en seau de 5kg (438100)
	Aux cornichons (206603)
	Miel et chardonnay - Pot de 850g (438068)

Depuis 1797, la Maison Martin Pouret accomode poissons, viandes et sauces avec brio. À l'ouverture, le condiment jaune vif dévoile des notes fraîches. À la dégustation, une texture épaisse fondante rapidement en bouche. La Maison Pouret met un point d'honneur à perpétuer un savoir-faire artisanal et local autour d'ingrédients soigneusement sélectionnés.

GROS CORNICHONS AIGRE-DOUX

MARQUE	Kühne
CDT.	Bocal de 265cl x 4
CODE	250561

Recette originale, mariant cornichons frais, petits légumes et aromates à la saveur douce et gourmande.



CORNICHONS FRANÇAIS

MARQUE	Hugo Reitzel
CDT.	Calibre : 80 + Boîte 4/4 x 6
CODE	205607

Cornichons fins made in France semés, cultivés et cueillis à la main dans la Sarthe et le Loir-et-Cher, et conditionnés à Connerré dans la Sarthe.



MOUTARDE DE BOURGOGNE IGP



MARQUE	Edmond Fallot
CDT.	Pot de 25g x 80
CODE	219098
ET AUSSI	Seau de 1,1kg x 12: (219099)

Son indication géographique protégée (IGP) garantit l'origine de la graine de moutarde et du vin blanc Bourgogne. C'est la moutarde des vrais amateurs ! Sa pâte fine et sa superbe robe jaune sauront accompagner tous vos mets.



MOUTARDE DE DIJON



MARQUE	Edmond Fallot
CDT.	Seau de 5kg
CODE	219101

Depuis 1840, la Maison Edmond Fallot a su maintenir le savoir-faire de l'artisan moutardier. Les graines de moutarde sont encore broyées à la meule de pierre pour conserver toutes les qualités gustatives de la pâte.



MOUTARDE VIOLETTE AU MOÛT DE RAISIN



MARQUE	Alelor
CDT.	Seau de 1kg x 4
CODE	203368

Ce produit est obtenu par mélange de moût de raisin rouge, de graines de moutarde, d'eau, de vinaigre d'alcool, de sel et d'épices.



LES VINAIGRES, LES HUILES ET LES SAUCES

VINAIGRE D'ORLÉANS DE MARTIN POURET

CDT.	Bouteille de 25 cl x 6
CODE	206604
ET AUSSI	Existe en bidon de 5 l (438096)

Vinaigre élaboré selon le traditionnel procédé d'Orléans qui est la conjonction entre le terroir, l'air et le temps. La transformation du vin en vinaigre se fait par une fermentation naturelle de surface sans brassage du vin ni ajout de ferments. Lentement, à l'abri de la lumière, dans d'énormes fûts de chêne, le vin va se transformer en vinaigre. Il vieillira au minimum 1 an dans ces fûts.

VINAIGRE D'ORLÉANS AU VIN BLANC MARTIN POURET

CDT.	Bidon de 5 l x 2
CODE	438102

Sélectionné parmi les meilleures régions viticoles françaises, ce vinaigre de vin blanc est le fruit d'une fermentation lente de 3 semaines en fût de chêne. Son acidité équilibrée et la richesse de ses arômes de miel et de fleurs blanches en feront l'exhausteur idéal de toutes vos préparations.

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE DE MARTIN POURET

CDT.	Bidon de 5 l x 2
CODE	438090

Ce balsamique est obtenu à partir de moût de raisin cuit, mûri par une lente acétification dans le respect de la tradition ancestrale d'élaboration, ce qui lui donne cette saveur douce et aigre bien équilibrée.

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE IGP

MARQUE.	Andrea Ortalli
CDT.	Bouteille de 25 cl x 6
CODE	215347

Ce vinaigre possède l'équilibre parfait avec une haute viscosité, une acidité pratiquement imperceptible, un goût sucré et une couleur très foncée. Aucun colorant n'est ajouté et il contient au minimum 50 % du moût de raisin cuit. Idéal en touche finale pour des plats de viande et de poisson, ou en vaporisation sur les entrées et desserts.

VINAIGRES ARTISANAUX DE LAURENT AGNÈS

CDT.	Bouteille de 50 cl x 12 - Vinaigre de vin de framboise (205464) - Vinaigre de vieux vin (205496) - Vinaigre de fleurs de sureau (25 cl) (205466)
-------------	---

Les vinaigres de Laurent Agnès sont sans additif, ni pasteurisation, extraits aromatiques ou sucre. Ils sont bruts de forme, fruit d'une patience infinie. Vin rouge, cidre et framboises vieillissent de 8 à 10 mois en fûts de chêne, s'arrondissent, perdent leur agressivité pour exprimer pleinement leurs parfums. Les vinaigres aromatisés (estragon ou fleur de sureau) macèrent plusieurs semaines en bonbonnes de verre. Leurs notes de fleurs, d'épices, de plantes aromatiques se combinent parfaitement à la cuisson d'une viande ou d'un poisson.



HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

MARQUE.	Moulin des ombres
CDT.	Bouteille de 25 cl x 24
CODE	431951
ET AUSSI	Bidon de 3 l (409190)

Huile d'olive 100 % française, obtenue de l'assemblage d'huiles de trois variétés d'olives, Arbequina, Arbosana, Koronéiki. Elle est extraite à froid directement des olives dans les 24 h après la récolte et uniquement par procédés mécaniques. L'huile est pleine de fraîcheur, fine, douce, elle procure des sensations herbacées en bouche. On y retrouve des arômes d'artichauts et autres fruits verts.

POIVRES

POIVRE NOIR FERMENTÉ CONCASSÉ

CDT.	Pot de 100 g x 12
CODE	300523

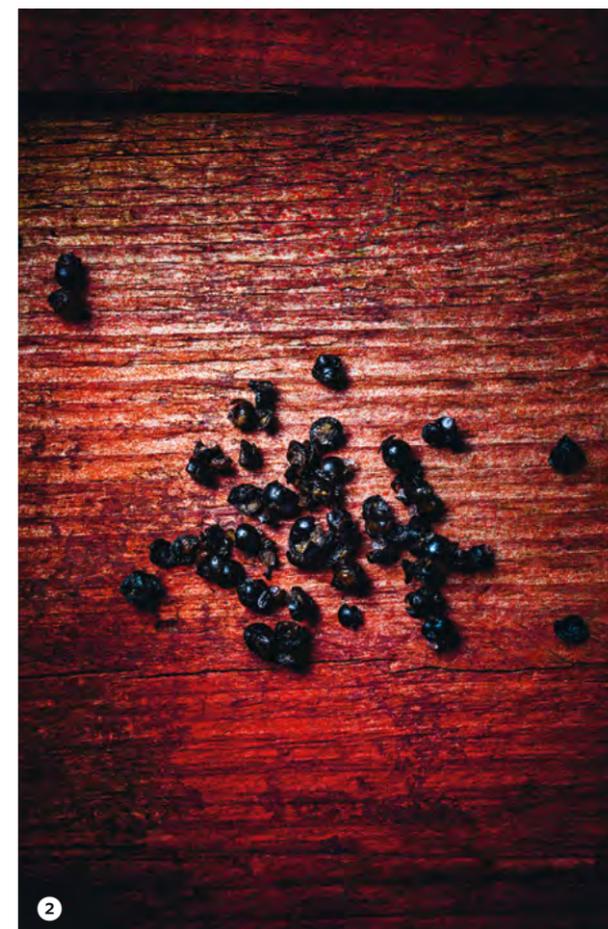
Ce poivre noir fermenté des hauts plateaux du Sri Lanka est une exception gustative. Concassé et mélangé au sel de l'océan Indien, ce poivre 100 % naturel révèle une saveur équilibrée, un goût frais et légèrement citronné. Il s'accompagne d'une chaleur et d'une souplesse agréables en bouche. Ses baies sont récoltées et conditionnées à la main de façon traditionnelle. En simple dressage sur une viande ou un poisson, il sublime vos créations culinaires.



POIVRE DE VOATSIPERIFERY

CDT.	Sachet sous vide de 125 g x 10
CODE	301240

Originaire de Madagascar, son nom vient de « vopa » signifiant fruit et de « Tsiperifery » qui est le nom de la plante en malagasy. Son goût est incisif, persistant, très frais, avec des arômes de fleurs, de bois et d'agrumes. Son piquant est tenace, idéal pour assaisonner les salades, les viandes comme le porc et l'agneau, et les poissons blancs.



POIVRE DE KAMPOT

CDT.	Sachet sous vide de 125 g x 10
CODE	301238
ET AUSSI	Noir (206898)

Poivre rouge récolté au sud du Cambodge, il a des notes fruitées, sucrées et vanillées qui conviennent bien aux plats sucrés-salés et aux desserts. Il sera également l'allié de vos poissons, viandes blanches et crustacés.



Le poivre noir est l'un des poivres les plus piquant tout en conservant un goût classique. Il convient aux steaks, aux viandes rouges, aux sauces classiques, aux sopes mais surtout à tous les plats de la cuisine italienne.

POIVRE NOIR DE SARAWAK

CDT.	Sachet sous vide de 125 g x 10
CODE	301234

Poivre récolté sur l'île de Bornéo en Malaisie. Moyennement piquant en bouche, il possède des notes caractéristiques résineuses et fruitées qui s'accordent à toutes les vinaigrettes mais également aux desserts, aux préparations de légumes, aux poissons à chair blanche et aux viandes rouges grillées.



POIVRE BLANC DE MALABAR

CDT.	Sachet sous vide de 125 g x 10
CODE	301239

Originaire d'Inde sur la côte Malabar, il est probablement le premier poivre blanc à avoir été utilisé en cuisine. Récolté à maturité optimale, ce poivre d'une saveur très fine s'harmonise parfaitement avec les poissons, les viandes rouges ou les sauces au beurre.



POIVRE LONG DE JAVA

CDT.	Sachet sous vide de 125 g x 10
CODE	301241

Originaire d'Indonésie, ce poivre long de forme oblongue a une saveur chaude et piquante qui renferme de délicieuses notes de cannelle, de réglisse ou d'anis. C'est le poivre parfait pour agrémente les viandes d'agneau, les sauces tomate ou les desserts.



POIVRE DU SICHUAN

CDT.	Sachet sous vide de 125 g x 10
CODE	301235

Ces baies de Sichuan mêlent saveurs d'agrumes et piquant. Idéal avec un poisson, un foie gras, du chocolat, des fraises ou de l'ananas. Il est recommandé de broyer finement les baies au moment de servir.



LES SAUCES 100% MADE IN FRANCE DE LA MAISON MARTIN

SAUCE KETCHUP

MARQUE.	Maison Martin
CDT.	Bouteille de 355 g x 8
CODE	531254

Un ketchup 100 % made in France avec un vrai goût de tomate bien équilibré avec des tomates françaises et un savant mélange d'épices qui le rendent totalement addictif. Il est cuisiné avec amour dans un atelier familial en France dans le Loir-et-Cher.



SAUCE HOT PIMENT 6/12

MARQUE.	Maison Martin
CDT.	Bouteille de 100 g x 12
CODE	531255

Sauce réalisée avec un assemblage de piments habaneros et picaros cultivés en France. Elle s'accordera avec tous les types de cuisine et de plats, pour les marinades, directement dans l'assiette, en cuisine pour spice-up vos sauces, ragoûts, mayo... Elle est cuisinée avec amour dans un atelier familial en France dans le Loir-et-Cher.



SAUCE BARBECUE

MARQUE.	Maison Martin
CDT.	Bouteille de 355 g x 8
CODE	531256

Sauce aux subtiles notes fumées, agrémentées d'un mélange d'épices à la texture riche. À utiliser directement dans l'assiette, en marinade ou à badigeonner ! Elle est cuisinée avec amour dans un atelier familial en France dans le Loir-et-Cher.



SELS

LE SEL DE BATZ-SUR-MER

L'aventure du sel commence pour Cédric en 2004. Il s'associe avec Théo (un paludier de père en fils) et Batzien pur souche pour produire des sels 100 % naturels au cœur des marais salants de Batz-sur-mer. Ces sels cristallisent naturellement dans les marais, séchés par les vents et le soleil. Ils sont récoltés grâce à une méthode artisanale, manuelle et douce, respectueuse de l'écosystème environnant en fonction des conditions climatiques, températures et vents ce qui permet d'obtenir différentes granulométries de sel sans avoir besoin de les tamiser.



Retrouvez l'histoire de ces produits en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine

ZOOM SUR L'UN DE NOS PRODUCTEURS CÉDRIC PENNARUN BATZ-SUR-MER, LOIRE-ATLANTIQUE



FLEUR DE SEL NEIGE DE BATZ-SUR-MER

CDT.	Boîte de 100 g x 12
CODE	250742

La fleur de sel Neige est récoltée par des vents de sud extrêmement rares. Elle est si fine qu'elle se compacte et rappelle l'aspect de la neige poudreuse. Sa texture et sa puissance lui permettent de pénétrer directement au cœur du produit pour une explosion de saveurs. La rareté et la complexité de sa récolte font qu'elle n'était jusqu'alors jamais commercialisée.



FLEUR DE SEL FUMÉE DE BATZ-SUR-MER

CDT.	Boîte de 100 g x 12
CODE	250741

La fleur de sel fumée est une juste adéquation de fleur de sel de vent d'Ouest et de fleur de vent d'Est. Cette subtilité, propice à un fumage équilibré, lui permet d'être utilisée tout autant pour son croquant que pour sa capacité à pénétrer le produit sur lequel elle sera déposée. Elle est produite après un long processus 100 % artisanal de fumage à froid au bois de hêtre. La seule limite de son utilisation reste l'imagination. La fleur de sel fumée est produite en petite quantité, sa production est longue et minutieuse. Elle est millésimée.



FLEUR DE SEL DE GUÉRENDE IGP

	ORIGINE	M
CDT.	Boîte de 850 g x 6	
CODE	301511	

Ce sel cristallise naturellement au cœur des marais salants de Batz-sur-mer. Il est récolté grâce à une méthode artisanale, manuelle et douce, respectueuse de l'écosystème environnant. Aucun traitement ni additif ne lui est appliqué, l'égouttage se fait naturellement dans des salorges. Le conditionnement de ce produit est réalisé par un ESAT qui aide à l'insertion des personnes handicapées.



GROS SEL GRIS

	ORIGINE	M
CDT.	Boîte de 850 g x 6	
CODE	301194	

Le gros sel gris : sous ses rondeurs et son teint se cache une explosion de nutriments ; il vous apporte littéralement la mer en bouche. C'est au cœur de ses formes généreuses qu'il renferme tous les nutriments contenus dans l'eau de mer. Son teint légèrement gris permet de certifier qu'il a cristallisé sur un sol argileux particulièrement riche. Le gros sel gris est produit directement sur l'argile. Il se charge ainsi de tous les bienfaits des nutriments de la terre et de la mer.



FLEUR DE SEL EN DOSETTE (DAILY SALT BOX)

CDT.	Dosette de 5 g x 96
CODE	758930

Un sel d'une très grande qualité dans un écrin luxueux et individuel. Cet écrin contient une fleur de sel exceptionnelle récoltée par les vents d'Est. Il contient 5 g de sel qui est la quantité journalière recommandée par l'OMS. Nomade, il permettra à chaque client d'emporter avec lui un peu de votre restaurant.



SEL FUMÉ AU BOIS DE GENÉVRIER DANOIS

	PREMIUM	M
CDT.	Pot de 125 g x 12	
CODE	301375	

Sel fumé au bois de genévrier provenant du cercle polaire. Il est fumé dans des fumoirs à l'ancienne fonctionnant comme à l'époque des Vikings.



FLEUR DE SEL VENT D'EST GRAND CRU DE BATZ

CDT.	Pot de 850 g x 6
CODE	202993

Récoltée par vents d'Est, rares, ce qui permet d'obtenir un grain fin et naturellement très blanc. Elle est également nommée la « Louis XIV » pour sa présence historique à la table du roi. Le grain est léger et aérien.



FLOCONS DE SEL DU MURRAY RIVER

	PREMIUM	M
CDT.	Pot de 100 g x 12	
CODE	301374	

Ce sel cristallisé rosé doux et croquant s'est constitué pendant des millions d'années sur un fond naturel, au-dessous du fleuve Murray en Australie. Il a une consistance floconneuse.



SEL BLEU DE PERSE

CDT.	Paquet de 250 g x 10
CODE	224618

Le sel bleu est un sel gemme, ou sel halite, c'est-à-dire un sel de terre provenant de mines, contrairement au sel de mer extrait de salines. Son nom provient des sublimes reflets bleutés intenses le faisant ressembler à une pierre précieuse. Ce bleu d'une intense beauté provient de la sylvinite présente dans les minéraux de la mine, un composé du potassium, dont il est très riche. Il n'est pas uniformément bleu, juste certains cristaux sont teintés de bleu. C'est un des sels les plus rares, les plus purs et les plus précieux du monde !



SEL ROSE DE L'HIMALAYA

CDT.	Paquet de 1 kg x 6
CODE	206843

Sel extrait de roches salines datant de millions d'années au cœur de l'Himalaya, ce sel brut non raffiné est particulièrement riche en oligéléments mais non iodé. En cuisine, son goût subtil et sa richesse en minéraux convaincront les gastronomes. Pour ne rien gâcher, sa jolie couleur rosée ajoute une touche élégante et originale sur votre table.



ÉPICES

PIMENT D'ESPELETTE AOP



CDT.	Sachet de 250 g x 8
CODE	203337

Le piment d'Espelette ne pique pas, il chauffe légèrement en fin de bouche, et surtout parfume grâce à ses notes fruitées de poivron-tomate. Il s'utilise en fin de préparation, pour relever vos plats et développer leurs arômes. Il remplace le poivre en Pays basque.



SATÉ EN POUDRE



CDT.	Sachet de 500 g x 10
CODE	206959

Originnaire d'Indonésie, ce mélange saté est fabriqué en France et vendu sous forme de poudre à diluer dans de l'eau, des bouillons ou avec de l'huile. Sa couleur est d'un rouge prononcé, il est composé d'arachides, de piment, d'huile de tournesol, de sucre, d'ail, de graines de sésame, d'échalote et d'épices. Il parfume agréablement une marinade ou une sauce, se saupoudre volontiers sur des viandes blanches et accompagne délicieusement les fruits de mer.



BAIES DE TIMUT



CDT.	Sachet sous vide de 125 g x 10
CODE	223807

La baie de Timut ressemble à des grains de poivre aux arômes intenses de pamplemousse et d'herbes séchées. Cette baie ne pique pas comme le poivre, mais elle laisse un léger picotement, voire un effet subtilement anesthésiant sur le bout de la langue. Idéal sur les poissons crus ou les salades de fruits. Quelques baies infusées parfumeront subtilement une crème chantilly ou une panna cotta.



HIBISCUS COUPÉ



CDT.	Sachet sous vide de 250 g x 10
CODE	206849

Idéal pour les courts-bouillons de poisson, les boissons rafraîchissantes, les confiseries ou les pâtisseries.



LAVANDIN MONDE



CDT.	Sachet sous vide de 250 g x 10
CODE	206850

Le lavandin extra bleu est cultivé en Haute-Provence entre 600 et 1 200 mètres d'altitude. Il s'agit d'une variété sélectionnée pour sa couleur bleue qui est récoltée de début juillet à la mi-août.



ROSES BOUTONS



CDT.	Sachet sous vide de 250 g x 10
CODE	206851

Produit récolté au Maroc. Les roses sont séchées à l'air, ce qui permet de conserver leur parfum et leur apparence. Essentiellement utilisées en infusion ou dans la cuisine orientale pour préparer les keftas.



SUMAC MOULU



CDT.	Sachet de 500 g x 20
CODE	206881

Baies propres de Rhus coriaria, séchées et broyées originaires de Turquie avec un goût citronné et une saveur salée. Assaisonne fruits de mer, poissons, salades, kebabs, viandes blanches, omelettes, œufs brouillés, tomates grillées à la poêle, yaourts aux fines herbes...



SÉSAME DORÉ



CDT.	Sachet de 1 kg x 10
CODE	250463

Graine séchée de Sesamum indicum, plante oléagineuse originaire de Turquie ou d'Égypte. S'utilise pour agrémenter les plats salés, sushis, salades, pâtisseries.

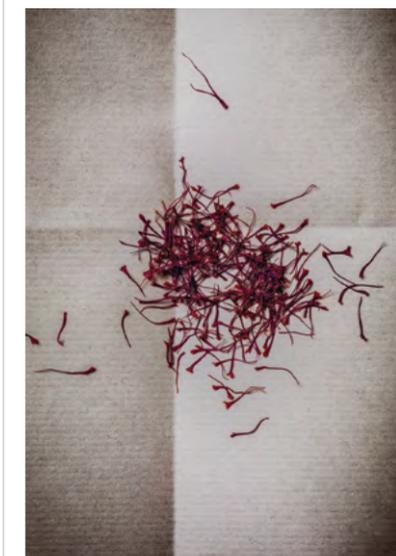


SAFRAN DE PROVENCE EN PISTILS



CDT.	Pot de 2 g
CODE	300999

Récolté en Haute-Provence, le safran est un produit de terroir et de savoir-faire traditionnel. Les trois stigmates entiers de safran sont issus de fleurs de Crocus sativus, récoltées et triées à la main, au cœur de l'automne. Une fois séchés avec soin, ils se transforment en safran millésimé. C'est la qualité de son séchage qui permet au safran d'avoir une belle couleur rouge sombre.



ZOOM SUR L'UN DE NOS PRODUCTEURS DANIEL VASLIN SAINT-MAIME, HAUTE-PROVENCE



« Nous apportons un soin particulier au séchage, c'est la phase où le stigmate devient safran. »



Retrouvez l'histoire de ces produits en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine

PIMENT CHIPOTLE**M**

CDT.	Paquet de 25 g x 10
CODE	531087

Le chipotle est un piment jalapeno fumé puis séché, connu également sous le nom de « piment ahumado » ou « piment meco ». Une fois séché, le piment chipotle prend une couleur brun café. Il mesure 5 à 12 cm de long et 2,5 cm de diamètre. Sa force est moyenne, il développe des arômes de fumée et de chocolat avec une touche de noisette. Il est utilisé dans les soupes, les sauces et de manière très courante dans de nombreux plats mexicains.

**CITRON NOIR SÉCHÉ****M**

CDT.	Paquet de 25 g x 10
CODE	531086

ET AUSSI Paquet de 250 g x 10 (403089)

Le Limoo ou citron noir séché est un incontournable de la cuisine perse. Il s'utilise entier ou en copeaux pour assaisonner ragoûts, soupes et sauces. Les notes acidulées et fumées de ce citron noir subliment les macarons maison, les glaces et les desserts chocolatés.

**MANDARINE NOIRE SÉCHÉE****M**

CDT.	Paquet de 250 g x 10
CODE	403090

En cuisine elle apporte une pointe d'acidité et une saveur caractéristique aux préparations de pâtes ou de riz. Elle est parfaite pour la préparation de sauces et jus, en accompagnement de viandes rôties, comme le canard et les viandes blanches, des poissons et des crustacés.

**PIMENT DOUX FUMÉ****M**

CDT.	Paquet de 250 g x 10
CODE	531085

Le piment doux fumé est un piment traditionnel espagnol, fumé au feu de chêne afin de lui donner son parfum si particulier. Il accompagne très facilement des viandes rouges ou blanches ou des poêlées de légumes.

**CURRY DOUX INDIEN****M**

CDT.	Paquet de 250 g x 10
CODE	531103

Le curry doux indien est très parfumé. Il est souvent utilisé pour relever les poissons, les viandes ou les fromages blancs.

**MANIGUETTE EN GRAIN****M**

CDT.	Paquet de 250 g x 10
CODE	531104

La maniguette, aussi appelée « graine de paradis », est une des rares épices originaires d'Afrique. Elle s'utilise comme du poivre car elle est aussi forte et piquante mais avec un parfum différent. Ces graines de forme pyramidale s'utilisent pour aromatiser les potages, la viande d'agneau, les aubergines ou les pommes de terre, ainsi que les vins chauds. Rajeunit également vos recettes de tomates farcies. Parfaites sur la table pour le riz, les pâtes et les viandes.

**ARÔME DE ROSE****M**

CDT.	Bouteille de 600 ml x 12
CODE	531088

Produit au Liban, il est idéal pour aromatiser vos desserts, glaces, crèmes, ganaches ou macarons.

**MÉLANGE D'ÉPICES POUR VOLAILLE****M**

CDT.	Sachet de 125 g x 10
CODE	301245

Un mélange de coriandre, carvi, curcuma, ail, piment doux, cannelle, poivre blanc et girofle. Cette composition est idéale pour assaisonner toutes les volailles sous toutes formes de cuisson : grillée, au four, au barbecue, en sauce...

**MÉLANGE D'ÉPICES POUR POISSON****M**

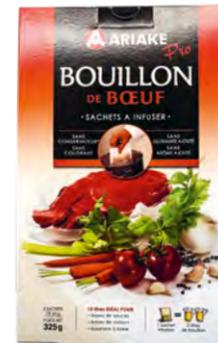
CDT.	Sachet de 125 g x 10
CODE	301246

Mélange de fenouil, romarin, muscade, basilic, piment doux, thym, laurier, sel (4 %) et cardamome, idéal pour assaisonner les bouillons ou les poissons.

**BOUILLON DE BŒUF****M**

MARQUE	Ariake
CDT.	Boîte de 5 sachets de 65 g
CODE	224783

La boîte est constituée de 5 sachets infusion de bouillon déshydraté de bœuf. Chaque sachet infusion contient 65 g de bouillon déshydraté qui permet de reconstituer par infusion 2 litres de bouillon de bœuf. Un sachet contient 65,7 % de viande de bœuf.

**BOUILLON DASHI****M**

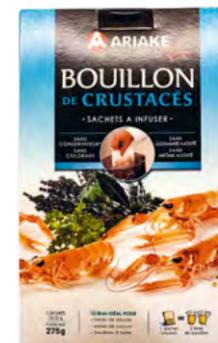
MARQUE	Ariake
CDT.	Paquet de 60 g x 14
CODE	531486

Bouillon en sachet pré-dosé à infuser 100 % authentique. Il est composé de kombu royal, de champignons shiitaké, de pâte de miso, de sauce soja et de bonite. 4 utilisations possibles : base de cuisson (pochage, mouillage...), base de sauce (fonds, fumets...), base de soupe (consommés, veloutés...) ou préparations traiteurs (gelée...).

**BOUILLON DE CRUSTACÉS****M**

MARQUE	Ariake
CDT.	Boîte de 5 sachets de 55 g
CODE	224883

La boîte est constituée de 5 sachets infusion de bouillon déshydraté de crustacés. Chaque sachet infusion contient 55 g de bouillon déshydraté qui permet de reconstituer par infusion 2 litres de bouillon de crustacés. Un sachet contient 50,7 % de crustacés (langoustines, crevettes, chair de poisson).

**BOUILLON DE LÉGUMES****M**

MARQUE	Ariake
CDT.	Boîte de 5 sachets de 62 g
CODE	224882

La boîte est constituée de 5 sachets infusion de bouillon déshydraté de légumes. Chaque sachet infusion contient 62 g de bouillon déshydraté qui permet de reconstituer par infusion 2 litres de bouillon de légumes. Un sachet contient 79 % de légumes (céleri, champignons, carottes, tomates, oignons, poireaux, ail).

**BOUILLON DE VOLAILLE****M**

MARQUE	Ariake
CDT.	Boîte de 5 sachets de 86 g
CODE	224784

La boîte est constituée de 5 sachets infusion de bouillon déshydraté de volaille. Chaque sachet infusion contient 86 g de bouillon déshydraté qui permet de reconstituer par infusion 2 litres de bouillon de volaille. Un sachet contient 83 % de volaille origine France.

**BOUILLON THAÏ****M**

MARQUE	Ariake
CDT.	Boîte de 5 sachets de 85 g
CODE	531487

Bouillon en sachet pré-dosé à infuser 100 % authentique. Il est composé de volaille, citronnelle, légumes (gingembre, oignon, céleri, carotte, ail), pâte de curry, combawa, galanga et quelques feuilles de kaffir lime.



LES PRODUITS À BASE DE TRUFFE

Le Ife est une entreprise truffière qui a été créée à Capracotta, une commune de la province d'Isernia dans la région de Molise en Italie. Ici, des hommes experts et passionnés s'efforcent d'extraire l'un des fruits les plus prestigieux qu'offre la nature : la truffe. Seules les meilleures truffes sont travaillées afin de proposer des produits naturels d'une grande qualité.

CARPACCIO DE TRUFFE NOIRE D'ÉTÉ

M

MARQUE	Le Ife
CDT.	Pot de 200 g x 12
CODE	213772

Composé de 55 % de truffes *Tuber aestivum* et d'huile d'olive extra vierge. Ce carpaccio se distingue par la taille de ses tranches de truffe qui sont grandes. Il est agrémenté d'huile d'olive extra vierge qui peut être utilisée pour donner plus de saveur à vos plats truffés.



TARTUFATA

M

MARQUE	Le Ife
CDT.	Pot de 480 g x 12
CODE	213768
ET AUSSI	Pot de 950 g x 12 (213770)

Sauce à la truffe avec 3 % de truffe d'été *Tuber aestivum* vittadini. Ingrédient idéal pour les bases de pizza à la truffe. Accompagne parfaitement les pâtes fraîches et gnocchis ou se consomme plus simplement sur du pain ou des croûtons chauds.



HUILE D'OLIVE AROMATISÉE À LA TRUFFE BLANCHE

M

MARQUE	Le Ife
CDT.	Bouteille de 500 ml x 12
CODE	213771
ET AUSSI	Bouteille de 250 ml x 12 (213769)

Huile mise en bouteille selon une tradition oléicole ancienne et rigoureuse, qui commence par la cueillette des olives à la main et se poursuit par une pression à froid, garantissant un produit de haute qualité. Sa saveur incomparable s'harmonise parfaitement avec le parfum de la truffe blanche. Son côté fruité, doux et harmonieux est sublimé par les senteurs de la forêt et en fait un excellent ingrédient pour enrichir toutes vos préparations. Excellente servie crue sur salades, pâtes, risotto, carpaccio et filets de viande, fromage, œufs et pizza. Aussi suggérée sur les sushis et le foie gras.

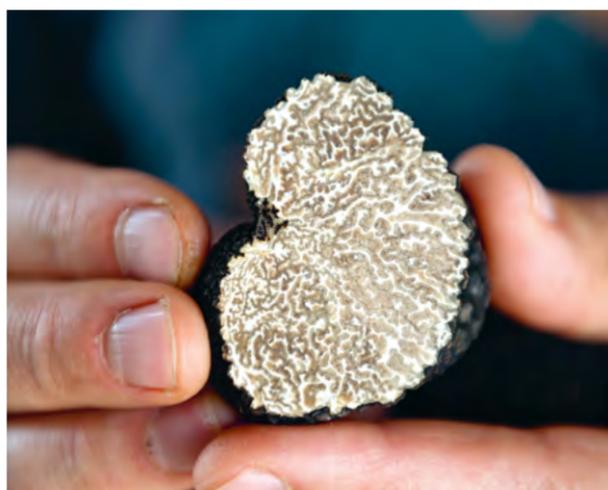


HUILE D'OLIVE SAVEUR TRUFFE NOIRE

M

MARQUE	Le Ife
CDT.	Bouteille de 250 ml x 12
CODE	413700

Mélange d'huile d'olive vierge extra et de truffes noires déshydratées.



HUILE DE TOURNESOL AROMATISÉE À LA TRUFFE BLANCHE

M

MARQUE	Le Ife
CDT.	Bouteille de 500 ml x 12
CODE	213773

Vinaigrette légère à l'huile de tournesol avec un fort parfum de truffe blanche. Excellente servie sur les salades, pâtes, risotto, carpaccio, filets de viande, fromages, œufs ou pizza. Aussi suggérée sur les sushis et le foie gras.



PELURES DE TRUFFES D'HIVER

M

MARQUE	Le Ife
CDT.	Boîte de 110 g x 6
CODE	413703

Mélange de truffes d'hiver (*Tuber melanosporum* 70 %, *Tuber brumale* 30 %), de jus à la truffe et de sel. Produit idéal pour composer les omelettes aux truffes, les sauces ou agrémenter des pâtes.



JUS À LA TRUFFE D'HIVER

M

MARQUE	Le Ife
CDT.	Pot de 195 g x 6
CODE	413702

Jus élaboré à partir de mélange de truffes d'hiver (*Tuber brumale* et *Tuber melanosporum*) et de sel. Permet de relever les plats déjà truffés ou parfumer les jus de cuisson ou les sauces. Il peut également s'utiliser pour déglacer des viandes rouges ou parfumer une purée.



BRISURES DE TRUFFES D'HIVER

M

MARQUE	Le Ife
CDT.	Boîte 1/8 x 6
CODE	413701

Mélange de truffes d'hiver (*Tuber melanosporum* 70 %, *Tuber brumale* 30 %), de jus à la truffe et de sel.

Idéal pour confectionner des sauces accompagnant les viandes et volailles rôties ou grillées.



TRONC DE BONITE DU NORD À L'HUILE D'OLIVE

M

CDT.	Boîte de 1,8 kg x 4
CODE	252869



THON À L'HUILE D'OLIVE

M

CDT.	Boîte de 975 g x 12
CODE	225733

Le thon est cuit par immersion à l'eau bouillante avec du sel marin. Il est épluché à la main et fileté pour être mis en boîte à la main. Aucun produit chimique ni additif ni conservateur.



HUILE VIERGE DE NOIX DE COCO

M

CDT.	Pot de 314 ml x 6
CODE	206848

Huile de première pression à froid, fraîche et savoureuse. C'est un ingrédient unique conjuguant un goût et un parfum exotiques avec une texture douce. Peut se substituer au beurre.



GASPACHO 100 % NATUREL SANS GLUTEN

M

MARQUE	Majao
CDT.	Bouteille de 1 l x 6
CODE	311716

Gaspacho fabriqué à Séville en Andalousie avec des ingrédients 100 % naturels : tomates, eau, huile d'olive extra vierge, poivron, concombres, vinaigre, sel et ail. Aucun additif ni exhausteur de goût. DLUO longue de 40 jours avant ouverture.



LES CONSERVES D'ÉPICERIE FINE

1



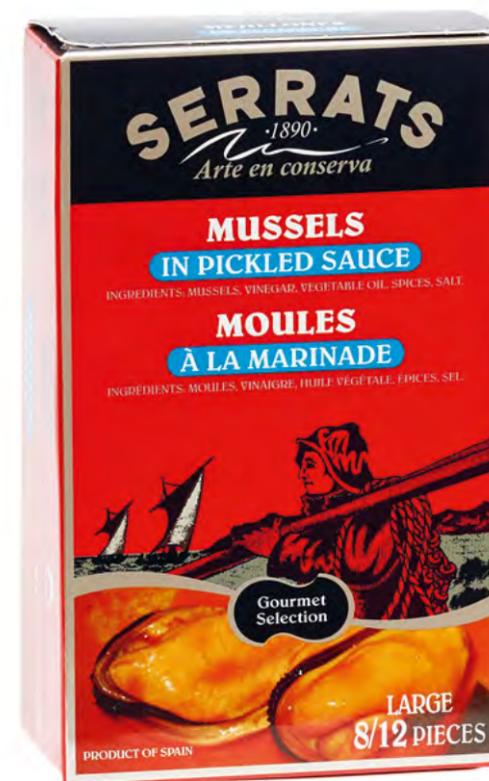
2



3



4



FILET D'ANCHOIS À L'HUILE D'OLIVE

1 M

MARQUE	Serrats
CDT.	Boîte de 120 g x 12
CODE	206916

Ces anchois proviennent de la Cantabrie, région d'Espagne, et sont nettoyés et préparés de manière naturelle. Ils se distinguent par leur texture fine, une dureté et un goût vinaigré juste comme il faut, ainsi que par la blancheur de leurs filets.

MINI SARDINES À L'HUILE D'OLIVE

2 M

MARQUE	Serrats
CDT.	Boîte de 118 g x 12
CODE	206918

La conserverie Serrats acquiert les sardines fraîches. Elles sont ensuite coupées, étêtées, nettoyées à la main puis grillées à la vapeur avant d'être emballées et recouvertes d'huile d'olive. Le temps entre la capture et la conserve est minimal, ce qui garantit un produit gardant toutes ses qualités organoleptiques.

FILET DE VENTRÈCHE DE THON BLANC

3 M

MARQUE	Serrats
CDT.	Boîte de 115 g x 25
CODE	206914

La ventrèche est la zone située en bas du thon, près de la tête. C'est une des parties les plus juteuses et savoureuses.

MOULES RÍAS GALLEGAS ESCABÈCHE

4 M

MARQUE	Serrats
CDT.	Boîte de 118 g x 12
CODE	206917

Moules origine « Rías Gallegas » marinées à la façon espagnole appelée « escabèche », à base d'huile, de vinaigre, de sel et d'épices, puis mises en conserve. Boîte avec 8 à 12 grandes pièces et emballée dans un étui en carton.

COQUES BERBERECHOS NATUREL

M

MARQUE	Serrats
CDT.	Boîte de 115 g x 12
CODE	206915

Coques de variété Berberechos de la « Rías Gallegas » pêchées dans le sud du golfe de Gascogne. Depuis 130 ans, la famille Serrats, 5^e génération, élabore ses conserves de manière artisanale en respectant les techniques de pêche traditionnelles.



LES PRODUITS ARTISANAUX JAPONAIS UMAMI

Passionné par le Japon et sa culture culinaire depuis son plus jeune âge, Jean Béguin décide de fonder la société Umami en 2014. Son envie était de partager les produits artisanaux japonais qu'il affectionne tant avec les professionnels des métiers de bouche. Trois à quatre fois par an, il sillonne le Japon pour trouver de nouveaux produits et établir des liens avec les producteurs. Il met un point d'honneur à travailler directement, sans intermédiaire, avec de tout petits producteurs nichés aux quatre coins du Japon. C'est grâce à cette exigence sans concession et sa connaissance pointue du Japon qu'il propose des produits d'exception.

PÂTE DE SÉSAME NOIR (1) M

CDT.	Poche de 1 kg
CODE	206948

Fabriquée par une maison japonaise existant depuis 1883 avec un savoir-faire ancestral, cette pâte réalisée avec 100 % de sésame noir de qualité a une saveur douce, torréfiée avec un goût d'arachide et non amer.

POUDRE DE CHARBON VÉGÉTAL DE BAMBOU (2) M

MARQUE	Umami
CDT.	Sachet de 50 g
CODE	206950
ET AUSSI	Paquet de 500 g (531523)

M. Yamagishi est la 4^e génération à cultiver du bambou sans pesticides ni produits chimiques. Sans goût ni odeur, cette poudre est utilisée en cuisine pour son pouvoir colorant noir.

SAUCE VIANDE YAKINIKU (1) M

CDT.	Bouteille de 360 ml
CODE	206398

Le terme « yakiniku » en japonais signifie « grillade de viandes ». C'est un plat traditionnel japonais rappelant le barbecue coréen. Cette sauce à base de soja est très riche en épices. Elle contient notamment des baies de Sansho qui ont un parfum d'agrumes frais et citronné avec un fond épicé et subtilement poivré.

AIL NOIR TÊTES D'AOMORI (10) M

MARQUE	Umami
CDT.	Barquette de 150 g
CODE	110388

Produit depuis 1991 dans la préfecture d'Aomori, cet ail noir est un produit entièrement naturel sans additif ni conservateur. Les têtes d'ail sont mûries entre 30 et 40 jours dans un lieu clos à une température de 50-60 °C et à un degré d'humidité de 80-90 %. Ce processus dit de « caramélisation lente » change la couleur de la gousse, élimine l'agressivité de l'ail frais et rend sa texture moelleuse, ressemblant à celle des fruits confits.

JUS DE YUZU NON PASTEURISÉ (8) M

MARQUE	Umami
CDT.	Bouteille de 720 ml
CODE	206400
ET AUSSI	Bouteille de 1,8 l (531159)

Fabriquée dans une petite société familiale dans la préfecture de Tokushima (île de Shikoku) qui cultive à plus de 300 mètres d'altitude le yuzu japonais. Ce jus a la particularité de ne pas être pasteurisé. Il conserve ainsi toutes ses propriétés et le goût des yuzus frais.

RIZ JAPONAIS FUKUMARU (7) M

CDT.	Sachet de 1 kg
CODE	206947

Depuis sa création en 1996, la Maison Agri Yamazaki a mis en place une agriculture biologique : le son de son riz est ressemé après la récolte pour créer un engrais naturel et biologique. Ce riz a la particularité d'avoir des grains plus gros que les autres types de riz. Ses grains sont très riches en eau, ce qui en fait un riz léger et fin en bouche.

FEUILLES DE NORI (6) M

MARQUE	Umami
CDT.	Sachet de 10 feuilles
CODE	215345

La société Marutaka produit des nori particulièrement craquantes et très fines qui se brisent facilement et peuvent même se déguster comme des chips. Elles sont plus vertes que les nori industrielles.

SOBA PREMIUM (5) M

MARQUE	Umami
CDT.	Portion de 150 g x 3
CODE	206952

Produites dans la région de Yamagata par la société Ogawa Seimen depuis plus de 130 ans. Elle utilise exclusivement de la farine de sarrasin du Japon moulue avec une meule à pierre afin de conserver tout son goût. Le séchage est plus long dans des conditions optimales de température et d'humidité pour faire de ces sobas la meilleure qualité.

SAUCE SOJA MOINS SALÉE (9) M

MARQUE	Umami
CDT.	Bouteille de 1,8 l
CODE	206421

Produite par la société Yagisawa, fondée en 1807 dans la préfecture d'Iwate. Elle est issue de la fermentation des graines de soja, de blé et de sel. Celle-ci est fabriquée à partir de soja dégraissé, ce qui permet une fermentation plus rapide. Elle est réduite en sel.

PÂTE DE MISO BLANC (4) M

MARQUE	Umami
CDT.	Boîte de 500 g x 6
CODE	206404

Depuis 15 ans, Tsurumiso produit du miso dans la petite ville de Yanagawa dans la préfecture de Fukuoka sur l'île de Kyushu. Les céréales utilisées pour la confection du miso proviennent également de la région. Ce miso a été fermenté moins longtemps et contient moins de sel que les autres. Il est doux, légèrement salé, très umami.

VINAIGRE DE RIZ DASHI (3) M

MARQUE	Umami
CDT.	Bouteille de 180 ml
CODE	206420

Produit fabriqué avec des matières premières de grande qualité : l'eau est issue d'une source souterraine d'une qualité exceptionnelle et le riz utilisé est bio. C'est un mélange de vinaigre de riz, de sauce soja, de sucre, de mirin, de dashi et de kombu. Il a un goût très doux et fruité.

SAUCE SOJA TAMARI SANS GLUTEN (12) M

CDT.	Bouteille de 180 ml
CODE	218063

Sauce produite depuis 1921 par la Maison Nakaroku. Elle est issue de la fermentation du soja sans ajout de blé. Elle a un goût profond, plus brut avec une vraie dominante de soja, non adoucie par le blé. Elle est également moins salée que les sauces soja classiques.



ÉCORCES DE YUZU CONFITES

M

MARQUE	Umami
CDT.	Sachet de 1 kg (206418)

Écorces fabriquées à la main dans la région d'Ehime. Le sucre relève le parfum subtil du yuzu et enlève en grande partie l'amertume du zeste. Elles s'utilisent tant dans la cuisine salée que dans la pâtisserie ou les glaces.



DASHI BOUILLON CONCENTRÉ

M

MARQUE	Umami
CDT.	Bouteille de 360 ml
CODE	206949

Depuis 1807, la Maison Yagisawa produit des sauces soja, miso et dashi de manière artisanale dans la préfecture d'Iwate.

Le dashi est un bouillon de poisson produit à partir de l'algue kombu et de katsuo-bushi. Réalisé sous forme liquide, il a la particularité d'être très concentré.



THÉ MATCHA BIO EN POUDRE

L M

MARQUE	Umami
CDT.	Sachet de 100 g
CODE	206396

Fabriqué artisanalement à Uji dans la province de Kyo par une maison créée en 1978. Le matcha est un thé vert en poudre très fine, idéal pour la cuisine (pâtisseries, des glaces, du chocolat...).



SAKÉ HAKUSHIKA JUNMAI 14,5°

M

MARQUE	Umami
CDT.	Brick de 900 ml x 6
CODE	318921

Saké produit à la brasserie de Tatsuuma Honke qui a été fondée en 1662 dans la ville de Nishinomiya. Cette ville était réputée pour la production de saké grâce à la qualité de son eau très pure la « miyamizu », l'accès au riz de premier choix et la proximité de la mer. C'est l'ingrédient incontournable pour la préparation de plats mijotés à base de poissons blancs, de fruits de mer ou avec du poulet.



SOBACHA (SARRASIN TORRÉFIÉ)

M

MARQUE	Umami
CDT.	Sachet de 150 g x 12
CODE	289408
ET AUSSI	Paquet de 170 g (531162)

Depuis plus de 100 ans, l'entreprise Chasandai produit des thés dans le respect de la culture du thé hérité des grands maîtres. En japonais, « Sobacha » signifie « thé de sarrasin », les grains de sarrasin torréfiés sont utilisés en infusion. Le sarrasin est reconnu pour ses bienfaits et sa forte teneur en vitamines et protéines. Saveur : notes de noisette.



VINAIGRE DE RIZ POUR SUSHI

M

MARQUE	Umami
CDT.	Bouteille de 360 ml x 12
CODE	223747

Vinaigre produit dans la préfecture de Hiroshima dans une usine qui se trouve à proximité d'une source souterraine d'une qualité exceptionnelle. Ce vinaigre artisanal est spécialement conçu pour assaisonner le riz qui accompagne les sushis. Il fonctionnera très bien dans des salades ou pour faire des marinades.



WASABI EN PÂTE

M

CDT.	Tube de 42 g
CODE	438206

Wasabi produit par la Maison Kameyra Foods depuis 1947, au pied du mont Amagi, région très pluvieuse au sol riche dans la péninsule d'Izu, connue pour la qualité de son wasabi. Ce produit ne contient que du wasabi véritable et pas du tout de raifort.



SAUCE YUZU PONZU

2

MARQUE	Umami
CDT.	Bouteille de 300 ml
CODE	206402

Depuis 330 ans, Shibamura produit dans la préfecture d'Ibaraki, au nord de Tokyo, de la sauce soja de manière traditionnelle. M. Shibamura est la 18^e génération à travailler dans l'entreprise familiale. Cette sauce combine la sauce soja, le dashi (bouillon traditionnel japonais), du yuzu et souvent du vinaigre ou du mirin.

SAUCE SOJA-DASHI FUMÉE

3 M

MARQUE	Umami
CDT.	Bouteille de 500 ml
CODE	206403

Cette sauce soja-dashi fumée est particulièrement salée et fumée, très riche en umami. À la sauce soja traditionnelle a été ajouté du dashi. Elle est issue de la fermentation lente des graines de soja et de blé pendant au moins 6 mois. La fermentation se fait dans des fûts de bois avec du sel et du ferment koji.



PANKO CHAPELURE JAPONAISE

M

MARQUE	Umami
CDT.	Sachet de 200 g
CODE	206399

La société Hanaotome produit sa chapelure grâce à un procédé électrique qui lui donne cet aspect craquant au toucher. Par rapport à la chapelure produite au four, celle-ci a des flocons plus gros, plus croquants, plus légers. Le croquant reste ainsi plus longtemps. Le panko retient moins l'huile que la chapelure européenne.



SHIO KOJI LIQUIDE

M

CDT.	Bouteille de 500 ml
CODE	211465

Condiment traditionnel japonais issu de la fermentation et de la maturation d'un mélange de riz et de sel naturellement sain. Il permet d'amener la 5^e saveur qu'est l'umami ainsi qu'un arôme extraordinaire de fermentation doux et rond.



SAUCE MISO PIQUANTE SUMO

MARQUE	Umami
CDT.	Bouteille de 360 g x 15
CODE	401505

Cette sauce est produite par l'entreprise Tsurumiso implantée dans la petite ville de Yanagawa dans la préfecture de Fukuoka (île de Kyushu). Ce miso dilué a une couleur rouge foncé, un goût piquant et légèrement aillé et s'utilise comme une moutarde ou en marinade avec des viandes blanches, ou pour réaliser des sauces et des mayonnaises.



SÉSAME TORRÉFIÉ AU YUZU

M	
CDT.	Flacon de 80 g x 20
CODE	531160

Depuis 1986 à Komatsu, dans la préfecture d'Ishikawa, Toho Shokuhin produit des graines de sésame assaisonnées, dont elle est devenue une véritable spécialiste. Ces graines de sésame font partie de la famille des « furikake », un type de condiment largement utilisé dans la cuisine japonaise et sont produites dans le respect des traditions tout en alliant modernité grâce à des équipements à la pointe de la technologie pour garantir la meilleure des qualités et un goût authentique. Le sésame au yuzu est idéal dans vos préparations salées que sucrées : en sorbet, dans vos salades de fruits, dans des cakes... Il s'intégrera à merveille à vos sauces pour accompagner poissons et fruits de mer...



SÉSAME TORRÉFIÉ GOÛT WASABI

M	
MARQUE	Toho Shokuhin
CDT.	Flacon de 80 g x 20
CODE	531165

Depuis 1986 à Komatsu, dans la préfecture d'Ishikawa, Toho Shokuhin produit des graines de sésame assaisonnées, dont elle est devenue une véritable spécialiste. Ce sésame de première qualité est cultivé sur des terres naturelles et est récolté de manière artisanale. Ce produit est riche en fibre et en vitamine, le sésame aromatisé au wasabi saura apporter de la couleur et du piquant à vos plats. Vous pouvez utiliser le sésame au wasabi sur vos viandes et poissons comme le saumon, le parsemer sur vos salades et soupes ou mettre quelques grains sur vos glaces au chocolat ou yaourt.



MISO ROUGE AKADASHI SANS ADDITIF

M	
MARQUE	Umami
CDT.	Paquet de 500 g x 6
CODE	531161

Miso rouge fabriqué par Tsurumiso, une entreprise productrice de miso implantée dans la petite ville de Yanagawa dans la préfecture de Fukuoka.

Le miso rouge a un goût plus prononcé que celui des misos brun et blanc. Le temps de fermentation est plus long. Pour la soupe il est souvent combiné avec les fruits de mer et les légumes au parfum puissant tels que le shiso (basilic japonais) ou les légumes grillés. Il peut également être utilisé dans les desserts comme la crème glacée, les brownies ou les pâtisseries. Il a un goût profond et riche en umami.



SÉSAME TORRÉFIÉ GOÛT WASABI

M	
MARQUE	Yagisawa
CDT.	Bouteille de 360 ml x 12
CODE	531163

Sauce élaborée de façon artisanale par la société Yagisawa, fondée en 1807 dans le village de Rikuzentakata (préfecture d'Iwate). Traditionnellement, la sauce gomadare est une sauce d'accompagnement servie avec un shabu-shabu, un pot-au-feu japonais, dans lequel on trempe légumes et morceaux de viande. Cette sauce légèrement sucrée et onctueuse est faite avec de la pâte de sésame blanc de la plus haute qualité et du véritable bouillon dashi de bonite et d'algue kombu. Elle allie le goût torréfié du sésame au goût riche en umami du bouillon dashi pour une sauce crémeuse, gourmande et ronde en bouche. Elle accompagne idéalement des plats de viande bouillie tels que le shabu-shabu et le yosenabe, mais aussi du poulet mariné ou des légumes sautés.



ASSAISONNEMENT ÉPICÉ ET BASE POUR KIMCHI

M	
CDT.	Bouteille de 450 g x 6
CODE	531164

Recette élaborée par la société Momoya basée à Tokyo. Cette base pour kimchi combine le piquant vif du piment rouge et la douceur du paprika à l'arôme iodé et umami de la bonite. Grâce aux propriétés antibactériennes de l'ail, elle a été fabriquée sans chauffe et sans conservateur afin de préserver l'umami de ses différents ingrédients. Riche en fruits et légumes (pomme, mikan, ail, gingembre, etc.), elle possède un umami puissant, des notes fruitées et iodées qui en font une sauce d'assaisonnement idéale.



SAUCE POKE VEGAN

M	
CDT.	Bouteille de 1,13 kg x 6
CODE	531166

Cette sauce est fabriquée par la société Otafuku à Hiroshima où elle est installée depuis 1922.

Cette sauce confectionnée à partir de sauce soja tamari, d'huile de sésame et de vinaigre est parfaite pour accompagner un poke au thon ou au saumon. Sans additif ou conservateur, elle s'adapte aussi parfaitement au régime végétarien. Légèrement sucrée et avec un goût de sésame très présent, on y ressent aussi la salinité due à la fermentation du soja. La sauce soja tamari apporte également une certaine épaisseur nappante à la sauce poke.



GOMASHIO

M	
	Mélange de sésame noir et de sel
MARQUE	Umami
CDT.	Paquet de 46 g x 10
CODE	531167

Ce gomashio est fabriqué à Hiroshima par la société Tanaka Foods qui a été fondée au début du XX^e siècle. Il a la particularité de contenir des grains de sésame noir torréfiés entiers, très parfumés et croquants, ainsi que des gros flocons de sel issus de la ville de Ako, dans la préfecture de Hyogo. Utilisé comme un sel, il relèvera votre plat tout en y apportant du croustillant notamment simplement saupoudré sur des œufs au plat, des pâtes et gratins de légumes. Vous pouvez utiliser le gomashio pour enrober vos onigiri, réaliser des marinades ou assaisonner vos viandes blanches et poissons. Enfin, il sera délicieux avec du sucré comme de la glace, du yaourt ou des warabimochi !



HON MIRIN 14°

M	
MARQUE	Umami
CDT.	Bouteille de 1,8 l x 6
CODE	405071

Depuis sa création en 1862, l'entreprise Kankyo Shuzo brasse son propre mirin. Le mirin est un saké doux et sucré originellement bu lors des fêtes. Il a ensuite été utilisé par la restauration et est aujourd'hui un ingrédient de base de la cuisine japonaise. Ce Hon mirin est un mirin à l'affinage long : le riz japonais utilisé a été fermenté 6 mois à basse température. Comparé aux autres mirin, celui-ci a une teneur en umami deux fois plus importante. Il a une saveur sucrée, douce et profonde, riche en umami, qui reste longtemps en bouche. On y retrouve le parfum grillé et moelleux du shochu. Il est utilisé pour amener de la douceur, de la rondeur aux sauces, pour casser l'acidité et l'amertume d'un plat. Il donne une belle texture luisante aux sauces. Idéal pour laquer les poissons avant de les passer au four ou déglacer les viandes.



SAUCE SOJA SUCRÉE TAMARI SANS GLUTEN

M	
CDT.	Bouteille de 1,8 l x 6
CODE	865064

La société Yamami Jyozo produit de la sauce soja à Aichi depuis 1957. Cette sauce est issue de la seule fermentation du soja. Elle est plus épaisse, avec un umami plus prononcé, dû aux protéines du soja. Obtenue grâce à un long processus de maturation, elle est plus difficile à produire et n'est fabriquée que par 2 % des producteurs au Japon. Pensée pour les amateurs de sauce soja sucrée, mais aussi adaptée aux régimes sans gluten, cette sauce soja tamari contient 25 % de sel en moins qu'une sauce soja classique et a été adoucie avec du sucre. Elle est onctueuse avec une belle longueur en bouche. C'est une sauce qui s'intègre parfaitement à la cuisine du quotidien : dans des cuissons laquées ou en mijoté, en assaisonnement de salade ou de pickles par exemple. Elle peut aussi entrer dans la composition d'un demi-glace, d'une sauce au vin, d'une sauce chinoise destinée à la cuisine sautée ou même d'une sauce yakiniku !



KATSUOBUSHI

M	
	Flocons de bonite
CDT.	Paquet de 500 g x 8
CODE	215356

La katsuobushi est composée de flocons de bonite séchés, fermentés et fumés. C'est l'un des ingrédients principaux dans la préparation du dashi (bouillon japonais). Elle a une saveur riche en inosinate naturel et en umami.



MASAGO ARARE

M	
	Fines billes de riz croustillantes
CDT.	Paquet de 300 g x 12
CODE	460266

Azuma Foods a vu le jour en 1966 dans la ville de Yokkaichi, située dans la préfecture de Mie. Consciente des besoins en constante évolution de ses clients, Azuma Foods s'efforce de proposer des produits qui ne sont pas simplement bons et sains mais de haute qualité et toujours plus novateurs, et ce, dans le respect des traditions de la cuisine japonaise pour en préserver le goût authentique. L'entreprise accorde une grande importance au respect de l'environnement et à un processus de production sûr afin d'assurer la qualité de ses produits qui allient goût, couleur et tradition. Les arares sont des billes de riz soufflées et croustillantes. Elles sont produites sans OGM et sont sans gluten. Elles ont été créées de manière à être les plus petites possibles tout en conservant une texture croquante et légère d'où leur nom « masago », qui signifie « sable fin » en japonais. Elles s'utilisent pour donner de la texture. Au Japon, elles sont utilisées comme de la chapelure pour des tempuras, ou bien dans les ochazukes, les soupes miso. Elles rajouteront du croquant à vos panures de poulet, saumon mais également vos California rolls. Vous pouvez saupoudrer un peu de arare sur vos salades, bouillons, pâtes, etc. Côté sucré, elles décoreront vos verrines, chocolats, brochettes de fruits et cakes.

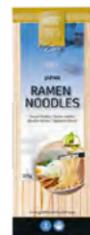


LES PRODUITS ASIATIQUES

NOUILLES RAMEN

MARQUE	Golden Turtle for Chefs
CDT.	Paquet de 375 g x 12
CODE	203622

Nouilles de forme carrée, généralement utilisées dans les célèbres soupes ramen, mais aussi dans les plats sautés.



SAUCE POUR TERIYAKI

MARQUE	Golden Turtle for Chefs
CDT.	Bouteille de 1 l x 6
CODE	203606

La sauce Teriyaki, signifiant littéralement « grillée » (yaki) avec un « éclat spécial » (teri), est une sauce de nappage à base de soja, de sucre et de vinaigre, les 3 principaux ingrédients de la cuisine japonaise. Cette sauce Teriyaki est 100 % naturelle et prête à l'emploi. Elle ne contient ni conservateur ni exhausteur de goût.



FARINE DE TEMPURA

MARQUE	Golden Turtle for Chefs
CDT.	Paquet de 1 kg
CODE	438228

Préparation pour la réalisation de tempura. Un produit idéal pour la friture de poissons, crustacés, légumes, etc.



BONITE SÉCHÉE FUMÉE (KATSUOBUSHI)

MARQUE	Golden Turtle for Chefs
CDT.	Paquet de 250 g x 5
CODE	223662

Produit fondamental de la cuisine japonaise. Les copeaux sont produits à partir de la bonite à ventre rayé. Ils sont parfaits pour préparer des bouillons udon ou ramen.



THÉ VERT MATCHA

MARQUE	Golden Turtle for Chefs
CDT.	Paquet de 200 g x 6
CODE	206865

Thé traditionnellement utilisé pour la cérémonie du thé au Japon. C'est un thé rond et moelleux en bouche avec des notes végétales. Il est très énergisant et très riche en antioxydants.



WASABI EN POUDRE

MARQUE	Golden Turtle for Chefs
CDT.	Paquet de 50 g x 24
CODE	206846

Wasabi à réhydrater avec de l'eau pour obtenir une pâte. L'avantage du wasabi en poudre est de pouvoir être fabriqué à la demande, pour un wasabi toujours frais.



CHAPELURE PANKO

MARQUE	Golden Turtle for Chefs
CDT.	Paquet de 1 kg x 10
CODE	203623

Le panko est une chapelure d'origine japonaise ou coréenne, faite avec du gros pain blanc, et utilisé pour ajouter du croustillant aux crevettes Torpedo, aux nuggets de poulet ou au saumon. Il est prisé pour sa texture aérienne légère, son délicat goût craquant et sa faible absorption des graisses.



FEUILLES DE NORI POUR SUSHI

MARQUE	Golden Turtle for Chefs
CDT.	Dim : 19 x 21 cm Paquet de 140 g x 10
CODE	203647

Algue séchée soigneusement grillée issue de la première récolte d'algues, ce qui lui donne une surface parfaitement lisse et un goût tendre et croustillant. L'algue nori Golden Turtle for Chefs™ est conditionnée dans un sachet zippable, qui permet de préserver la qualité des feuilles entre deux préparations.



SAUCE PIMENT DOUX

MARQUE	Flying Goose Brand
CDT.	Bouteille de 295 ml x 12
CODE	203597

Sauce à la fois épicée et sucrée idéale pour dipper. Peut également s'utiliser comme condiment dans des vinaigrettes, avec une viande, des tapas...



SAUCE SOJA NOIRE

MARQUE	Flying Goose Brand
CDT.	Bouteille de 700 g x 12
CODE	207038

La sauce soja noire est épaisse. Elle est obtenue par un mélange de sauce soja et de sucre. Idéale pour colorer les plats ou à ajouter dans les sautés de légumes, les marinades ou laquer les viandes.



RIZ ROND POUR SUSHI

MARQUE	Golden Turtle for Chefs
CDT.	Paquet de 5 kg
CODE	203621

Le riz pour sushi est un riz à grain moyen caractérisé par sa viscosité, ce qui en fait la variété idéale pour les sushis. Le riz pour sushi Golden Turtle for Chefs™ a été sélectionné pour ses grains blancs et brillants, qui ajoutent pureté et délicatesse à vos sushis.



PÂTE DE SÉSAME TAHINI

MARQUE	Ceren
CDT.	Bouteille de 1 kg x 12
CODE	207005

Le tahini est le produit obtenu par le concassage des graines de sésame grillées, séchées et rôties.



SAUCE PAD THAI

MARQUE	Golden Turtle for Chefs
CDT.	Bouteille de 1 l x 6 20 portions env.
CODE	203624

Sauce composée de sucre, jus de tamarin, ail, sauce poisson, échalotes, sel, huile de soja, daïkon et piment en poudre.



HUILE DE SÉSAME PURE

MARQUE	Double Pagoda
CDT.	Bouteille de 250 ml x 12
CODE	203637

Graines de sésame soigneusement sélectionnées et torréfiées. L'huile pressée à froid est riche en acide linoléique, en vitamines A et E et a un goût de noisette et d'épices. La saveur de noix particulièrement puissante de l'huile de sésame donne à chaque plat un goût unique.



HUILE DE SÉSAME GRILLÉ

MARQUE	Golden Turtle for Chefs
CDT.	Bouteille de 1 l x 12
CODE	203639

L'huile de sésame noir rehausse le goût des plats sautés, des marinades et des sauces. Utilisée en fin de cuisson, elle apporte un délicat goût de sésame.



GINGEMBRE ROUGE POUR SUSHI

MARQUE	Golden Turtle for Chefs
CDT.	Paquet de 1,5 kg x 10 300 portions environ, prêt à l'emploi
CODE	203589

Le gingembre rose pour sushi (gari) est fait de jeunes gingembres coupés très fin et colorés pendant le processus de saumure. On sert le gingembre traditionnellement avec le sashimi ou le sushi grâce à son aspect rafraîchissant et parce qu'il neutralise le goût. Ce gingembre rose est sans sucre.



VERMICELLES DE RIZ

MARQUE	Golden Turtle for Chefs
CDT.	Paquet de 400 g x 30
CODE	203592

Les vermicelles de riz sont peut-être les nouilles les plus fines qui existent. Ils sont utilisés dans les soupes, les salades, les rouleaux de printemps et les plats sautés. Ils sont généralement associés à des ingrédients « légers » tels que du poisson et des légumes. Ces vermicelles de riz sont déjà pré-portionnés, ce qui les rend faciles à utiliser.



SAUCE HUIÏRE

MARQUE	Healthy Boy
CDT.	Bouteille de 700 ml x 12
CODE	203616

Healthy Boy produit des sauces en Thaïlande depuis 1947. Cette sauce huître apporte un goût fantastique aux plats sautés et aux marinades. S'utilise avec des viandes, du poisson et aussi des légumes.



SAUCE PIMENT SRIRACHA

MARQUE	Flying Goose Brand
CDT.	Flacon de 730 ml x 12
CODE	203603

Flying Goose, basé en Thaïlande, produit de la sauce piment sriracha depuis 1999, en utilisant les ressources naturelles des différentes régions de Thaïlande et en ne sélectionnant que des herbes et des épices fraîches. Cette sauce à base de piments, de vinaigre et d'ail s'utilise en dipping, dans des burgers ou sandwiches, ou pour relever un plat.



HON MIRIN SAUCE CUISSON

MARQUE	Hinode
CDT.	Bouteille de 400 ml x 10
CODE	253037

Le mirin est un ingrédient indispensable à la préparation de nombreux plats japonais populaires tels que le Teriyaki et le Sukiyaki. C'est l'ingrédient qui donne leur aspect brillant et leur douceur unique à la sauce Teriyaki et aux autres sauces japonaises.



GRAINES DE SÉSAME NOIR

MARQUE	Golden Turtle for Chefs
CDT.	Sac de 500 g x 10
CODE	531228

Très populaire dans la cuisine asiatique, elles sont appréciées pour leur croquant et leur goût de noisette. Son goût est plus intense que le sésame classique et son croquant est plus prononcé.



CHUTNEY DE MANGUE DOUX

MARQUE	Patak's
CDT.	Pot de 340 g x 6
CODE	206579

Le chutney doux à la mangue Patak's est un mélange doux et délicat de mangue et d'épices. Il se marie à merveille avec les fromages, mais on l'utilise aussi avec du poulet cuit sur le grill ou pour accompagner vos légumes préférés.



SAUCE HOISIN

MARQUE	Flying Goose Brand
CDT.	Flacon de 455 ml x 12
CODE	203617

Sombre, douce et délicieuse, cette sauce se marie très bien avec les viandes et les légumes grillés.



SAUCE POISSON

M	
MARQUE	Tiparos
CDT.	Bouteille PET de 700 ml x 12
CODE	203005

Cette sauce à base de poisson fermenté (anchois) dans une saumure est un des principaux condiments des cuisines thaïlandaise et vietnamienne.

**VINAIGRE RIZ ET CÉRÉALES**

M	
MARQUE	Mizkan
CDT.	Bouteille de 500 ml x 20
CODE	531902

Ce vinaigre de riz et de céréales est un vinaigre brassé avec un mélange bien équilibré de blé, de lies de saké, de riz et de maïs.

**GALETTE DE RIZ RONDE**

M	
MARQUE	Golden Turtle for Chefs
CDT.	Ø 22 cm Paquet de 500 g x 15
CODE	203640

Cette galette de riz est réalisée à partir de riz cultivé dans la région fertile du delta au sud du Vietnam. Une fois humidifiées, les galettes de riz peuvent être garnies de salade fraîche, ou utilisées pour réaliser des rouleaux impériaux vietnamiens.

**PÂTE DE PIMENT**

M	
MARQUE	Windmill
CDT.	Pot de 750 ml x 6
CODE	206577

Pâte de piment indonésienne très populaire dans la cuisine asiatique. Elle est composée de piments rouges, sel et vinaigre. Idéal pour accompagner n'importe quel plat (nouilles, soupes, viandes, œufs, riz...).

**NOUILLES CHINOISES INSTANTANÉES**

M	
MARQUE	Spring hapiness
CDT.	Paquet de 500 g x 30
CODE	438140

Nouilles aux œufs instantanées à cuisson rapide.

**NOUILLES INSTANTANÉES AU POULET**

M	
MARQUE	Yum Yum
CDT.	Bol de 70 g x 36
CODE	224780

Ces nouilles thaïes ont un goût délicieux et sont très nutritives. Ajouter le mélange d'épices ci-joint à l'eau chaude, cuire 3 minutes et profiter du délicieux goût crémeux des nouilles instantanées Yum Yum.

**NOUILLES CHINOISES**

M	
MARQUE	Thai Dancer
CDT.	Paquet de 400 g x 30
CODE	317415

Préparation ultra simple : plonger les nouilles dans l'eau bouillante et faire cuire 3 min.

**NOUILLES DE RIZ**

M	
MARQUE	Thai Dancer
CDT.	Paquet de 400 g x 20
CODE	317416

Faire cuire les nouilles de riz dans de l'eau bouillante pendant 10 minutes, laisser égoutter, puis utiliser dans des potages ou des plats sautés.

**VERMICELLES DE RIZ**

M	
CDT.	Paquet de 400 g x 30
CODE	531504

**NOUILLES DE RIZ**

M	
MARQUE	Golden Turtle for Chefs
CDT.	Bouteille de 1 l x 6
CODE	531227

La sauce Satay Golden Turtle for Chefs™ est une véritable explosion d'arômes et de textures : cacahuètes grillées croustillantes, tamarin acidulé, citronnelle, galanga, combava et piment viennent titiller les papilles. Cette sauce a une magnifique couleur brun doré. Cette recette traditionnelle thaïlandaise peut être badigeonnée sur des brochettes grillées (viande ou poisson), utilisée en marinade ou sauce à tremper. La sauce Satay Golden Turtle for Chefs™ est 100 % naturelle et prête à l'emploi. Elle ne contient ni conservateur, ni exhausteur de goût.

**SAUCE MAYONNAISE PIMENT SRIRACHA**

M	
CDT.	Bouteille de 730 ml x 12
CODE	531099

Cette sauce mélange la chaleur des piments à la fraîcheur de la mayonnaise pour créer un condiment chaud et savoureux. En plus d'être douce en bouche, cette sauce mayonnaise Sriracha végétalienne est idéale pour ceux qui cherchent à exclure les produits d'origine animale de leur alimentation. Idéale avec les sushi, les salades, les barbecues, les sandwiches.

**LÉGUMES FERMENTÉS KIMCHI BIO**

M	
CDT.	Pot de 350 g x 6
CODE	321374

Composé de chou blanc, carottes, radis, sel, poivre, piment d'Espelette, échalote, ail et gingembre.



PÂTISSERIE

PRALINES AUX AMANDES 20 %

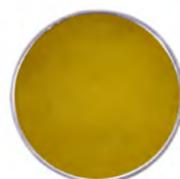
M	
MARQUE	La Dragée de Valence
CDT.	Concassées – sac de 5 kg x 4
CODE	247498
ET AUSSI	Concassées – sac de 1 kg x 10 (678276) Entières – sac de 1 kg x 10 (841106)

Ces pralines sont produites de manière traditionnelle en turbine cuivre et dragéifiées d'une fine couche de sucre cuit. Les pralines concassées ont une meilleure intégration dans la pâte suivant utilisation, les morceaux de petite taille facilitent le développement des pâtes levées.

**PÂTE DE PISTACHE CLASSIQUE**

M	
MARQUE	Agrimontana
CDT.	Pot de 1 kg x 3
CODE	245794

Préparation semi-travaillée idéale pour les glaciers et pâtisseries.

**PÂTE DE CACAHUÈTE AU SEL DE GUÉRANDE**

M	
MARQUE	Agrimontana
CDT.	Pot de 1 kg x 3
CODE	310625

Pâte de cacahuète 100 % de première qualité. Idéal pour les glaciers et pâtisseries.

**PÂTE D'AMANDE EXTRA BLANCHE SUPÉRIEURE**

M	
MARQUE	Marguerite
CDT.	Seau de 4 kg
CODE	404484

50 % de pâte d'amande blanche idéale pour les confiseries et petits fours.

**LAMELLES DE GINGEMBRE CONFIT**

M	
MARQUE	Agrimontana
CDT.	Dim.: 7 x 7 x 40 mm – Paquet de 3 kg
CODE	230210

Gingembre provenant de la baie de Bohai en Chine avec un confitage délicat qui permet de maintenir la couleur claire du gingembre et un arôme remarquable.

**PÂTE DE NOUGAT AVEC GRAINS DE NOUGAT**

M	
MARQUE	Agrimontana
CDT.	Seau de 1,1 kg x 3
CODE	313457

Pâte avec morceaux préparée avec des noisettes, du miel et des extraits naturels d'agrumes et de vanille.
Dosage : 100-140 g / mélange.

**PÂTE PURE PISTACHE « FEUDO SAN BIAGIO » SPÉCIAL AVEC GRAINS**

M	
MARQUE	Agrimontana
CDT.	Pot de 1 kg x 3
CODE	245816

De l'ancien bourg des fiefs siciliens, un autre grand cru, avec ses saveurs caractéristiques et intenses, avec des petits grains. Idéal pour glaciers et pâtisseries.
Dosage : 80-120 g / mélange.

**PÂTE DE CAFÉ ILLY**

M	
MARQUE	Agrimontana
CDT.	Pot de 1 kg x 3
CODE	246098

Pâte de café arabica Illy et de sucre finement broyés. Idéale pour les glaciers et les pâtisseries.
Dosage : 50-70 g / mélange.

**PÂTE PURE NOISETTE DU PIÉMONT**

M	
MARQUE	Agrimontana
CDT.	Pot de 1 kg x 3
CODE	246056

Pâte noble composée uniquement d'ingrédients purs et naturels, sans arômes artificiels, sans colorants, sans conservateurs, sans huile de palme et dérivés.

**PÂTE DE VANILLE**

M	
MARQUE	Prova
CDT.	Pot de 500 g x 4
CODE	229321

Pâte de vanille fabriquée à partir d'extrait de vanille de Madagascar et poudre de vanille épuisée.



POUDRE DE VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR

M

MARQUE	Prova
CDT.	Boîte de 50 g x 10
CODE	231553
ET AUSSI	Boîte de 200 g x 4 (248382)

Fabriquée à partir de gousses entières broyées, cette poudre de vanille ne liquéfie pas les préparations. Elle est idéale pour relever le goût de vos pâtes à gâteaux, macarons, glaçage ou pour aromatiser vos poissons comme vos viandes.



GOUSSE DE VANILLE BOURBON



MARQUE	Legave
CDT.	Boîte de 50 gousses
CODE	301608



PRALINÉS AU SUCRE CUIT 50% DE FRUITS SECS

MARQUE	Chocolaterie du Pecq
CDT.	Seau de 1 kg x 12
CODE	Amandes (215729) Noisettes (215728)

Ces pralinés sont réalisés avec une base de 50 % de fruits secs.

Les fruits sont cuits dans le sucre avant d'être broyés de façon à laisser un léger grain. Ces pralinés peuvent aussi être broyés très fins, ils pourront alors être liquides ou rester pâteux suivant l'usage auquel ils sont destinés.



ARÔME NATUREL DE VANILLE

M

MARQUE	Vaniflor
CDT.	Bouteille de 1 l x 6
CODE	803684

Une recette naturelle et savoureuse avec des notes de caramel et de crème. Prêt à l'emploi et facile à doser, il se verse directement dans vos préparations. Idéal pour aromatiser les glaces, les crèmes pâtisseries, les génoises, les mousses...



ARÔME CAFÉ TRADITION



MARQUE	Legave
CDT.	Bouteille de 1 l x 6
CODE	903468

Légèrement corsé avec des notes grillées. Il est idéal pour rehausser les préparations telles que les crèmes pâtisseries, tiramisu, mousses, génoises.



ARÔME CAFÉ TRADITION

M

MARQUE	Barry
CDT.	Seau de 1 kg x 6
CODE	310679

Praliné avec 70 % de pistache avec un bel aspect vert brillant. Les pistaches sont légèrement torréfiées pour une saveur fraîche et authentique. Il est idéal pour les crémeux, les glaces, les sauces ou simplement en décoration.



GOUSSE DE VANILLE DE TAHITI GRAND CRU TAHAA

L

MARQUE	Tahiti Vanille
CDT.	Sachet de 100 g
CODE	230733

Alain Abel a à cœur de promouvoir cette épice rare, longtemps restée dans l'ombre de la vanille de Madagascar. Les 400 producteurs d'Alain Abel, répartis sur les îles de Tahaa, Raiatea et Bora Bora, récoltent la vanille à la main, après 10 mois de culture. Voilà toute la différence avec la vanille de Madagascar : tous les arômes du produit se dévoilent la dernière semaine, la vanille de Tahiti promet donc beaucoup plus de parfums. En bouche l'attaque est moins franche, plus onctueuse, les saveurs plus rondes et plus boisées.

PRALINÉ CARAMEL NOISETTE 50%

M

MARQUE	Barry
CDT.	Seau de 5 kg x 2
CODE	215368
ET AUSSI	Boîte de 200 g x 4 (248382)

Praliné composé de 25 % de noisette, 25 % d'amande et 50 % de sucre. Il est idéal pour les mousses, les glaces ou les ganaches.



PRALIN FEUILLETINE

M

MARQUE	Barry
CDT.	Seau de 1 kg x 6
CODE	246185

Une préparation gourmande et croustillante prête à l'emploi composée de brisures de crêpes dentelle, de praliné amande-noisette et d'un chocolat de couverture au lait.



CARA CRAKIN

M

MARQUE	Barry
CDT.	Seau de 1 kg x 6
CODE	246162
ET AUSSI	Seau de 5 kg x 4 (980153)

Un mélange gourmand prêt à l'emploi à base de chocolat au lait caramel (34,5 %) et de céréales biscuitées et toastées. Sa texture fera croustiller vos créations.



CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR ORIGINE SAINT-DOMINGUE 70%

MARQUE	Barry
CDT.	Sachet de 1 kg x 6
CODE	247289

Goût très cacaoté marqué par une belle amertume et une longue finale florale et fruitée. Issu des fèves de cacao Forastero et Criollo, ce cacao est d'une exceptionnelle longueur en bouche. 70 % cacao, dont 42 % de beurre de cacao et 27 % de cacao sec dégraissé.



COUVERTURE LACTÉE GHANA 40%

MARQUE	Barry
CDT.	Sachet de 1 kg x 6
CODE	247518

Fèves de cacao de Ghana, de la variété Amelonado (Forastero). Ce chocolat de couverture au lait origine Ghana offre de belles saveurs de fruits rouges et de châtaigne enveloppées par un cacao puissant et des notes biscuitées.



CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR ORIGINE VENEZUELA 72%

MARQUE	Barry
CDT.	Sac de 2,5 kg x 4
CODE	247322
ET AUSSI	Paquet de 1 kg x 6 (247497)

Parfait équilibre entre un goût de cacao puissant et des notes boisées intenses. Le caractère amer de ce chocolat provient d'un assemblage minutieux de fèves de « cacao fin » Criollo et Trinitario de Carenero Superior. Notes de miel, caramel et noix.



CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR TANZANIE 75%

MARQUE	Barry
CDT.	Sachet de 1 kg x 6
CODE	247432

Un mélange unique de fèves Criollo et Forastero. Ce chocolat origine Tanzanie se distingue par un goût acidulé et une amertume intense, par un arôme épicé poivré, avec des notes d'agrumes, et même d'olive.



CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT ORIGINE PAPAOUASIE 35,8%

MARQUE	Barry
CDT.	Sac de 2,5 kg x 4
CODE	247435
ET AUSSI	Paquet de 1 kg x 6 (247520)

Chocolat très crémeux. Son goût distinctif est accompagné par des notes aromatiques délicates de noisette, avec un soupçon de caramel.



CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR ORIGINE MEXIQUE 66%

MARQUE	Barry
CDT.	Sachet de 1 kg X 6
CODE	247522

Fèves de cacao mexicaines, principalement de la variété Forastero. Après une attaque légèrement acide, ce chocolat de couverture noir fort en cacao libère des notes épicées et boisées avec une pointe de réglisse.



CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR ÉQUATEUR 76%

MARQUE	Barry
CDT.	Sachet de 1 kg X 6
CODE	330163

D'une amertume puissante, ce chocolat de couverture noir origine Équateur offre une finale longue et fruitée, aux notes aromatiques boisées.



CHOCOLAT DE COUVERTURE ALTO EL SOL 65% BIO



MARQUE	Barry
CDT.	Sachet de 1 kg X 6
CODE	247521

Au cœur d'un parc naturel du Pérou, la plantation Alto el Sol est protégée par un environnement luxuriant qui donne aux cacaoyers toutes ses richesses. L'acidité et les fruits rouges dominants avec une touche de saveur d'olive noire procurent à ce chocolat de couverture noir une très longue saveur en bouche.



CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR 65% MADIROFOLO BIO



MARQUE	Barry
CDT.	Sachet de 1 kg X 6
CODE	226658

Située au nord de Madagascar, la plantation Madirofolo est entourée de tamariniers qui donnent aux fèves un goût fruité unique. Très acide et fort en cacao, ce chocolat de couverture noir révèle une certaine amertume et des notes fruitées d'agrumes.



AMANDES ENTIÈRES CARAMÉLISÉES ORIGINE MARCONA

MARQUE	Barry
CDT.	Sachet de 1 kg x 3
CODE	101764

Parfaitement caramélisées, ces amandes entières d'origine Marcona sont sélectionnées avec le plus grand soin pour leur intensité et leur saveur délicate.



NOISETTES CARAMÉLISÉES ORIGINE MORELLA

MARQUE	Barry
CDT.	Sachet de 1 kg x 3
CODE	101937

Avec 70 % de noisettes entières d'origine Morella, caramélisées dans le respect des traditions. Elles vous séduiront par leur goût franc et puissant.



EXTRAIT DE CAFÉ

MARQUE	Trablit
CDT.	Bouteille PET de 1 l x 12
CODE	456095

Depuis 1845, Trablit sélectionne les meilleurs cafés produits dans le monde. Torréfacteur exigeant, Trablit maîtrise l'assemblage des crus, la torréfaction et la délicate extraction des saveurs et arômes pour obtenir des extraits naturels subtils et de qualité constante.



SUCRE MUSCOVADO

CDT.	Sachet de 1 kg x 10
CODE	206858

Sucre de canne non raffiné à la forte teneur en mélasse provenant principalement de l'île Maurice. Il possède une couleur ambrée profonde et une texture humide caractéristique.



GRUÉ DE CACAO

MARQUE	Barry
CDT.	Seau de 1 kg x 4
CODE	322040

Des éclats de cacao pur torréfiés avec soin dans la plus grande tradition.



PURÉES DE FRUITS NON SUCRÉES

MARQUE	Boiron
CDT.	Barquette de 1 kg
CODE	<ul style="list-style-type: none"> 1 Yuzu (230911) 2 Passion (181396) 3 Citron vert (353789) 4 Kalamansi (421602) 5 Bergamote (231635)

Les fruits sont rigoureusement sélectionnés et récoltés à maturité sur les meilleurs terroirs. Une saveur, une couleur et une texture constantes sont garanties grâce aux techniques de fabrication adaptées à chaque fruit pour en conserver toutes les qualités originelles.

AGAR AGAR

MARQUE	Sainte Lucie
CDT.	Bocal de 270 g x 4
CODE	216160



BEURRE MYCRYO

MARQUE	Barry
CDT.	Pot de 550 g x 8
CODE	209748



SPRAY FROID

MARQUE	Legave
CDT.	Spray de 500 ml x 12
CODE	302225



DEMI-NOIX DE PÉCAN

LEGAVE Desserts IGP	1
MARQUE	Legave
CDT.	Sachet de 1 kg x 12
CODE	301068

La noix de pécan ou pacane est le fruit du pécancier (*Carya illinoensis*), arbre de la famille des Juglandacées, originaire du sud-est des États-Unis et du nord du Mexique. Composée d'acides non saturés, la noix de pécan est une bonne source de zinc, magnésium, cuivre et potassium. Elle contient également du phosphore, de la niacine, de l'acide folique, du fer et de la vitamine B6. Elle constitue une source de fibres pour 7,5 g dans 100 g.

**NOIX DE MACADAMIA ENTIÈRE**

LEGAVE Desserts IGP	2
MARQUE	Legave
CDT.	Sachet de 1 kg x 12
CODE	215870

La noix de macadamia se caractérise par une très grande richesse calorique avec 734 cal/100g. Elle la doit à ses acides gras mono-insaturés. Elle est également riche en fibre et en calcium.

**NOIX DE COCO RÂPÉE**

LEGAVE Desserts IGP	3
MARQUE	Legave
CDT.	Sachet de 1 kg x 8
CODE	301065

La pulpe, ou la chair de la noix de coco, est la partie blanche que l'on retrouve à l'intérieur du fruit. Elle est recouverte d'une petite pellicule marron. Elle est composée de 60 à 70 % de lipides. La pulpe de coco est riche en fibre et contient aussi des éléments nutritifs comme du potassium, du fer, du manganèse et du magnésium. Fraîche, elle se déguste telle quelle. Elle peut aussi être râpée pour entrer dans la composition de nombreux plats sucrés ou salés.

**AMANDES GRISES DÉCORTIQUÉES**

LEGAVE Desserts IGP	4
MARQUE	Olympfruits
CDT.	Sachet de 1 kg x 5
CODE	294454

**CERNEAUX DE NOIX ARLEQUIN DE FRANCE**

LEGAVE Desserts IGP	5
MARQUE	Fruisec
CDT.	Sachet de 1 kg x 12
CODE	325100

Avec les cerneaux de noix origine France, redécouvrez les saveurs de la noix sortie de sa coque. Idéal pour un encas rapide et les petites faims, la noix en cerneau est un fruit sec sain et facile à consommer.

**PISTACHES D'IRAN DÉCORTIQUÉES, ÉMONDÉES**

LEGAVE Desserts IGP	6
MARQUE	Legave
CDT.	Sachet de 1 kg x 10
CODE	301066

La pistache verte émondée d'Iran est une pistache naturelle dont on a retiré la coquille et la petite peau. Elle est riche en nutriments, fibres, fer et magnésium, et offre plus de 30 vitamines et minéraux différents dont la vitamine E.

**NOISETTES DU PIÉMONT DÉCORTIQUÉES**

LEGAVE Desserts IGP	7
MARQUE	Olympfruits
CDT.	Sachet de 1 kg x 10
CODE	216613

La noisette du Piémont se caractérise par sa richesse exceptionnelle en matières grasses de bonne qualité, sa richesse en fibre, en vitamine E ainsi qu'en minéraux et oligoéléments, ce qui en fait un fruit à coque particulièrement intéressant pour la santé ! La production de noisettes IGP piémontaises s'étend sur les collines de Langhe, Roero et Monferrato, c'est-à-dire une zone allant de Coni, au sud-ouest, jusqu'à Alexandrie, au nord-est, inscrite en 2014 au Patrimoine de l'Unesco sous l'appellation « paysage viticole du Piémont : Langhe-Roero et Monferrato ».

**NOIX DE CAJOU ENTIÈRES**

LEGAVE Desserts IGP	8
MARQUE	Olympfruits
CDT.	Sachet de 1 kg x 10
CODE	209778

La noix de cajou ou anacarde est le fruit de l'anacardier (*Anacardium occidentale*), arbre originaire d'Amérique tropicale. C'est une drupe dont la coque contient une résine caustique et allergisante, avec à l'intérieur une amande comestible qui, après avoir subi une série d'opérations de séchage, chauffage, décorticage et torréfaction, acquiert toutes ses qualités gustatives. Elle peut alors être consommée telle quelle ou servir en cuisine (comme l'arachide). En Europe, elle est principalement commercialisée grillée et salée, en tant qu'amuse-bouche à l'apéritif.





CHLORURE DE CALCIUM ALIMENTAIRE

1 M

MARQUE	Louis François
CDT.	Boîte de 1 kg x 12
CODE	246517

Sel de calcium qui permet, en synergie avec l'alginate HV, de réaliser les sphérifications. Très grande capacité d'absorption de l'humidité.

PECTINE X 58

2 M

MARQUE	Louis François
CDT.	Boîte de 1 kg x 12
CODE	246524

Géifiant donnant un gel thermoréversible stable à la congélation et la décongélation. Pour les nappages neutres (tartes, génoises, biscuits). À faible teneur en sucre.

ISOMALT POUDRE

3 M

MARQUE	Louis François
CDT.	Boîte de 1 kg x 12
CODE	246533

Isomalt est un substitut du sucre permettant entre autres de réaliser des décors en sucre comme le sucre tiré, le sucre filé...

PECTINE N.H. NAPPAGE

4 M

MARQUE	Louis François
CDT.	Boîte de 1 kg x 12
CODE	267005

Pectine spécialement adaptée pour la réalisation de nappages et de glaçages. Stable à la congélation.

XANTHANE GOMME 80

5 M

MARQUE	Louis François
CDT.	Boîte de 1 kg x 12
CODE	246516

Stabilisateur et épaississant en poudre, obtenu par biofermentation. Se met en œuvre à froid. Stable à la congélation/décongélation et dans les milieux acides. Résiste aux forts cisaillements. S'utilise en plat traiteur, pâtisserie, viennoiserie, sauces, boissons...

MALTO

M

CDT.	Seau de 1 kg x 4
CODE	206860

Produit à base de maltodextrine, un hydrate de carbone issu de la rupture de molécules d'amidon (le tapioca). Elle possède un pouvoir sucrant très faible et n'apporte pas de calorie. Elle est employée comme agent de change mais peut également absorber les huiles.



ALGIN

M

CDT.	Pot de 400 g x 6
CODE	206864

Produit naturel aux extraits d'algues brunes qui poussent dans les eaux froides de l'Écosse, d'Irlande, d'Amérique... La texture et la capacité de réaction au calcic de chaque alginate varient en fonction de la partie de l'algue qui a été raffinée. Idéal pour la sphérification.



LECITE

M

CDT.	Pot de 300 g x 6
CODE	206861

Émulsifiant naturel de lécithine ayant le surprenant pouvoir de lier des sauces impossibles à lier.



BICARBONATE DE SOUDE

M

MARQUE	Louis François
CDT.	Boîte de 1 kg x 12
CODE	840959

Poudre cristalline, blanche, inodore utilisée dans l'industrie alimentaire, idéale pour la biscuiterie, les levures et les sels effervescents.



SUCRE INVERTI GALLIA

M

MARQUE	Louis François
CDT.	Boîte de 1 kg x 12
CODE	200126

Permet d'améliorer le moelleux avec une saveur sucrée plus importante.



LES GLACES CHUCK'S ICE CREAM LA GLACE US MADE IN HAUTES-ALPES

Chuck's
ICE CREAM

Chuck's Ice Cream est une marque urbaine et gourmande de crèmes glacées nomades made in USA. Très ronde, très crémeuse, mais aussi croquante avec de grosses inclusions... Régressive et réconfortante, Chuck's Ice Cream est une marque addictive ! Toutes les glaces de la marque Chuck's Ice Cream bénéficient du savoir-faire du petit atelier des Écrins situé dans les Hautes-Alpes. Afin de leur conférer rondeur et crémeux, elles sont élaborées avec du lait. Leur temps de maturation est de 12 à 18 heures. Elles se déclinent en 5 parfums disponibles en petits pots de 140 ml.

CRÈME GLACÉE CHOCOLAT, MORCEAUX DE BROWNIE, ÉCLATS DE CHOCOLAT ET COULIS DE CACAO

*

MARQUE	Chuck's Ice Cream
CDT.	Pot de 140 ml x 15
CODE	302065

Crème glacée au lait entier au chocolat noir du Venezuela avec des inclusions de brownie maison et éclats de chocolat noir, rehaussée par un coulis de cacao. Maturation de 12 à 18 h.



CRÈME GLACÉE VANILLE, MACADAMIA CARAMÉLISÉES ET COULIS DE Caramel

*

MARQUE	Chuck's Ice Cream
CDT.	Pot de 140 ml x 15
CODE	302063

Crème glacée au lait entier à la vanille de Madagascar avec inclusion de noix de Macadamia caramélisées et coulis de caramel maison. Maturation de 12 à 18 h.



CRÈME GLACÉE BANANE, ÉCLATS DE CHOCOLAT, AMANDES ET COULIS DE Caramel

*

MARQUE	Chuck's Ice Cream
CDT.	Pot de 140 ml x 15
CODE	302066

Crème glacée au lait entier à la banane avec inclusion d'amandes entières et gros chunks de chocolat rehaussée d'un coulis de caramel maison. Maturation de 12 à 18 h.



CRÈME GLACÉE Caramel FLEUR DE SEL, PÉCANS CARAMÉLISÉS ET COULIS DE Caramel

*

MARQUE	Chuck's Ice Cream
CDT.	Pot de 140 ml x 15
CODE	302064

Crème glacée au lait entier au caramel maison avec des inclusions de noix de Pécan caramélisées et coulis de caramel. Maturation de 12 à 18 h.



CRÈME GLACÉE CACAHUÈTES CARAMÉLISÉES, ÉCLATS DE CHOCOLAT AU LAIT FAÇON SNICKERS

*

MARQUE	Chuck's Ice Cream
CDT.	Pot de 140 ml x 15
CODE	302188

Crème glacée au lait entier avec inclusion de cacahuètes caramélisées et gros chunks de chocolat au lait rehaussée d'un coulis de caramel maison. Maturation de 12 à 18 h.



LES GLACES ARTISANALES

Pour sa fabrication de glaces artisanales, Transgourmet a fait le choix de se tourner vers un petit atelier de glacerie basé à Chorges, au pied du massif des Écrins dans les Hautes-Alpes. Toutes les recettes sont élaborées par Gérard Cabiron, Meilleur Ouvrier de France « desserts glacés ».

GÉRARD CABIRON
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE
« DESSERTS GLACÉS »



LES SORBETS

INFO	Temps de maturation de 12 à 18h
CDT.	Bac de 2,5l x 4

MELON CANTALOUPE CHARENTAIS

1 *
CODE 301284

Sorbet plein fruits réalisé avec l'eau de la source des Moulettes.

CASSIS

2 *
CODE 301281

Sorbet plein fruits 47 % réalisé avec l'eau de la source des Moulettes, cassis de France avec un mélange de plusieurs variétés : noir de Bourgogne, Andeline, Andega et Tena.

DES RECETTES ÉLABORÉES PAR GÉRARD CABIRON



De l'eau de la source
des Moulettes pour
les sorbets, captée à moins
de 2 km de l'atelier.



Des œufs
de poules élevées
en plein air.



**Traitement
thermique doux**
du fruit pour préserver
sa concentration de goût.



Maturation
des sorbets
de 12 heures.



Jusqu'à 24 heures
pour certaines
crèmes glacées
(soit 2 fois la durée
réglementaire).

FRAMBOISE

3 *
CODE 301292

Sorbet plein fruits réalisé avec l'eau de la source des Moulettes. Mélange de framboises Mecker et Willamette.

MANGUE ALPHONSO D'INDE

4 *
CODE 301294

Sorbet plein fruits 45 % réalisé avec l'eau de la source des Moulettes.

POMME GRANNY AU CIDRE BRETON

5 *
CODE 301304

Sorbet plein fruits 35,87 % réalisé avec l'eau de la source des Moulettes, 20 % d'inclusion de cubes de pommes vertes caramélisées au cidre breton. Les cubes de pommes macèrent 24 heures dans la préparation de caramel cidré. Ces cubes apportent un côté croquant et fondant au sorbet.

EXISTENT AUSSI...

Mirabelle (301280)
Fraise senga sengana (301291)
Citron vert du Mexique (301400)
Litchi de Madagascar (301305)
Poire (301295)
Pêche de vigne des Côteaux du Lyonnais (301303)
Citron jaune basilic (301302)
Pulpe de citron jaune Primofiori d'Espagne (301277)
Pulpe de fruit de la passion du Pérou (301278)
Griotte (301352)
Myrtille sauvage (301372)
Citron jaune yuzu (301534) (bac de 1,5l)
Ananas (209886)
Pamplemousse rose d'Israël (301651)
Verveine du Maroc (301652) (bac de 1,5l)
Orange sanguine (301705)
Poivron piment (301526) (bac de 1,5l)
Tomate basilic (301679) (bac de 1,5l)
Clémentine de Corse (302263)
Orange Carotte Citron (302059)



LES CRÈMES GLACÉES

INFO	Temps de maturation de 12 à 18h
CDT.	Bac de 2,5l x 4

VANILLE DE MADAGASCAR

1 *	
CODE	301286
ET AUSSI	Bac de 5l (301285)

CARAMEL MAISON AU BEURRE DE MONTAGNE ET FLEUR DE SEL

2 *	
CODE	301287

13 % de caramel maison et 0,8 % de fleur de sel. Le caramel maison est cuit à la marmite à partir de beurre de montagne et de sucre blanc pure canne, sans ajout de glucose. Dès qu'il est cuit, il est intégré au mix.

CHOCOLAT NOIR DE TANZANIE AVEC COPEAUX DE CHOCOLAT

3 *	
CODE	301525

14 % de chocolat noir origine Tanzanie, 2,8 % de cacao maigre et 5 % d'inclusion de copeaux de chocolat noir pour apporter le côté craquant.

PISTACHE

4 *	
CODE	301289

6,85 % de pure pâte de pistache de Sicile sélectionnée pour sa saveur caractéristique et intense.



CRÈME FRAÎCHE DES HAUTES-ALPES

5 *	
CODE	301297

Cette crème glacée peut constituer une base pour un dessert à l'assiette en y ajoutant des fruits rouges par exemple.

SPÉCULOOS AVEC MORCEAUX DE BISCUITS

6 *	
CODE	301290

5,47 % de spéculoos belges concassés et 0,19 % de bâton de cannelle infusé pendant 2 heures dans le mix chaud pour dégager toute sa saveur. La brisure de spéculoos apporte le côté croquant à la crème glacée.

EXISTENT AUSSI...

Rhum ambré et raisins blonds d'Afrique du Sud (301276)
Pâte de marron d'Aubenas - Maison Imbert (301282)
Infusée café 100 % arabica torréfié IGP de Colombie (301288)
Noix de coco des Philippines (301279)
Menthe chocolat au coulis de menthe glaciale et éclats de chocolat (301300)
Vanille de Madagascar aux noix de Macadamia caramélisées (301301)
Pâte à tartiner noisette maison (301298)
Stracciatella coulis de cacao et copeaux de chocolat (301355)
Liqueur de chartreuse verte (301358)
Amarena coulis de griottines de la distillerie Peureux (301360)
Banane de Madagascar et éclats de beurre salé (301369)
Nougat de Montélimar Chabert & Guillot (301370)
Sésame noir d'Osaka (301520) (bac de 1,5l)
Noisette (301353)
Praliné gianduja (301706)
Pain d'épice (301357)
Roquefort noix (301521) (bac de 1,5l)
Huile d'olive (301522) (bac de 1,5l)
Miel noisette (301985)
Tiramisu (301354)
Beurre de cacahuète (302058)

ET AUSSI DISPONIBLES SELON LES RÉGIONS

Génépi Maison Guillaumette (301283)
Lavande fine des Alpes-de-Haute-Provence (301361)
Chicorée Lutin (301363)
Genièvre de l'Aveyron (301365)
Pruneau d'Agen et Armagnac Château Laubade (301359)
Violette française (301362)
Bêtises de Cambrai (301366)
Thé matcha de Shizuoka au Japon (bac de 1,5l) (301519)
Brocciu (301561)
Cédrat (301562)
Canistrelli (301563)
Myrthe (301564)
Macvin du Jura (301687)



LA GLACE ARTISANALE À EMPORTER

Un format nomade 140 ml à emporter, destiné à la restauration saisonnière, snacking, camping, boulangerie-pâtisserie et VAE. Toutes les recettes sont élaborées par Gérard Cabiron, Meilleur Ouvrier de France « desserts glacés ».

Des glaces aux parfums gourmands, parfois régressifs (plaisent aux enfants et aux grands enfants) avec des coulis et des inclusions.



CRÈME GLACÉE CARAMEL ET MORCEAUX DE BROWNIE MAISON

MARQUE	Atelier des Écrins
CDT.	Pot de 140 ml x 15
CODE	301513

Crème glacée, caramel maison fabriqué à la marmite au beurre de montagne et fleur de sel de Camargue. Brownie fait maison par Gérard Cabiron et coulis de caramel maison. Maturation de 12 à 18 heures.

CRÈME GLACÉE CHOCOLAT DE TANZANIE ET NOISETTES

MARQUE	Atelier des Écrins
CDT.	Pot de 140 ml x 15
CODE	301524

Crème glacée, chocolat noir de Tanzanie avec inclusion de noisettes caramélisées au sucre. Maturation de 12 à 18 heures.

CRÈME GLACÉE VANILLE DE MADAGASCAR, NOIX DE PÉCAN CARAMELISÉES ET COULIS CARAMEL

MARQUE	Atelier des Écrins
CDT.	Pot de 140 ml x 15
CODE	301512

Crème glacée, vanille de Madagascar avec inclusion de noix de Pécan caramélisées au sucre et coulis de caramel maison. Maturation de 12 à 18 heures.

CRÈME GLACÉE MIEL ET NOISETTES CARAMELISÉES BIO

MARQUE	Atelier des Écrins
CDT.	Pot de 140 ml x 15
CODE	301703

Crème glacée, du miel de fleurs (23,9 %) et des éclats de noisettes caraméli-sées (5 %). Maturation de 12 à 18 heures.



CRÈME GLACÉE NOIX DE COCO, COULIS DE CHOCOLAT ET COPEAUX DE CHOCOLAT

MARQUE	Atelier des Écrins
CDT.	Pot de 140 ml x 15
CODE	301673

Crème glacée, lait de coco, inclusion de copeaux de chocolat avec coulis de cacao maison. Maturation de 12 à 18 heures.

CRÈME GLACÉE BEURRE DE CACAHUÈTE ET COULIS DE CARAMEL

MARQUE	Atelier des Écrins
CDT.	Pot de 140 ml x 15
CODE	301704

Crème glacée fabriquée, du beurre de cacahuète contenant plus de 6 % d'arachides, un coulis de caramel maison ainsi que des inclusions de cacahuètes caramélisées au sucre. Maturation de 12 à 18 heures.



SORBET MANGUE ALPHONSO D'INDE

MARQUE	Atelier des Écrins
CDT.	Pot de 140 ml x 15
CODE	301510

Sorbet plein fruit réalisé avec de l'eau du massif des Écrins et de la purée de mangue Alphonso d'Inde (45 %). Maturation de 12 à 18 heures.

SORBET FRAISE SENG SENGANA

MARQUE	Atelier des Écrins
CDT.	Pot de 140 ml x 15
CODE	301509

Sorbet plein fruits réalisé avec de l'eau du massif des Écrins et de la purée de fraise Senga sengana (50 %). Maturation de 12 à 18 heures.

SORBET FRAMBOISE SANS SUCRE BIO

MARQUE	Atelier des Écrins
CDT.	Pot de 140 ml x 15
CODE	301925

Sorbet plein fruit réalisé avec de l'eau du massif des Écrins et de la purée de framboise 100 % bio. Sans sucre ajouté. Maturation de 12 à 18 heures.

SORBET FRUITS ROUGES BIO

MARQUE	Atelier des Écrins
CDT.	Pot de 140 ml x 15
CODE	301701

Sorbet plein fruits réalisé avec l'eau du massif des Écrins et des fruits rouges bio mélangés par nos soins : pulpe de fraise bio 25,58 %, pulpe de framboise bio 17,19 %, pulpe de cassis bio 10,23 % et pulpe de myrtille bio 10,23 %. Maturation de 12 à 18 heures.

SORBET ORANGE CAROTTE CITRON BIO

MARQUE	Atelier des Écrins
CDT.	Pot de 140 ml x 15
CODE	301678

Sorbet plein fruits réalisé avec de l'eau du massif des Écrins et des ingrédients 100 % bio : jus d'orange (24,21 %), jus de carotte (13,2 %) et jus de citron (6,6 %). Maturation de 12 à 18 heures.

SORBET FRAMBOISE LITCHI

MARQUE	Atelier des Écrins
CDT.	Pot de 140 ml x 15
CODE	302213

L'acidité et la fraîcheur d'un sorbet plein fruit à la framboise associé au parfum floral du litchi.



BOISSONS



1

COGNAC BOURGOIN

CDT.	Brut de fût, millésime 1994 Bouteille de 35cl x 6
CODE	252573

Ce cognac XO (Extra Old) est un vrai cognac de vigneron. Le domaine familial est situé dans le village de Tarsac, sur la commune de Saint-Saturnin, en Charente. Il est élaboré dans la plus pure tradition : sélection parcellaire, embouteillage par fût 100 % à la main, au degré naturel de la barrique sélectionnée. Le nez fleurit bon la noisette, le tabac, voire le vieux cuir. Frédéric Bourgoin est le seul à embouteiller son cognac sans assemblage, sans filtration, sans colorant, sans sucre ajouté.

VERJUS

MARQUE	Bourgoin Cognac
CDT.	Bouteille de 75cl x 6
CODE	209961

Jus de raisins issus de vendanges précoces de cépage ugni blanc. Son pH de 2,5 en fait un parfait substitut éthique, local et responsable au jus de citron. Cet acidifiant naturel est idéal pour une utilisation en mixologie ou en cuisine.



PINEAU DES CHARENTES

MARQUE	Bourgoin Cognac
CDT.	Bouteille de 75cl x 6
CODE	303764

Bourgoin Pineau est issu d'un mutage de moût de raisin ugni blanc et de cognac de crus fins bois. Désaltérant, ce pineau des Charentes blanc étonnera par sa fraîcheur, sa légèreté et ses notes d'abricot rouge du Roussillon. Le mutage est effectué après un léger début de fermentation, s'en suivront un élevage de 12 mois en fût roux ayant contenu de vieux cognacs, puis un séjour d'inversion en cuve inerte pendant 4 ans. Acidité remarquable, ampleur en bouche inédite.



CHAMPAGNE POMMERY CUVÉE LOUISE

CDT.	Bouteille de 75cl x 6
CODE	254803

La cuvée Louise est un vin d'une absolue pureté qui exprime la quintessence du savoir-faire œnologique exceptionnel de la Maison Pommery.



CHAMPAGNE BRUT NATURE

MARQUE	Vranken
CDT.	Bouteille de 75cl x 6
CODE	252614

Cette cuvée Vranken nature non dosée est une lecture nouvelle du traditionnel assemblage champenois, au plus près des cépages avec un dosage « 0 » sans sucre ajouté. Assemblage de pinot noir, chardonnay et pinot meunier. Idéal avec des huîtres.



CHAMPAGNE ROYAL BLUE SKY

CDT.	Bouteille de 75cl x 6
CODE	255642

Un champagne contemporain avec un assemblage traditionnel champenois de pinot noir, pinot meunier et chardonnay. À servir dans des verres ronds et dans lesquels pourront s'entrechoquer des glaçons.



PORTO SAÕ PEDRO RUBY

CDT.	Bouteille de 75cl x 6
CODE	255670

Assemblage de cépages nobles et reconnus, ce vin de Porto est élaboré dans le plus grand respect du raisin et des arômes de fermentation, à l'abri de toute oxydation, afin de conserver la richesse naturelle en « fruit » de ce porto.

PORTO SAÕ PEDRO WHITE

CDT.	Bouteille de 75cl x 6
CODE	255671

Saõ Pedro das Águias blanc est le résultat de l'assemblage des meilleurs vins vinifiés à partir des principales variétés de raisins blancs de la vallée du Douro, dont la « Malvasia Fina ».

BIÈRES ARTISANALES DECK & DONOHUE

Thomas Deck et Mike Donohue sont amis depuis l'université. Ils se sont installés à Montreuil dans un atelier après avoir enchaîné les brassages amateurs et professionnels, les dégustations et les rencontres. Leur microbrasserie se pose aujourd'hui comme une référence craft en France avec leur gamme courte et efficace. Leur IPA goûte fort les agrumes, les fruits tropicaux et offre une amertume franche et une longueur en bouche équilibrée. Leur Mission Pale Ale, blonde plutôt partie sur le fruit entre agrumes et ananas, joue la carte de la douceur et de la rondeur. Avec la Monk, on monte en puissance. Chocolatée, elle laisse des notes de fruits rouges qui assurent la légèreté de la bière.

BIÈRE ARTISANALE INDIGO IPA BIO



CDT.	Bouteille de 33 cl x 12
CODE	211385

L'interprétation du style IPA par Deck & Donohue, que l'on ne peut réduire à sa couleur. Une bière orangée, à l'amertume juteuse et fruitée, exubérante au nez, bien équilibrée en bouche. Les houblons Nugget apportent les notes fruitées, Chinook, le côté résineux et Citra, une note fraîche et tropicale.



BIÈRE ARTISANALE L'AUBE BLANCHE BIO



CDT.	Bouteille de 33 cl x 24
CODE	319166

Le blé qui donne le caractère frais et acidulé à cette bière est bio et français, et en partie issu d'une ferme située à 60 km de la brasserie. Une bière blanche unique brassée dans la tradition bavaroise, toute en fraîcheur, avec des notes de fruits mûrs et de clous de girofle.



BIÈRE ARTISANALE «D» PILSNER BIO



CDT.	Bouteille de 33 cl x 12
CODE	303786

Une bière blonde avec une belle harmonie entre la rondeur du malt et les notes florales des houblons alsaciens. «D» Pilsner recherche l'équilibre entre le caractère céréalière et gourmand du malt et les notes florales des houblons Tradition et Strisselpalt.



BIÈRE ARTISANALE MISSION BIO



CDT.	Bouteille de 33 cl x 12
CODE	211386

Mission, comme la rue de San Francisco où Mike et Thomas ont brassé leur première bière en 2005. Une blonde orangée qui célèbre les débuts de la brasserie. Bière douce et ronde en bouche pour une amertume légère et fruitée. Les houblons Cascade et Mosaïc apportent une amertume juteuse, et de belles notes d'agrumes et de fruits tropicaux.



ZOOM SUR THOMAS DECK, CRÉATEUR ET DIRIGEANT DE LA BRASSERIE DECK & DONOHUE



CITRONNADE ROMARIN BIO



MARQUE	Ricochet
CDT.	Bouteille de 33 cl x 24
CODE	303788

Une citronnade élaborée avec le jus et les zestes de citrons bio de Sicile et une infusion de romarin bio, et exclusivement sucrée au miel d'Île-de-France. Cette citronnade contient 2 à 3 fois moins de sucre qu'un soda classique, tout en conservant un bel équilibre aromatique.



GINGER BEER BIO



MARQUE	Ricochet
CDT.	Bouteille de 33 cl x 24
CODE	303787

Une ginger beer revisitée avec un ingrédient local et frais : la menthe poivrée. Du jus de gingembre frais et des citrons bios de Sicile, et des infusions de gingembre sec et de menthe poivrée, le tout sucré avec du miel. Profil aromatique : une ginger beer pétillante où le peps du gingembre et la menthe poivrée s'allient pour un effet très rafraîchissant.



LES BOISSONS FERMENTÉES UCHA

UCHA est une marque bretonne créée en 2021 par un collectif engagé et passionné pour le bon, la simplicité et l'éthique. Ces boissons sont à destination des consommateurs curieux de vivre de nouvelles expériences gustatives qualitatives, conviviales et solidaires. Fabriqués à Erquy selon une méthode ancestrale avec des ingrédients bruts peu transformés (le thé vert et l'hibiscus sont simplement infusés et le gingembre fraîchement pressé), les boissons de la marque UCHA sont autant d'alternatives healthy à la consommation de boissons industrielles ultra transformées et trop sucrées (sodas et jus de fruits). Avec une faible teneur en sucres et sa pétillance, elles sont une option parfaite pour accompagner les moments festifs et de partage, en toute décontraction.



KOMBUCHA GINGEMBRE BIO



MARQUE	Ucha
CDT.	Bouteille de 35 cl x 12
CODE	315942

99,4 % kombucha (eau filtrée, sucre de canne du Paraguay, thé vert d'Inde, culture de kombucha), jus de gingembre.



KOMBUCHA MANGUE PASSION BIO



MARQUE	Ucha
CDT.	Bouteille de 35 cl x 12
CODE	315941

94 % kombucha (eau filtrée, sucre de canne du Paraguay, thé vert d'Inde, culture de kombucha), 5 % purée de mangue, jus de fruit de la passion.



KOMBUCHA GRENADE BIO



MARQUE	Ucha
CDT.	Bouteille de 35 cl x 12
CODE	315943

93,2 % kombucha (eau filtrée, sucre de canne du Paraguay, thé vert d'Inde, culture de kombucha), 2,5 % jus de grenade, jus de gingembre, infusion d'hibiscus.



GINGER BEER BIO



MARQUE	Ucha
CDT.	Bouteille de 35 cl x 12
CODE	430244

Boisson éco-responsable fabriquée en France avec des drèches de gingembre et du sucre de canne issu de cultures équitables. Sans alcool, elle se consomme de multiples façons : pur tout au long de la journée ou en cocktails. Composée d'eau gazéifiée, de sucre de canne blond, de gingembre fermenté, de jus de gingembre et de jus de citron.



KOMBUCHA FRAMBOISE BIO



MARQUE	Ucha
CDT.	Bouteille de 35 cl x 12
CODE	432065



GINGER BEER BISSAP GINGEMBRE HIBISCUS BIO



MARQUE	Ucha
CDT.	Bouteille de 35 cl x 6
CODE	401801

Boisson éco-responsable fabriquée en France avec des drèches de gingembre et du sucre de canne issu de cultures équitables. Sans alcool, elle se consomme de multiples façons : pur tout au long de la journée ou en cocktail. Composée d'eau gazéifiée, de sucre de canne blond, d'infusion d'hibiscus, de gingembre fermenté, de jus de citron vert, de jus de gingembre et de vanille.



LES BOISSONS MAYA DRINKS

L'histoire des jus Maya débute avec Hamza, un jeune entrepreneur impliqué dans une mission de prévention sport et santé auprès de l'institut du cancer de Montpellier. Lors de cette mission, il prend conscience de l'impact des produits que nous consommons sur notre santé. Il décide alors de se lancer dans la création de jus naturels, sains et équilibrés.

C'est au Vietnam qu'il découvre les vergers idéaux pour son projet. En privilégiant une petite production artisanale à échelle humaine, il rencontre des partenaires de confiance lui permettant un contrôle total de la qualité de son produit. Seules les meilleures variétés de fruits sont sélectionnées et récoltées à la main : la goyave rose naturellement douce, le litchi très floral, la coco, l'ananas et la mangue.

Chez Maya, pas de machines automatisées, la fabrication et la mise en bouteille sont restées artisanales. Maya garantit des jus purs sans concentré ni purée.



JUS DE LITCHI 100% NATUREL

MARQUE	Maya Drinks
CDT.	Bouteille en verre de 310 ml x 12
CODE	303845



JUS PASSION ANANAS 100% NATUREL

MARQUE	Maya Drinks
CDT.	Bouteille en verre de 310 ml x 12
CODE	303846



JUS DE GOYAVE 100% NATUREL

MARQUE	Maya Drinks
CDT.	Bouteille en verre de 310 ml x 12
CODE	499451



EAU DE COCO 100% NATUREL

MARQUE	Maya Drinks
CDT.	Bouteille en verre de 310 ml x 12
CODE	303844



LES LIMONADES ARTISANALES LORINA

Depuis 125 ans, Lorina fabrique à Munster, en Moselle, des limonades artisanales avec des ingrédients naturels et sourcés 100 % français : quelques grammes de sucre du Loiret, des zestes de citron et de l'eau gazeuse originaire des Vosges. Aucun conservateur, sans arômes ni colorants artificiels.

LIMONADE NATURE

MARQUE	Lorina
CDT.	Bouteille PET de 42 cl x 12
CODE	460002
ET AUSSI	Bouteille en verre perdu de 33 cl x 12 (460001)



LIMONADE GRENADE

MARQUE	Lorina
CDT.	Bouteille PET de 42 cl x 12
CODE	460000



Novembre 2023

Crédits photos :

Stéphane Bahic
Romain Guittet
Anne-Claire Héraud
Jean-Marc Péchart
Patrick Rougerau
outcast
Adobestock
Shutterstock

Graphisme :

Atelier Marge Design



TRANSGOURMET

WWW.TRANSGOURMET.FR

—
**RETROUVEZ TRANSGOURMET FRANCE
SUR LES RÉSEAUX**



—
**RETROUVEZ LE GUANCIALE
DANS LA CHARCUTERIE ITALIENNE**

P. 8