

GAMME LOCALE TRANSGOURMET
MEDITERRANEE

**PROVENCE COTE D'AZUR - LANGUEDOC ROUSSILLON
ALPES DU SUD**



TRANSGOURMET



SOMMAIRE

- 7 PROVENCE COTE D'AZUR
- 12 LANGUEDOC ROUSSILLON
- 13 ALPES DU SUD
- 20 FRUITS & LÉGUMES

ENGAGÉ AVEC LES PRODUCTEURS FRANÇAIS

Un engagement de longue date



TRANSGOURMET MEDITERRANÉE
 ZA Ecopole du Mas Laurent
 13310 SAINT MARTIN DE CRAU
 Tél. : 0 826 101 704 (0,15€/mn)

Ce site livre les départements :
 30, 34, 84, 13, 83, 06, 04, 05

2003	228	26	24	70	70	25000 ^{m2}
Année de construction (extension en 2008)	Collaborateurs	Commerciaux	Télévendeurs	Chauffeur livreurs	Camions	Surface de l'entrepôt



TRANSGOURMET RHONE-GAP
 22 route de la justice - BP34
 05001 GAP - Tél. : 0 826 969 136 (0,15€/mn)

Ce site livre les départements :
 04, 05, 38 (secteurs les 2 Alpes / Alpes d'Huez Bourg d'Oisan)

1985	38	8	5	10	14	5000 ^{m2}
Année de construction	Collaborateurs	Commerciaux	Télévendeurs	Chauffeur livreurs	Camions	Surface de l'entrepôt



TRANSGOURMET

Transgourmet, c'est près d'une quarantaine d'implantations en régions, certains établissements la composant étant plus que centenaires.

Qui mieux que Transgourmet pour comprendre ces petits producteurs, exploitants agricoles, artisans, PME... Notre entreprise est la propriété à 100 % d'une structure coopérative ; cela crée des valeurs qui nous poussent chaque jour à **Partager avec vous le meilleur !**

Transgourmet Opérations, SAS au capital de 15 000 000 € - Siègesocial : ZAC Départementale du Val Pompadour - 17 rue de la Ferme de la Tour - CS 10005 - 94460 VALENTON - France - Tel : +33 1 46 76 61 61 - RCS Créteil 433 927 332. Sélection au 15 mai 2021. 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. Crédit photos : JM Péchart, Jérémie Dequiedt, Patrick Rougureau, Outcast, Christophe Levet, Pascal Flamant, D.R. Conception graphique : Rodolphe Latreyte

Transgourmet est depuis toujours engagé auprès des producteurs français ; nous avons tissé des liens forts avec nos partenaires, pour mieux vous proposer, à vous restaurateurs, des produits qui font la différence, qui font revenir les clients-consommateurs. Ensemble nous sommes plus fort !



Transgourmet Origine

naturellement différent :



Pour vous : 150 produits Transgourmet Origine, répondant à de fortes exigences en termes de développement durable, avec des outils de communication mis à votre disposition qui vous permettent lors du service en salle de relayer l'histoire du produit, de donner du sens

à vos choix : une race, une maturation, un terroir, des pratiques de production...



Nos fromages de terroirs

sélectionnés par un MOF



Pour vous : une sélection d'une trentaine de fromages affinés AOP ou IGP issus de petites fromageries, qui par leurs formes ou découpes, vous permettent de répondre aux nouveaux modes de consommation : planches à partager, assiette mono-fromage individuelle,

plateaux thématiques... Et pour plus de valeur, mettez un MOF à votre carte : les sélections sont réalisées avec un Meilleur Ouvrier de France fromager : Marie Quatrehomme.



Transgourmet Natura

la marque bio de Transgourmet



Pour vous : un large assortiment de qualité adapté à vos besoins avec près de 150 références disponibles : un grand choix de produits frais, principalement d'origine France quand la saison le permet, et ce dans toutes les familles de produits pour composer votre buffet de petit déjeuner :

oeufs, laitages, fruits, fromages, viandes, sans oublier un large choix de produits de saison. Au delà de cette marque, Transgourmet vous propose + de 600 références Bio : toutes les familles de produits pour tous vos usages.



Notre démarche produits locaux



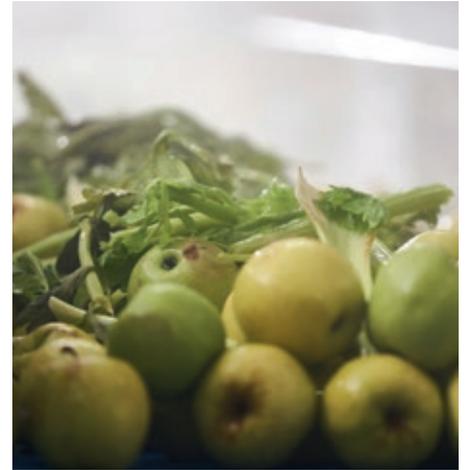
Pour vous : sur tout le territoire français, Transgourmet vous propose plus de 3500 produits locaux qui représentent dans vos menus, l'identité culinaire de votre région. Pour faire votre choix, rien de plus simple, sur le site internet de commande Transgourmet, un curseur vous permettra

d'affiner le rayon kilométrique et de préciser votre recherche.



JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS

KOOKABARRA



Depuis 2006, Kookabarra confectionne des jus de fruits frais pressés haut de gamme. Largement inspirés de bars à jus de fruits frais pressés, comme découvert lors de voyages en Australie par son créateur, Jérémie Marcuccilli. En sportif de haut niveau, il est attiré par le concept healthy qui ne distingue pas le bien-être, l'équilibre, l'hygiène de vie, l'activité physique et mentale d'une alimentation saine et vitaminée que vous obtiendrez grâce à ses jus de fruits frais. Ces produits sont naturels et uniques. Kookabarra est basé à Cavailon, et s'est développé à l'image de ses paysages : riche en couleurs et en saveurs.



JUS DE FRUITS PRESSÉS HAUTE PRESSION ANANAS



KOOKABARRA

Bouteille de 25 cl x 30

302525

JUS DE FRUITS PRESSÉS HAUTE PRESSION ORANGES SANGUINES



KOOKABARRA

Bouteille de 25 cl x 30

215280

JUS DE FRUITS PRESSÉS HAUTE PRESSION ORANGES



KOOKABARRA

Bouteille de 25 cl x 30

302528

JUS DE FRUITS PRESSÉS HAUTE PRESSION MULTIFRUITS



KOOKABARRA

Bouteille de 25 cl x 30

302531

JUS DE FRUITS PRESSÉS HAUTE PRESSION POMMES ROUGES



KOOKABARRA

Bouteille de 25 cl x 30

302526

JUS DE FRUITS PRESSÉS HAUTE PRESSION POMMES



KOOKABARRA

Bouteille de 25 cl x 30

302527

JUS DE FRUITS PRESSÉS HAUTE PRESSION RAISINS



KOOKABARRA

Bouteille de 25 cl x 30

302529

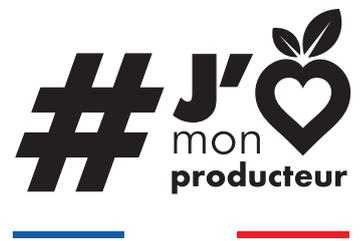
JUS DE FRUITS PRESSÉS HAUTE PRESSION CLÉMENTINES



KOOKABARRA

Bouteille de 25 cl x 30

302530



La sélection des matières premières de qualité Premium est pointilleuse au sein de la maison Kookabarra, quand c'est possible auprès de producteurs locaux, en mettant en avant ceux qui partagent les mêmes valeurs. Le processus de production est lui aussi unique avec une chaîne de fabrication maintenue entre 0 et 4°C accompagnée d'une technologie HPP (Stabilisation à froid par haute pression) singulière.

La conservation des jus frais pressés est elle aussi unique en son genre grâce à deux ans de recherche et développement avec le CTCPA (Centre Technique des Conservations des Produits Alimentaires) ; un concept breveté a été développé permettant une DLC des produits de 5 mois, au lieu de 5 jours sans cette innovation.

« Feel Fresh and Healthy » c'est-à-dire « vivez en pleine santé » détermine parfaitement l'esprit de la maison.



**JUS DÉTOX
PRESSÉS
HAUTE PRESSION
POMMES
BETTERAVES**



KOOKABARRA

Bouteille de 25 cl x 30

302532

**JUS DÉTOX
PRESSÉS
HAUTE PRESSION
POMMES
CAROTTES**



KOOKABARRA

Bouteille de 25 cl x 30

302533

**JUS DÉTOX
PRESSÉS
HAUTE PRESSION
POMMES
CONCOMBRES**



KOOKABARRA

Bouteille de 25 cl x 30

302534

**JUS DÉTOX
PRESSÉS
HAUTE PRESSION
POMMES
FRUITS ROUGES**



KOOKABARRA

Bouteille de 25 cl x 30

302535

**JUS DÉTOX
PRESSÉS
HAUTE PRESSION
POMMES
MANGUES**



KOOKABARRA

Bouteille de 25 cl x 30

302536

**JUS DÉTOX
PRESSÉS
HAUTE PRESSION
POMMES MENTHE
CITRONS**



KOOKABARRA

Bouteille de 25 cl x 30

302537



**SMOOTHIE POMME
CASSIS PRESSÉ
HAUTE PRESSION**

KOOKABARRA

Bouteille de 25 cl x 30

215456



Bio par nature

Une nouvelle marque Transgourmet, par conviction,
pour notre avenir, pour tous.

Transgourmet Natura est la première marque Bio professionnelle.
Une gamme accessible, en mouvement, s'adaptant aux saisons, avec bientôt plus de
180 références disponibles. Elles viennent compléter les 600 articles que Transgourmet
propose déjà en Bio. Avec Transgourmet Natura, partageons le meilleur du Bio.

A retrouver sur www.transgourmet.fr



MEDITERRANÉE



PROVENCE COTE D'AZUR



HUILE D'OLIVE DE FRANCE VIERGE EXTRA



CHATEAU VIRANT

Bouteille de 1 l

413030

TAPENADE NOIRE



LES METS DE PROVENCE

Bocal PET de 470 g

412122

DÉLICE DE TOMATES SÉCHÉES



LES METS DE PROVENCE

Bocal PET 470 g

412197

ROUILLE



LES METS DE PROVENCE

Bocal PET de 470 g

412148

CRÈME D'ANCHOIADE



LES METS DE PROVENCE

Bocal PET de 470 g

412155

PIEDS ET PAQUETS SISTERONNAIS



LES MIJOTES DE PROVENCE

Paquet de 3,5 kg

233618

FILET DE POULET FERMIER D'ARDÈCHE LABEL ROUGE



LES FERMIERES DE L'ARDECHE

Blanc - Barquette de 930 g x 5

229671

Jaune - Barquette de 930 g x 5

229672

CONFIT D'OIGNONS AUX RAISINS SECS ET AU MIEL



LES METS DE PROVENCE

Bocal PET de 550 g

253450

TRANSGOURMET

MEDITERRANÉE

RISTE D'AUBERGINE



LOUIS MARTIN

Boite de 2,5 l

223668

PETIT ÉPEAUTRE DE HAUTE PROVENCE IGP



LOUKA

Sac de 1 kg

258155

FLEUR DE SEL DE CAMARGUE



SAUNIER DE CAMARGUE

Boite ronde de 1 kg

238023

Boite ronde de 125 g

238025

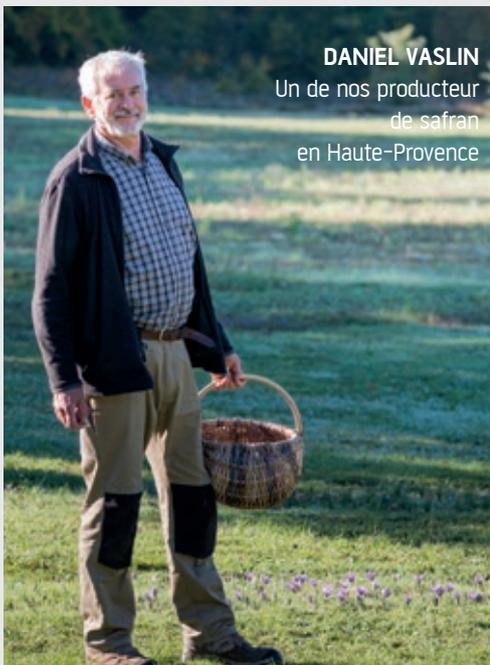
LAVANDIN MONDE



SELECTION GOURMANDE

Sachet de 250 g

206850



DANIEL VASLIN
Un de nos producteurs
de safran
en Haute-Provence



LE SAFRAN DE PROVENCE

Daniel Vaslin est tombé sous le charme du safran lors d'un voyage en Toscane et c'est une fois arrivé à la retraite qu'il s'est lancé en plantant ses premiers bulbes. Il a été l'un des membres fondateurs des « safraniers de haute Provence » et en demeure toujours aujourd'hui le président. Cette association fédère aujourd'hui une cinquantaine de producteurs. Le safran est obtenu à partir du *Crocus Sativus* de Provence et chaque fleur contient 3 stigmates qui, une fois séchés avec soin le jour de la récolte se transforment en safran. Les fleurs de safran se récoltent une à une à la main et uniquement le jour de l'éclosion. Le lendemain, le stigmate aura déjà pris un goût de terre. En véritable passionné, Daniel passe des heures à désherber à la main, ramasser, trier, nettoyer et replanter ces bulbes tous les 3 ans. Sa couleur rouge sombre et ses saveurs teintées de fines touches d'amertume constituent les caractéristiques uniques du safran.



PISTILS DE SAFRAN DE PROVENCE

TRANSGOURMET ORIGINE

Tube de 2 g

300999

MEDITERRANÉE

OEUF FRAIS CATÉGORIE 3

SEGUY

Calibre moyen - Colis de 360

226517

Calibre moyen - Colis de 180

226717

Calibre moyen - Colis de 90

226719

Calibre moyen - Colis de 60

226721

Calibre moyen - Colis de 30

226736

Calibre moyen - Boite de 12

226735

Gros calibre - Colis de 90

226720



YAOURTS BICOUCHE

LA FERMIERE

Pot verre de 160 g x 6

Marron

249401

Lit de mûre et myrtilles

249402

Caramel beurre salé

249404



YAOURT AU LAIT ENTIER

LA FERMIERE

Pot carton de 125 g x 24

Vanille

311225

Nature

311224



BROUSSE DE VACHE

LA FERMIERE

LA FERMIERE

Pot de 1,15 kg x 4

249490



PICODON 24 % M.G. AOP AU LAIT THERMISÉ DE CHÈVRE

LA FERMIERE

ETOILE VERCORS

Pièce de 60 g x 15

218301



BANON AOP

FROMAGERIE DE BANON

C'est au milieu d'un parc de chênes blancs, en plein cœur de la Haute-Provence que se situe, depuis 1958 la fromagerie de Banon. Elle fabrique artisanalement le Banon AOP selon la technique du caillé doux, ou présure. Cette enzyme, qui forme la caillé confère l'onctuosité et le fondant au fromage. L'étape du pliage

(l'enveloppement du fromage dans des feuilles de chataignier) intervient 5 jours après le moulage du caillé. Ces feuilles sont ramassées directement par les équipes de la fromagerie en novembre. Seules les feuilles brunes, à faible teneur en tannins sont gardées. Il faut 3 à 8 feuilles pour conditionner un banon.



BANON CAVE 20 % M.G. AOP AU LAIT CRU DE CHÈVRE

FROMAGERIES DE L'ETOILE

FROMAGERIES DE L'ETOILE

Pièce de 100 g

221195



TRANSGOURMET

MEDITERRANÉE

**CRÈME GLACÉE
HUILE D'OLIVE
OLIVERAIE DES
ORGUES ROUSSILLON**



SELECTION TRANSGOURMET
PAR GERARD CABIRON

Bac de 1,5 l

301522



**CRÈME GLACÉE
NOUGAT DE MONTÉLIMART
CHABERT & GUILLOT
ET MORCEAUX DE NOUGAT**



SELECTION TRANSGOURMET
PAR GERARD CABIRON

Bac de 2,5 l

301370



**CRÈME GLACÉE
PÂTE DE
MARRONS
D'AUBENAS
MAISON IMBERT**



SELECTION TRANSGOURMET
PAR GERARD CABIRON

Bac de 2,5 l

301282



**SORBET TOMATE DE MARMANDE
BIO AVEC COULIS DE BASILIC**



SELECTION TRANSGOURMET
PAR GERARD CABIRON

Bac de 1,5 l

301679



**EAU
MINÉRALE
808**



COUTURIER

Plate - Bouteille de 75 cl

209047

Fines bulles - Bouteille de 75 cl

209048

JUS ET SMOOTHIES PRESSÉS

KOOKABARRA



KOOKABARRA

Bouteille de 25 cl x 30

214733

Ananas

301525

Oranges sanguines

215280

Oranges

302528

Jus multifruits

302531

Jus de pommes rouges

302526

Jus de pommes

302527

Jus de raisins

302529

Jus de clémentines

302530

Jus détox pommes betteraves

302532

Jus détox pommes carottes

302533

Jus détox pommes concombres

302534

Jus détox pommes fruits rouges

302535

Jus détox pommes mangues

302536

Jus détox pommes menthe citron

302537

Smoothie pommes cassis

215456

**NECTAR
D'ABRICOT
DE PROVENCE
BIO**



VERGER DU RAYOL

Bouteille de 1 l

214733

**CHATEAU
LA GORDONNE
VÉRITÉ DU TERROIR
ROSÉ AOC CÔTES
DE PROVENCE BIO**



Bouteille de 75 cl x 6

252611

**CHATEAU
LA GORDONNE
VÉRITÉ DU TERROIR
BLANC AOC CÔTES
DE PROVENCE**



Bouteille de 50 cl

255681

Bouteille de 75 cl

254811

MEDITERRANÉE

CHATEAU LA GORDONNE VÉRITÉ DU TERROIR ROSÉ AOC CÔTES DE PROVENCE

Bouteille 75 cl

254807

Bouteille de 1,5 l

255682

Bouteille de 50 cl

255683

BIB de 3

254808



CHATEAU LA GORDONNE VÉRITÉ DU TERROIR ROUGE AOC CÔTES DE PROVENCE

Bouteille de 50 cl

255684

Bouteille de 75 cl

254816



VIN ROSÉ DU PAYS D'OC BAIE DORÉE IGP

BAIE DOREE

252664



Bouteille de 75 cl

CHATEAU LA GORDONNE LA CHAPELLE GORDONNE BLANC

GORDONNE

255678

Bouteille de 75 cl



CHATEAU LA GORDONNE LA CHAPELLE GORDONNE ROSÉ AOC CÔTES DE PROVENCE PIERREFEU

GORDONNE

254809

255679



Bouteille de 75 cl

Bouteille de 1,5 l

CHATEAU LA GORDONNE LA CHAPELLE ROUGE AOC CÔTES DE PROVENCE

Bouteille de 75 cl

255680



CHATEAU LA GORDONNE FRONT FREYE AOC CÔTES DE PROVENCE

GORDONNE

255691

Bouteille de 75 cl



DOMAINE ROYAL DE JARRAS GRIS DE GRIS SABLE DE CAMARGUE IGP

ROYAL DE JARRAS

255676

Bouteille 75 cl

255685

Bouteille de 1,5 l

255686

BIB de 3



DOMAINE ROYAL DE JARRAS BLANC SABLE DE CAMARGUE

ROYAL DE JARRAS

254812

Bouteille de 75 cl



PINK FLAMINGO GRIS SABLE DE CAMARGUE IGP

ROYAL DE JARRAS

255690

Bouteille de 75 cl



VINS DES SABLES DE CAMARGUE

DOMAINE ROYAL DE JARRAS

Une propriété unique d'un seul tenant avec 420 hectares de vignes plantées répartis sur 4 cordons littoraux avec un terroir d'exception : « le sable ». Dans cette terre qui n'en est pas une, la vigne s'enracine si superficiellement qu'il faut planter de l'orge l'hiver pour protéger ses racines de l'érosion du mistral. L'encépagement principal du Domaine Royal de Jarras est le grenache gris. C'est un cépage dont le jus, à l'issue du pressurage, se présente sous cette couleur unique «rosé gris» d'où son nom Gris de Gris. La Cuvée Pink Flamingo en est le fruit. Le Domaine Royal de Jarras possède la plus belle installation de pressoirs pneumatiques de la région de type champenois pour permettre l'extraction de la tête de cuvée, une installation de cuverie rénovée et modernisée.

TRANSGOURMET

MEDITERRANÉE

SYRAH COTES DE THONGUES ROUGE LA CIRCULADE BIO

TRANSGOURMET NATURA



Bouteille de 75 cl

301919



LANGUEDOC ROUSSILLON



VIN DU PAYS DU GARD ROUGE IGP



NVLLESTECONDITI.RIVESALTAISE

Rouge - BIB de 10 l

101921

Rosé - BIB de 10 l

101922

Blanc - BIB de 10 l

101925

GARDIANE DE TAUREAU



BEAUVALLET RESTAURATION

Pièce de 60/80 g x 2 kg

814062

RIZ LONG À ÉTUVÉ DE CAMARGUE



RIZ DE CANAVERE

Sac de 5 kg

200454

CABERNET SAUVIGNON ROUGE BARON D'ARIGNAC



Bouteille de 75cl

267038



BERBARD POUJOL
Producteur de riz Bio
en Camargue



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. Un pacte vertueux entre l'humain, l'animal et le végétal, directement inspiré de techniques asiatiques séculaires. C'est son fils qui lui a rapporté cette idée du Japon il y a neuf ans. Là-bas comme en Chine, c'est une méthode très ancienne, puis elle a été théorisée, rationalisée et remise au goût du jour par l'agriculteur Takao Furuno, le pionnier du riz bio au Japon dans les années 90. Bernard a créé sa production en bio il y a 16 ans. Avant, il était chef de culture conventionnelle dans une exploitation de plus de 1000 ha. Et puis peu à peu, il a eu du mal à fermer les yeux sur l'impact de tous ces produits, à la fois sur nos nappes phréatiques mais également sur notre écosystème exceptionnel. Il a dû faire un choix éthique. »

Ici, les canards circulent librement dans les rizières et comme ils n'ont pas le bec fin, ils mangent les mauvaises herbes. En se déplaçant en file indienne le long des lignes, leur impact est considérable. En troublant l'eau, les palmipèdes vont ainsi empêcher la germination des panisses entre les plants de riz verticaux, ils vont s'attaquer aux insectes prédateurs

en les consommant et en parallèle leurs déjections vont stimuler la terre et la pousse du riz. La quête de sens de Bernard, c'est de protéger sa terre et produire sans jamais contraindre la nature.

RIZ DE CAMARGUE BIO ET IGP



TRANSGOURMET ORIGINE

Semi-complet - Sac de 1 kg

301128

Rouge - Sac de 1 kg

301129

RIZ LONG DE CAMARQUE SEMI COMPLET BIO

CANARD DES RIZIERE



Sac de 5 kg

252046



LE ST MARCELLIN IGP & LE ST FELICIEN IGP

FROMAGERIE DE L'ÉTOILE DU VERCORS

Depuis 1942, la fromagerie de l'Etoile du Vercors, basée à Saint-Just-de-Claix en Isère perpétue de manière traditionnelle la fabrication des deux spécialités régionales au lait de vache que sont le Saint-Marcellin IGP, tendre et typé et le Saint-Félicien, doux et crémeux. Depuis la création de la fromagerie, pour maintenir des produits authentiques au goût typé, de nombreuses étapes de la fabrication du Saint-Marcellin IGP et du Saint-Félicien font encore appel aujourd'hui au savoir-faire des Maîtres-Fromagers. Ils moulent en faisselles individuelles, salent et retournent à la main. Puis, les affineurs surveillent les conditions d'humidité et les températures des hâloirs et sélectionnent les fromages, un par un, au toucher, pour s'adapter au goût de chaque client.



ST MARCELLIN
1^{ER} AFFINAGE
23 % M.G. IGP
AU LAIT CRU
DE VACHE



SELECTION TRANSFOURMET
PAR MARIE QUATREHOMME

Coupelle grès de 80 g x 12

221192

ST FÉLICIEN
1^{ER} AFFINAGE
27 % M.G.
AU LAIT CRU
DE VACHE



SELECTION TRANSFOURMET
PAR MARIE QUATREHOMME

Coupelle grès de 180 g x 6

221193

ST FÉLICIEN TENTATION
GRAND AFFINAGE
32 % M.G. A LAIT THERMISÉ



ETOILE VERCORS

Pièce de 200 g en coupelle bois

910514

ST MARCELLIN
CHARTROUSIN
23 % M.G. IGP
AU LAIT THERMISÉ



CHARTROUSIN

Pièce de 80 g x 18

910516



FROMAGE
BLANC LISSE
8% M.G.
AU LAIT DES ALPES



LA FERMIERE

Seau de 5 kg

200106



ORIGINE.

NATURELLEMENT DIFFÉRENT

A 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. Pour plus de diversité Transgourmet a sélectionné pour vous 2 variétés : un riz long semi-complet et un riz rouge complet. A retrouver sur www.transgourmet-origine.fr

MEDITERRANÉE

TOME DU COL DE L'IZOARD
32% M.G.
AFFINÉ 6 SEMAINES
AU LAIT CRU ⓘ



FROMAGERIE DE LA DURANCE
Pièce de 1.7 kg environ

203997

BLEU GUILAZUR
32% M.G.
AFFINÉ 6 SEM.
AU LAIT CRU
DE VACHE ⓘ



FROMAGERIE DE LA DURANCE
Pièce de 2.8 kg environ

203998

CAPRI RACLETTE
26% M.G.
AFFINÉ 6 SEM.
AU LAIT CRU DE
CHÈVRE ⓘ



FROMAGERIE DE LA DURANCE
Pièce de 4.7 kg environ

204001

TOME DU CHAMPSAUR
20 % M.G.
AU LAIT DE VACHE ⓘ



LAITERIE DU COL BAYARD
Pièce de 800 g

910495



CHARTREUSE VERTE 55%



CHARTREUSE DIFFUSION

Bouteille de 70 cl

110767



CHARTREUSE VERTE 55%

Tout commence en 1605, quand le Duc d'Estrées remet aux moines de la Chartreuse de Vauvert, un manuscrit révélant la formule d'un « élixir », dont nul ne sait l'origine. Trop complexe, la recette de cet élixir – surnommé « Elixir de longue vie » – semble n'avoir été que partiellement utilisée pendant plusieurs décennies à Paris.

En 1737, le Monastère de la Grande-Chartreuse (proche de la ville de Grenoble) décide d'en faire une étude exhaustive et c'est l'apothicaire de la Grande-Chartreuse, Frère Jérôme Maubec qui est chargé de cette tâche.

En 1764 il parvient enfin à fixer définitivement la formule de ce qui devient l'Elixir Végétal de la Grande-Chartreuse.

La Chartreuse Verte, 55° dite «

Liqueur de santé », est mise au point, quant à elle, en 1840. Aujourd'hui encore, Seuls les Pères Chartreux connaissent les noms des 130 plantes utilisées pour faire les liqueurs Chartreuse; deux chartreux, Dom Benoit et Frère Jean-Jacques, sont en charge de la fabrication.

Chaque année, les pères chartreux utilisent 24 tonnes de plantes pour fabriquer leurs liqueurs. Une fois broyées, ces plantes sont mises à macérer dans de l'alcool et distillées dans des alambics pendant 8 heures.

Elles vieillissent dans des foudres en chênes dans la cave à liqueur historique à Voiron et seuls les pères chartreux décident quand la liqueur est prête à être embouteillée et commercialisée.

MEDITERRANÉE

COURGETTES VERTES CATÉGORIE 1



Calibre 14/21 et 21/30

Plateau de 5 kg

Cultivées dans le Gard

Saison : avril - septembre

COURGETTES JAUNES CATÉGORIE 1



Calibre 14/21 et 21/30

Plateau de 5 kg

Cultivées dans le Gard

Saison : juin - septembre

TOMATES ROMA CATÉGORIE 1

DOMAINE DE MARCEROLLES

Calibre 57+

Plateau de 6 kg

Cultivées dans les Bouches-du-Rhône et le Gard

Saison : juin - septembre



FEUILLE DE CHÊNE ROUGE CATÉGORIE 1



DOMAINE DE MARCEROLLES

Colis de 6 ou 12 pièces

Cultivée dans les Bouches-du-Rhône

Saison : octobre - avril

TOMATES RONDES CATÉGORIE 1



DOMAINE DE MARCEROLLES

Calibre 47/57 et 57/67

Plateau de 5 kg

Cultivées dans les Bouches-du-Rhône et le Gard

Saison : juin - septembre

TOMATES ANANAS CATÉGORIE 1



Plateau de 5 kg

Cultivées dans les Bouches-du-Rhône et le Gard

Saison : juin - septembre

CONCOMBRE CATÉGORIE 1



Calibre 400/500

Cultivé dans les Bouches-du-Rhône et le Gard

Saison : juin - septembre

LAITUE CATÉGORIE 1



DOMAINE DE MARCEROLLES

Colis de 6 ou 12 pièces

Cultivée dans les Bouches-du-Rhône

Saison : octobre - avril

AUBERGINES CATÉGORIE 1



Calibre 3/4

Colis de 5 kg

Cultivées dans les Bouches-du-Rhône, le Gard et le Vaucluse

Saison : juillet - septembre

TOMATES NOIRES DE CRIMÉE CATÉGORIE 1



Plateau de 5 kg

Cultivées dans les Bouches-du-Rhône et le Gard

Saison : juin - septembre

RADIS ROSES CATÉGORIE 1



Botte de 300 g

Colis de 12

Cultivés dans les Bouches-du-Rhône, le Gard et le Vaucluse

Saison : juillet - septembre

FEUILLE DE CHÊNE VERTE CATÉGORIE 1



DOMAINE DE MARCEROLLES

Colis de 6 ou 12 pièces

Cultivée dans les Bouches-du-Rhône

Saison : octobre - avril

BASILIC VERT



SOLIPLANTA

Paquet de 30 g ou colis de 1 kg

Cultivé dans les Bouches-du-Rhône

Saison : toute l'année

TOMATES CŒUR DE BŒUF CATÉGORIE 1

DOMAINE DE MARCEROLLES

Plateau de 5 kg

Cultivées dans les Bouches-du-Rhône et le Gard

Saison : juin - septembre



SALADE BATAVIA CATÉGORIE 1

DOMAINE DE MARCEROLLES

Colis de 6 ou 12 pièces

Cultivée dans les Bouches-du-Rhône

Saison : octobre - avril



BASILIC THAÏ



SOLIPLANTA

Paquet de 30 g ou colis de 1 kg

Cultivé dans les Bouches-du-Rhône

Saison : toute l'année

MEDITERRANÉE

CIBOULETTE



SOLIPLANTA

Paquet de 30 g ou colis de 1 kg
Cultivé dans
les Bouches-du-Rhône
Saison : toute l'année

CORIANDRE



SOLIPLANTA

Paquet de 30 g ou colis de 1 kg
Cultivé dans
les Bouches-du-Rhône
Saison : toute l'année

MENTHE



SOLIPLANTA

Paquet de 30 g ou colis de 1 kg
Cultivé dans
les Bouches-du-Rhône
Saison : toute l'année

ANETH



SOLIPLANTA

Paquet de 30 g ou colis de 1 kg
Cultivé dans
les Bouches-du-Rhône
Saison : toute l'année

CERFEUIL



SOLIPLANTA

Paquet de 30 g ou colis de 1 kg
Cultivé dans
les Bouches-du-Rhône
Saison : toute l'année

ESTRAGON

SOLIPLANTA

Paquet de 30 g ou colis de 1 kg
Cultivé dans
les Bouches-du-Rhône
Saison : toute l'année

PRUNES REINE CLAUDE CATÉGORIE 1



DOMAINE DE MARCEROLLES

Plateau de 5 kg
Cultivées dans
les Bouches-du-Rhône
Saison : septembre

ABRICOTS CATÉGORIE 1



DOMAINE DE MARCEROLLES

Calibre A et B
Plateau de 5 kg
Cultivés dans les
Bouches-du-Rhône et le Gard
Saison : juin - juillet

CERISES CATÉGORIE 1

DOMAINE DE MARCEROLLES

Calibre 22/24/26
Colis de 5 kg
Cultivées dans
les Bouches-du-Rhône et le Gard
Saison : mi-mai - mi-juin

PÊCHES BLANCHES CATÉGORIE 1



DOMAINE DE MARCEROLLES

Calibre A et B
Plateau de 4 kg
Cultivées dans
les Bouches-du-Rhône et le Gard
Saison : mi-juin - mi-août

POMMES RED CATÉGORIE 1



DOMAINE DE MARCEROLLES

Calibre 95/115, 115/135, 135/180,
170/200, 201/240
Plateau de 4, 7 ou 13 kg
Cultivées dans
les Bouches-du-Rhône et le Gard
Saison : octobre - avril

NECTARINES BLANCHES CATÉGORIE 1

DOMAINE DE MARCEROLLES

Calibre A et B
Plateau de 4 kg
Cultivées dans
les Bouches-du-Rhône et le Gard
Saison : mi-juin - mi-août



PÊCHES JAUNES CATÉGORIE 1

DOMAINE DE MARCEROLLES

Calibre A et B
Plateau de 4 kg
Cultivées dans
les Bouches-du-Rhône et le Gard
Saison : mi-juin - mi-août



NECTARINES JAUNES CATÉGORIE 1



DOMAINE DE MARCEROLLES

Calibre A et B
Plateau de 4 kg
Cultivées dans les Bouches-du-Rhône et le Gard
Saison : mi-juin - mi-août

POMMES GOLDEN CATÉGORIE 1



DOMAINE DE MARCEROLLES

Calibres : 95/115, 115/135, 135/180, 170/200, 201/240
Plateau de 4, 7 ou 13 kg
Cultivées dans les Bouches-du-Rhône et le Gard
Saison : septembre - avril

MEDITERRANÉE

POMMES GALA CATÉGORIE 1

DOMAINE DE MARCEROLLES

Calibres : 95/115, 115/135, 135/180,
170/200, 201/240

Plateau de 4,7 ou 13 kg

Cultivées dans
les Bouches-du-Rhône et le Gard

Saison : septembre - avril



POIRES GUYOT CATÉGORIE 1



DOMAINE DE MARCEROLLES

Plateau de 7 kg

Cultivées dans
les Bouches-du-Rhône et le Gard

Saison : mi-juillet - mi-août

MELON CHARENTAIS CATÉGORIE 1



LA PETITE ROUQUETTE

Calibre 9 / 11 / 12 ou 15

Cultivé dans le Gard

Saison : juillet - septembre

PASTÈQUE VERTE CATÉGORIE 1

LA PETITE ROUQUETTE

Calibre 6 / 4

Cultivé dans le Gard

Saison : juillet - septembre



POMMES GRANNYSMITH CATÉGORIE 1

DOMAINE DE MARCEROLLES

Calibres : 95/115, 115/135, 135/180, 170/200, 201/240

Plateau de 4,7 ou 13 kg

Cultivées dans les Bouches-du-Rhône et le Gard

Saison : septembre - avril



PRUNES ROUGES CATÉGORIE 1

DOMAINE DE MARCEROLLES

Plateau de 5 kg

Cultivées dans
les Bouches-du-Rhône

Saison : septembre



PRUNES JAUNES CATÉGORIE 1

DOMAINE DE MARCEROLLES

Plateau de 5 kg

Cultivées dans
les Bouches-du-Rhône

Saison : septembre



POMMES GALA CATÉGORIE 1

DOMAINE DE MARCEROLLES

Calibres : 95/115, 115/135, 135/180,
170/200, 201/240

Plateau de 4,7 ou 13 kg

Cultivées dans
les Bouches-du-Rhône et le Gard

Saison : septembre - avril



NECTARINES BLANCHES CATÉGORIE 1

DOMAINE DE MARCEROLLES

Calibre A et B

Plateau de 4 kg

Cultivées dans
les Bouches-du-Rhône et le Gard

Saison : mi-juin - mi-août



FRAISES

Barquette de 500 g

Cultivées dans les Bouches-du-
Rhône et le Gard

Saison : mai - juin





TRANSGOURMET

Il faut attendre plus de 3 ans pour récolter les premières baies de ce poivre noir unique.

Nous avons dû apprendre la patience pour le partager avec vous.



Le 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 agréable 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. Sélectionner pour vous ce poivre à l'arôme unique et si intense, c'est aussi cela **partager le meilleur**.

Pour commander en ligne rendez-vous sur transgourmet.fr ou par téléphone au **0 811 65 65 88**

Service gratuit
* prix appel



TRANSGOURMET

SUIVEZ-NOUS sur les réseaux sociaux



APPLICATION TRANSGOURMET DISPONIBLE SUR



0 811 65 65 88 Service gratuit
* prix appel