

November-Edition

Werde Teil der Cook-Crowd!

Wir liefern nicht einfach nur Zutaten, sondern den Stoff, aus dem für Deine Gäste etwas Unvergessliches und immer wieder Neues entstehen kann. Von unseren Produzenten bis in Deine Küche!

Auch für den individuellen Konzept-Support steht Dir unser Team jederzeit mit ganzer Leidenschaft zur Seite. Cook 'n' Roll!



BACHSAIBLINGE (AUSGENOMMEN, MIT KOPF)

Fische aus Sarlhusen. Im Land, wo Fisch und Mensch dasselbe Wasser trinken und schottische Highland-Rinder die Gartenarbeit übernehmen – dort kümmert sich Gunnar Reese in vierter Generation um Forelle, Barsch und Hecht. Das ist PURE NACHHALTIGKEIT!

Kiste à ca. 3 kg (300-500 g)

102915

Kilo 11.99 Stück ca. 4.77



BARBARIE-ENTE

Die Barbarie-Ente stammt von einer wilden Rasse aus Südamerika und wurde im 16. Jahrhundert domestiziert und von C. Kolumbus importiert. Es ist eine robuste und leicht zu züchtende Rasse. Die Barbarie-Ente hat ein rotes, festes und relativ mageres Fleisch.

Kiste à 6 Tieren (à 1,7 kg-2 kg)

777964

Kilo 5.47



JAKOBSMUSCHELN IN DER SCHALE (4/5ER)

Die Pilgermuscheln (pecten maximus) liefern wir Euch in der Schale mit Corail. Die leicht süßlich schmeckenden Meeresbewohner stammen aus dem Atlantik und sind vielseitig verwendbar; auch für Sushi.

Kiste à ca. 3 kg

786560

Kilo 8.97 Stück ca. 1.47



MAISHÄHNCHENSUPRÈME

Einer der Evergreens aus der Vendée. Jahrelange Erfahrung und die Liebe zum Geflügel bescheren Dir und Deinen Gästen ein vielseitiges Produkt. Es eignet sich auch super zum Füllen, zum Beispiel mit Lammlachs. Und mit ca. 185 Gramm ist sie einfach zu kalkulieren.

Kiste à 13 Beutel à 2 Stück à 170 g-200 g

586153

Kilo 6.97 Stück ca. 1.27

Bestelltag (bis 11:00 Uhr)	Liefertag der Ware* (für Artikel ohne VB-Zeit)
Montag	am folgenden Mittwoch/Donnerstag*
Mittwoch	am folgenden Freitag*

Wir bestellen erst nach Deiner Order beim Produzenten, sodass Deine Ware tagesfrisch in Rungis abgeholt und über Transgourmet am Folgetag in Dein Kühlhaus geliefert werden kann.

Inser onatsliebling:



RINDERFILET, 9+

Ja, es handelt sich um 9+-Ware (zugeputzt, nur mit Silberhaut) von der grünen Insel! Die Tiere werden mit ca. 26 Monaten geschlachtet und haben dann ein Gewicht von etwa 350 Kilo. In der Zwischenzeit stehen die Tiere auf der grünen Insel auf den Weiden und fressen frisches saftiges Gras.

stückweise à ca. 4,5 kg

702794

Kilo 37.27



www.transgourmet-cook.de



f Transgourmet Cook



(O) transgourmet_cook



VE. I.R. MI. OND MO.

WILDSCHWEINRÜCKEN, AUSGELÖST

Das Fleisch ist dunkelrot, aromatisch und saftig. Es handelt sich um wilde und gejagte Ware. Übrigens, Wildschwein und Schokolade können ein **Traumpaar** sein!

5 Beutel à 2 Stück à ca. 800 g

529021

Kilo 15.87



ROTE BEETE "CHIOGGIA"

Diese – etwas andere – Beete wird auch Ringelbeete genannt.
Sie bildet sehr aromatische, leicht süßliche Wurzeln aus, die innen eine deutliche rot-weiße Ringelung aufweisen. Da diese beim Garen verblassen, empfiehlt es sich diese als Rohkost (z. B. Carpaccio oder gepickelt) zu verwenden. Der Deko-Effekt ist, nebst dem feinen Geschmack, mega-cool

Kiste à ca. 5 Kilo

636361

Kilo 2.47



WEISBURGUNDER VOM ALTEN FASS

Ein weiteres Highlight aus dem Weingut Schott: In der Nase wirst Du Walnuss und angenehmen Blütenduft haben. Im Mund zeigt er sich dann äußerst lebendig mit angenehmem Zug und feiner Mineralität. Durch seine sehr angenehme Frische passt Iltis Jakob zu Fisch, Geflügel und der kompletten Asia-Küche.

Kiste à 6 Flaschen (0,75 Liter)

455643

Flasche 8.19



KNOLLENZIEST (CROSNE)

Die Knollen müssen nicht geschält werden! Du kannst sie roh, gekocht, gebraten oder gedünstet als Beilagen geben, aber auch einlegen oder wie Spargel mit zerlassener Butter servieren. Geschmacklich ähneln Sie der Artischocke und der Haselnuss.

Angeberwissen: Botanisch gesehen, gehört dieses Gemüse zu Rosmarin und Lavendel!

Kiste à ca. 3 kg

397659

Kilo 23.57



MINI-SERVIERKASSEROLLE, KUPFER

DER Hingucker! Innen Chromnickelstahl – außen Kupferbeschichtung. Die Kasserolle hat einen Durchmesser von 12 cm und ist 6 cm hoch.

20586

Kilo 18.30



VULKANSPARGEL

Er regt den Appetit an, hat einen hohen Vitamin- und Mineralstoffgehalt, ist saftig und knackig und hat nichts mit Spargel zu tun. Er schaut aus wie ein überdimensionaler Bund Löwenzahn, in dessen Mitte sich die – nach Endivien schmeckenden – Triebe befinden. Die Italiener nennen ihn puntarella.

Kiste à ca. 6 kg

211692

Kilo 5.97

Wir sind für Dich da:

montags bis freitags, 8:00 bis 17:00 Uhr

E-Mail

Bestellhotline

cook@auftrag.transgourmet.de

0 800 1 733 733 333*

Fax

0 800 1 733 733 444*

Oder einfach und bequem von überall über die Transgourmet-App und **shop.transgourmet.de**



TRANSGOURMET

Amtsgericht Darmstadt HRA 85580, Sitz: Riedstadt • Persönlich haftende Gesellschafter: Transgourmet Central and Eastern Europe GmbH, Riedstadt - AG Darmstadt HRB 95033 Geschäftsführer: John Matthew (Vorsitz), Frank Seipelt (Vorsitz), Manfred Hofer Transgourmet Central and Eastern Europe AG, Basel (Schweiz) – Handelsregister Kanton Basel-Stadt CHE-116.103.244 • Verwaltungsrat: Hansueli Loosli (Präsident), Adrian Werren

Zentrale: Albert-Einstein-Str. 15 | 64560 Riedstadt • Tel.: 0 800 1 722 722 | Fax: 0 800 1 744 744 • www.transgourmet.de

Alle Angebote und Angebotsmengen sind freibleibend. Alle in Euro ausgewiesenen Preise sind Großhandelspreise ohne Mehrwertsteuer (Gebindeabnahme). Für Artikel, die im Anbruch geliefert werden, wird ein Aufschlag berechnet. Verkauf erfolgt nur an Wiederverkäufer, gewerbliche Verbraucher und Unternehmer im Sinne von § 14 BGB. Ansonsten gelten die allgemeinen Liefer- und Zahlungsbedingungen der Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG. Diese können schriftlich oder telefonisch unter der genannten Kontaktadresse angefordert werden. Für Druckfehler keine Haftung.

*kostenfrei aus dem dt. Fest- und Mobilfunknetz



