

# QUALITÄT MIT TIEFGANG





## COOKSPIRATION GEFÄLLIG?

Unsere Transgourmet Cook-Studioköche bringen Sie gerne auf frische Ideen, mit denen Sie Ihrer Fischküche einen noch feineren, anspruchsvolleren und überraschenderen Schliff verleihen können. Ob edler Kaisergranat mit Bohnencreme, Paprika und Raucharoma, geblämmter Vonatur Lachs mit knackigem Spargel und Apfel oder gebratener Seesaibling auf getrüffeltem Avocadosalat mit Wildkräutern und Karottenöl: Lassen Sie sich von den bemerkenswerten Gerichten aus unserer Transgourmet Cook Kreativwerkstatt inspirieren!



Gleich in die Transgourmet Cook-Rezeptwelt eintauchen!

# DER BESTE FANG FÜR PROFIS

Als Österreichs führender Premium-Food-service-Partner für die gehobene Gastronomie ordnen wir von Transgourmet Cook unser Tun auch im Sortimentsbereich Fisch und Meeresfrüchte einem klaren Anspruch unter: unsere Kunden mit außergewöhnlichen Produkten von höchster Qualität und Services, die über jeden Standard erhaben sind, zu begeistern.

Mit unserem rund 300 Produkte starken Sortiment an frischen und tiefgekühlten Fisch- und Seafood-Delikatessen aus aller Welt unterstützen wir Sie dabei, Ihre individuellen Ideen von exzellenter Fischküche auf der Höhe der Zeit in Perfektion auf den Teller zu bringen. Um sicherzustellen, dass in den besten Küchen auch wirklich nur allerbeste Rohware Platz findet, gehen wir in der Zusammenarbeit mit unseren ausgewählten nationalen und internationalen Fisch- und Seafood-Partnern keine Kompromisse ein. Von ihnen erwarten wir absolute Frische und erstklassige Qualität – aber auch einen verantwortungsvollen Umgang mit natürlichen Ressourcen.

Bereits jetzt führen wir rund 150 verschiedene ASC- und MSC-zertifizierte Fisch- und Meeresfrüchtespezialitäten im Sortiment, und die Erweiterung unseres Angebots an nachhaltigem und/oder biologisch kultiviertem Meeres- und Süßwasserfisch sowie Seafood wird in den kommenden Jahren höchste Priorität genießen. Denn wir sind überzeugt davon, dass außergewöhnliche Produktqualität und ressourcenschonende, umweltfreundliche und tierwohl-gerechte Produktion wertvoller Lebensmittel Hand in Hand gehen müssen.

Wir freuen uns, Ihnen auf den folgenden Seiten ausgewählte Highlights unserer Transgourmet Cook Frisch- und Tiefkühlfischkollektion vorzustellen und mit Ihnen als Partner an unserer Seite F(r)ischkultur neu zu definieren.

»Bei Transgourmet Cook bringen wir zusammen, was in der gehobenen, zeitgemäßen Fischküche zusammengehört: erlesene frische und tiefgekühlte Produktvielfalt, kompromisslose Top-Qualität sowie exzellenten Service und professionelle Beratung durch unsere Fischexperten und -sommeliers.«

STEFAN BUCZOLICH  
BEREICHSLEITUNG  
TRANSGOURMET COOK



# F(R)ISCH WIE NIE!

Von weltweit geschätzten Salzwasserdelikatessen wie frischem Saint Pierre und Wolfsbarsch über qualitativ herausragenden, nachhaltigen Vonatur Pre-Rigor-Lachs bis zu Premium Thunfisch in Sashimi-Qualität oder begehrten Süßwasserfischen wie heimischer Goldforelle, Zander oder Waller aus ressourcenschonender Indoor-Kreislauf-Aquakultur: Unsere Selektion an fangfrischem Fisch aus garantiert nicht bedrohten Wildbeständen oder ökologisch nachhaltiger Zucht bildet die perfekte Basis für Kreationen, die Gourmets ins Schwärmen bringen.

Dank langjähriger Partnerschaften mit ausgewählten Lieferanten und strengsten Qualitätskontrollen entlang der gesamten Wertschöpfungskette – von der Aufzucht beziehungsweise dem Fang der Tiere bis zum Transport und der Auslieferung der Produkte – geht Ihnen mit unserem Frischfischsortiment zuverlässig nur allerhöchste Qualität ins Netz.

Und weil wir bei Transgourmet Cook sowohl in puncto Sortiment als auch in Sachen Service alles daransetzen, Erwartungen nicht nur zu erfüllen, sondern zu übertreffen, stehen Ihnen die Cook Fischexperten in unseren Märkten jederzeit mit Rat und Tat zur Seite: Sei es bei der Auswahl der für Sie und Ihre Ansprüche optimalen Produkte, der Beschaffung spezieller Delikatessen oder dem Schuppen und Filetieren Ihrer fangfrischen Auswahl.

Mehr frische Infos  
gibt's hier:





## DORADE DE LUXE

Es gibt Doraden. Und es gibt die japanische Madai, die in Japan auch als „Königin der Fische“ bezeichnet wird. Sie unterscheidet sich von europäischen Doraden nämlich nicht nur durch ihre Größe und ihren höheren Fettgehalt, ihr mild-süßliches, leicht mineralisches und festes Fleisch ist dem anderer Weißfische qualitätsmäßig auch haushoch überlegen. Die allererste Wahl für Nigiri und Sashimi!

### MADAI DORADE ROSÉ

<b>EINHEIT</b>	1,5–2 kg
<b>ART.-NR.</b>	1594795
<b>URSPRUNGS- LAND</b>	Japan



## FISCHADEL VON DEN FÄRÖERN

Der in nachhaltiger Aquakultur vor der Küste der Färöer aufgezogene Pre-Rigor-Lachs wird unmittelbar nach dem Fang, noch vor Eintritt der Totenstarre, filetiert und frisch verladen. Dadurch behält das fein marmorierte, zarte und aromatische Fleisch seine natürliche Festigkeit und Saftigkeit. Gebraten, gegrillt, pochiert, gebeizt und roh als Sashimi eine Klasse für sich!

### VONATUR PRERIGOR LACHSFILET

<b>EINHEIT</b>	1,4–1,7 kg
<b>ART.-NR.</b>	3613056
<b>URSPRUNGS- LAND</b>	Färöer

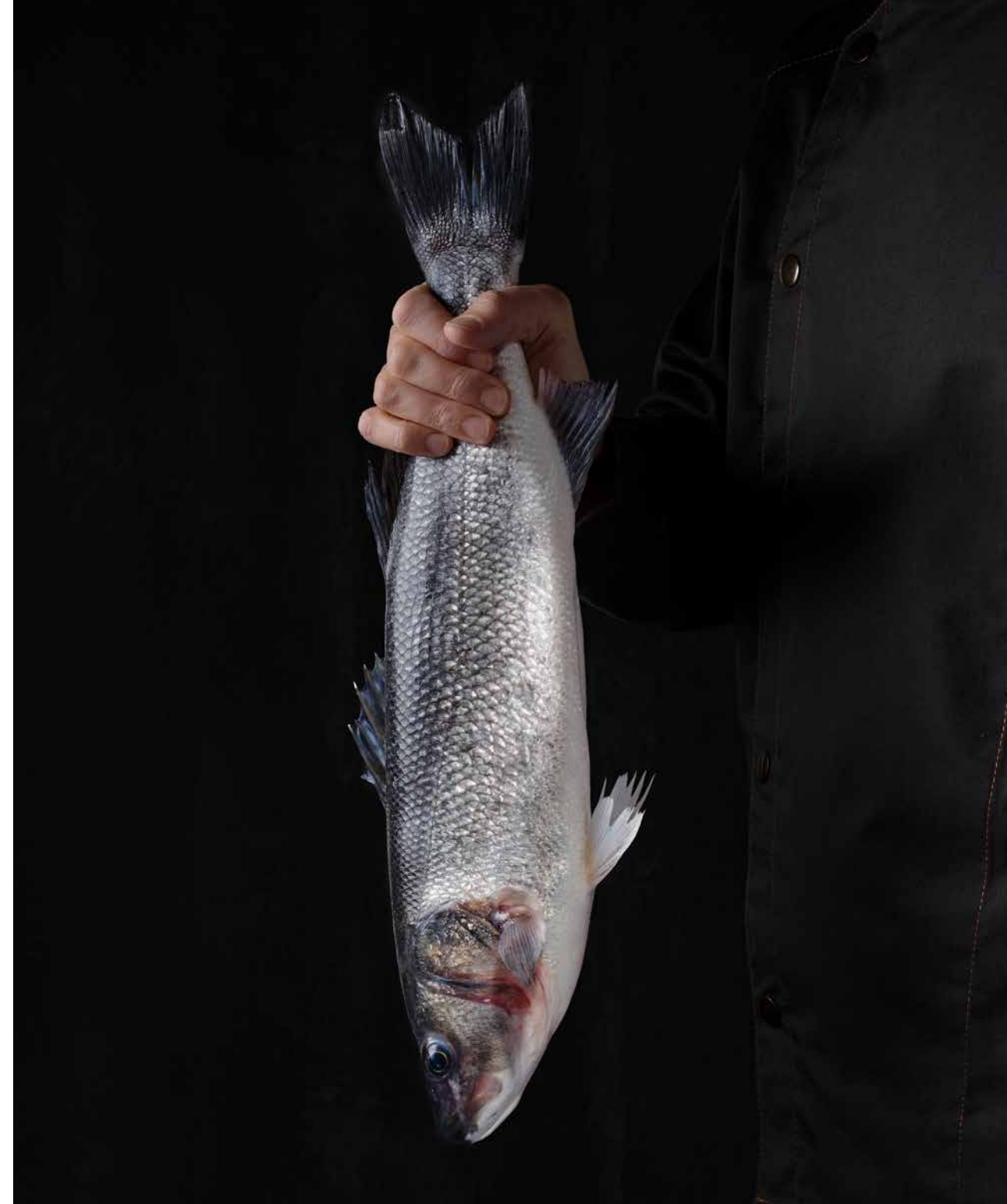


## PREMIUM THUNFISCHFILET

<b>EINHEIT</b>	ca. 3–5 kg
<b>ART.-NR.</b>	3440609
<b>URSPRUNGS- LAND</b>	westlicher Indischer Ozean

## THUNFISCH TO LOVE!

Tiefrotes Fleisch, butterzarte Konsistenz, milde Aromatik: Das Transgourmet Premium Gelbflossen-Thunfischfilet aus den klaren Gewässern des westlichen Indischen Ozeans bringt alle Qualitäten mit, die Fischküchenprofis und Fischgourmets gleichermaßen in Verückung versetzen. Roh ein perfekter Pick für Sushi und Tatar, aber auch kurz gebraten ein Knüller.



## MEER DAVON, BITTE!

Feinfaserig und grätenarm, wunderbar aromatisch, festfleischig und dennoch zart: Der fangfrische Loup de Mer aus kontrollierter griechischer Zucht verspricht im Ganzen gegrillt, gebraten, filetiert oder in der Salzkruste gegart außergewöhnlichen Fischgenuss.

## WOLFSBARSCH MIT HAUT

<b>EINHEIT</b>	200–400 g
<b>ART.-NR.</b>	1178789
<b>URSPRUNGS- LAND</b>	Griechenland



## GOLDFORELLE AUSGENOMMEN

<b>EINHEIT</b>	ca. 200–450 g
<b>ART.-NR.</b>	1046044
<b>URSPRUNGS- LAND</b>	Österreich

## EIN ECHTES GOLDSTÜCK

Diese goldfarbene Variation der Regenbogenforelle aus heimischer Zucht ist ein besonders edler Speisefisch mit zartem, feinfaserigem Fleisch, das einen etwas höheren Fettgehalt als das der schillernden Verwandten aufweist und geschmacklich an Lachs erinnert. Das Goldstück aus dem Süßwasser eignet sich hervorragend zum Räuchern oder sanften Garen im Ofen.

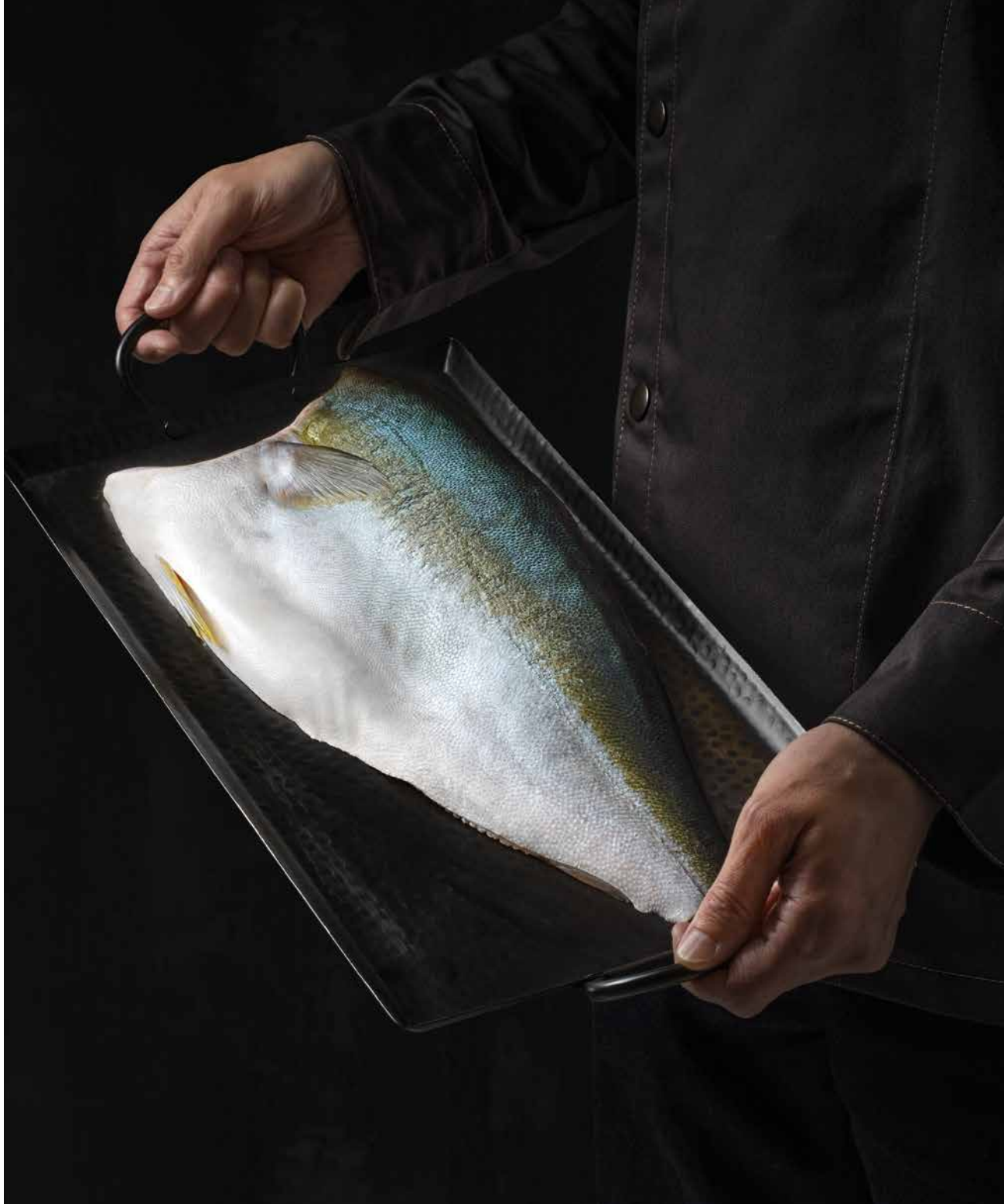


## WOW, KABELJAU!

Die extrem zarten, mageren und fein salzigen Rückenfilets des eng mit dem Seelachs verwandten atlantischen Kabeljaus sind nahezu grätenfrei und eignen sich hervorragend zum sanften Braten oder Dämpfen. Das kräftig-blättrig segmentierte Fleisch des in der Barentssee gefangenen Superfischs verträgt sich perfekt mit feinen, milden Buttersaucen, aber auch mit kräftigen Aromen.

## QUALITY MSC KABELJAULOINS 800G+ MIT HAUT

<b>EINHEIT</b>	ca. 1 kg
<b>ART.-NR.</b>	3302239
<b>URSPRUNGS- LAND</b>	Norwegen



### ASC HIRAMASA KINGFISH AUSGENOMMEN

<b>EINHEIT</b>	2,5 kg
<b>ART.-NR.</b>	3488640
<b>URSPRUNGS- LAND</b>	Niederlande

## ROH-DIAMANT

Die natürliche Heimat des Hiramasa Kingfish sind die Gewässer des Spencer-Golfs vor der Küste Australiens, mittlerweile wird die Gelbschwanzmakrele aber auch erfolgreich nachhaltig gezüchtet. Unter japanischen Sushi-Meistern gilt der Hiramasa Kingfish als bester Sashimi-Fisch der Welt – und tatsächlich kommt sein frischer, leicht mineralischer und vollmundiger Geschmack roh am besten zur Geltung.



## ATLANTISCHER FINE-DINING-DARLING

Der St.-Petersfisch, in Frankreich unter dem Namen St. Pierre bekannt, ist im Mittelmeer sowie an der Ostküste des Atlantiks beheimatet. Sein beinahe grätenfreies, festes weißes Fleisch mit filigranem Eigengeschmack erinnert – vor allem in seiner Textur – an Hühnchen. Der Allzeitliebling der Fine-Dining-Elite will am liebsten pochiert, gedämpft oder gebraten werden und strahlt geschmacklich umgarnt von Estragon-Beurre-blanc besonders hell.

### ST. PETERSFISCH WILDFANG

<b>EINHEIT</b>	1 kg
<b>ART.-NR.</b>	3347945
<b>URSPRUNGS- LAND</b>	Niederlande



**VONATUR  
EDELWALLERFILET**  
WEISS MIT HAUT 200-400 G

<b>EINHEIT</b>	ca. 1 kg
<b>ART.-NR.</b>	1972710
<b>URSPRUNGS- LAND</b>	Deutschland

## NACHHALTIGER WALLER? KNALLER!

Die Vonatur Hasetaler Edelwaller stellen eine exzellente, nachhaltige Alternative zu bedrohten wilden Wallern dar. Die Tiere werden mittels modernster Kreislauftechnologie ohne Antibiotika aufgezogen, was großen Einfluss auf die hohe Qualität des aromatischen, fein strukturierten Fleisches hat. Das übrigens in so ziemlich jeder Zubereitungsdisziplin – von Braten über Backen bis Räuchern – brilliert.



## DER FISCH DER TAUSEND MÖGLICHKEITEN

Vor Islands Küste findet der Seesaibling, der in Süßwasserseen ebenso vorkommt wie im Salzwasser, optimale Wachstumsbedingungen vor, um sein grätenarmes, fettarmes und hoch aromatisches Fleisch auszubilden – das sich für unzählige Zubereitungsarten eignet. Von Braten über Beizen bis hin zu Sous-vide-Garen: Der Seesaibling ist, wenn man so will, das Schweizer Messer unter den Speisefischen.

**ASC SEESAIBLINGSFILET**

<b>EINHEIT</b>	ca. 200–800 g
<b>ART.-NR.</b>	3229853
<b>URSPRUNGS- LAND</b>	Island



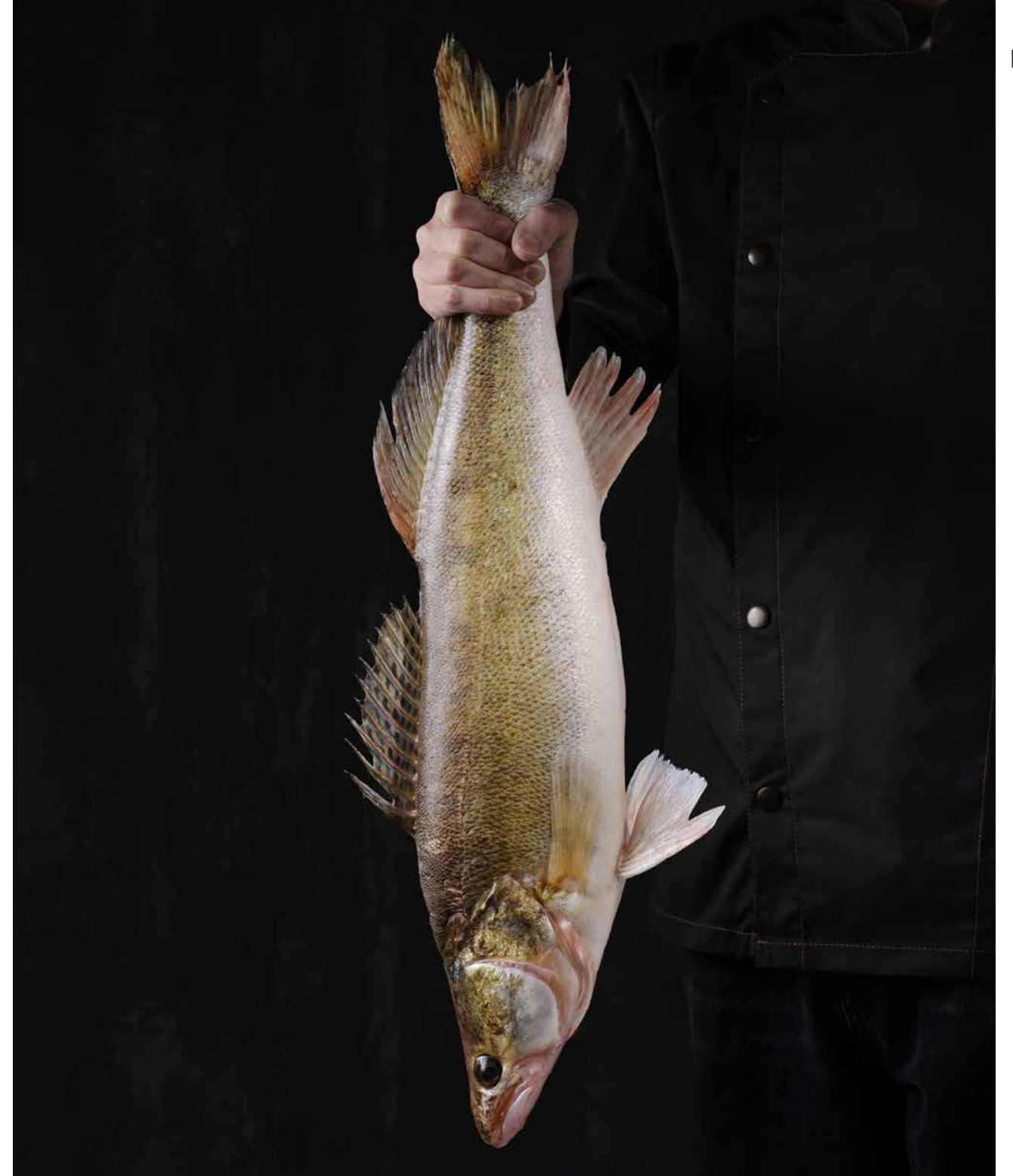


### SEELACHSLOINS 600 G+ OHNE HAUT

<b>EINHEIT</b>	ca. 1 kg
<b>ART.-NR.</b>	3358710
<b>URSPRUNGS- LAND</b>	Norwegen

## ZEITLOS FEINER KLASSIKER

Die grätenfreien, zarten und aromatischen Rückenfilets des Seelachses, dessen natürlicher Lebensraum sich von den Färöer-Inseln über Grönland und Island bis zur Nordsee erstreckt, sind wie geschaffen für die Zubereitung von unkomplizierten Fischküchenklassikern wie Backfisch oder Seelachsfilet nach Müllerinart.



## ZARTER RIESE

Der Zander ist der größte barschartige Süßwasserfisch Europas – und ziemlich weit verbreitet. Man findet ihn im Stromgebiet des Rheins ebenso wie in der gesamten Ostsee und rund um das Kaspische Meer. Sein zartes, grätenarmes und mageres Fleisch verdankt er seiner großen Bewegungsfreude. Geschmacklich begeistert er mit seinem mild-würzigen, leicht süßlichen Fleischaroma.

### ZANDER AUSGENOMMEN

<b>EINHEIT</b>	4 kg
<b>ART.-NR.</b>	1581636
<b>URSPRUNGS- LAND</b>	Niederlande




---

# EXZELLENZ AUF VORRAT

**Ob zart nussige Süß- und Salzwassergarnelen, vollmundig aromatischer kanadischer Hummer, butterzarter Königsachs oder fein würzige Mittelmeerdoraden: Exquisiter Fisch und edle Meeresfrüchte sind in der binnenländischen Gourmetküche mittlerweile ganzjährig Bestandteil des kulinarischen Angebots.**

Mit unserem erlesenen Sortiment an tiefgekühltem Fisch und Krustentieren unterstützen wir von Transgourmet Cook Sie dabei, verlässlich Top-Frischequalität und Planungssicherheit in Ihrem Betrieb miteinander in Einklang zu bringen. Dank modernster Verarbeitungsmethoden direkt nach dem Fang stehen die von uns selektierten, tiefgefrorenen Fisch- und Seafood-Delikatessen frischen Produkten geschmacklich und qualitätsmäßig in nichts nach. Zudem geben wir bei der Auswahl unserer Produzenten stets jenen Unternehmen Vorrang, die sich zur Einhaltung strenger Nachhaltigkeitsstandards verpflichten.

So stammen etwa MSC-Wildfanggarnelen der Eigenmarke Transgourmet Vonatur aus nachhaltiger grönländischer Fischerei, Quality Black Tiger Garnelen aus extensiver, antibiotika- und phosphatfreier Aquakultur und neuseeländischer King Ora Lachs aus Offshore-Zuchtanlagen, in denen der Schutz des empfindlichen maritimen Ökosystems und die Gesundheit der Tiere höchste Priorität genießen.

---

Hier mehr zum  
Tiefkühlsortiment  
erfahren:





## DIE WUCHT AUS DER DISKOBUCHT

Wer bei Garnelen nach nachhaltiger Spitzenqualität sucht, greift zu Wildfanggarnelen mit MSC-Siegel. Zu dieser raren Spezialität zählen die Vonatur MSC Eismeergarnelen, die in den eiskalten Küstengewässern der grönländischen Diskobucht über viele Jahre hinweg ihr zartes, saftiges und leicht süßliches Fleisch ausbilden – und unter minimaler Beeinträchtigung des empfindlichen Ökosystems gefangen werden.

**VONATUR MSC  
EISMEERGARNELEN**  
TIEFGEKÜHLT

<b>EINHEIT</b>	450 g
<b>ART.-NR.</b>	3459732
<b>URSPRUNGS- LAND</b>	Grönland



## DIE EDLEN WILDEN

In den klaren Gewässern vor der Patagonischen Atlantikküste wachsen die Rotgarnelen zu fein nussigen, dezent süßlichen Delikatessen mit festem Biss heran. Ihrer exzellenten Qualität sei Dank braucht es nicht viel, um die bereits entdarmte und am Rückenpanzer aufgeschnittene Wildfanggarnele auf dem Teller glänzen zu lassen: In der Schale mit Olivenöl gebraten und Thymianbutter nappiert kommt ihr feiner Geschmack schlicht perfekt zur Geltung.

**ARGENTINISCHE  
ROTGARNELEN WILDFANG**  
13/15 OHNE KOPF MIT  
SCHALE, EASY PEEL,  
TIEFGEKÜHLT

<b>EINHEIT</b>	800 g
<b>ART.-NR.</b>	3480902
<b>URSPRUNGS- LAND</b>	Argentinien



**QUALITY BLACK TIGER  
GARNELEN EASY PEEL 8/12**  
OHNE KOPF, MIT SCHALE,  
TIEFGEKÜHLT

<b>EINHEIT</b>	800 g
<b>ART.-NR.</b>	1894914
<b>URSPRUNGS- LAND</b>	Vietnam

## PURER GAMBA- GLAMOUR

Zart, knackig, fein würzig und süß: Kein Wunder, dass die Black-Tiger-Garnele zu den besonders geschätzten Vertreterinnen der Garnelenfamilie zählt. Die Quality Black Tiger Garnelen werden in nachhaltiger vietnamesischer Aquakultur aufgezogen und idealerweise ohne großen Schnickschnack zubereitet: In der Schale gegrillt spielen sie ihre geschmacklichen Trümpfe voll aus.



## GROSSE HUMMER- NUMMER

Was sich unter der Schale dieser vor der Küste Kanadas gefangenen Hummer befindet, ist der Stoff, aus dem Seafood-Träume gemacht sind. An die Zartheit und das Aroma der direkt nach dem Fang schockgefrosteten Delikatesse kommt so schnell nämlich kein anderer Zehnfüßkrebbs heran. Gegrillt, gedämpft oder pochiert ein Fest für Feinschmecker!

**HUMMERSCHWÄNZE**  
MIT SCHALE 2ER TIEFGEKÜHLT

<b>EINHEIT</b>	250 g
<b>ART.-NR.</b>	3322864
<b>URSPRUNGS- LAND</b>	Kanada

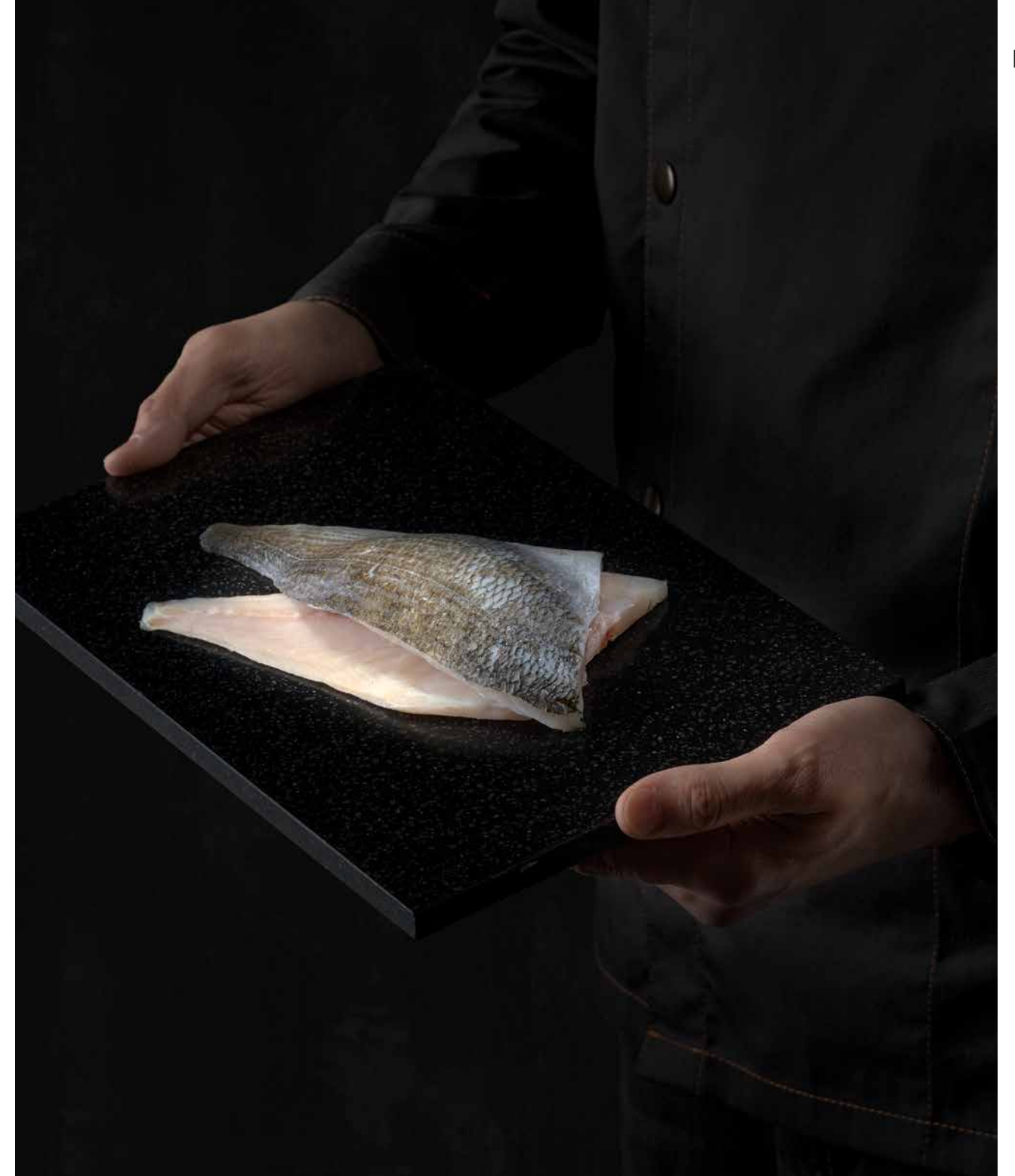


**OCTOPUS TENTAKELN**  
GEKOCHT, TIEFGEKÜHLT

<b>EINHEIT</b>	900 g
<b>ART.-NR.</b>	3633765
<b>URSPRUNGS- LAND</b>	Spanien

## DIESER OKTOPUS MUSS!

Gegrillt, geschmort, als Carpaccio oder für Salate: Die herrlich zarten, saftigen und mild-aromatischen Pulpo-Ärmchen sind immer für ein kulinarisches Tentakel-Spektakel auf dem Teller gut. So ganz nebenbei hält sich der Vor- und Zubereitungsaufwand in Grenzen, denn das feine Fleisch der im Ostzentralatlantik gefangenen Tiere ist bereits vorgegart und küchenfertig.



## KLASSE BRASSE!

In den klaren, warmen Gewässern des Mittelmeers fühlt sich die Dorade mit dem charakteristischen goldenen Band auf der Stirn besonders wohl, und genießt konsequenterweise einen Fixplatz in der Mittelmeerküche. Nicht zuletzt, weil sich ihr festes, angenehm würziges weißes Fleisch besonders vielseitig in Szene setzen lässt. Braten, grillen oder pochieren: Diese Brasse hat immer Klasse.

**GOLDBRASSENFILET**  
160 / 180 MIT HAUT,  
TIEFGEKÜHLT

<b>EINHEIT</b>	4 kg
<b>ART.-NR.</b>	1329747
<b>URSPRUNGS- LAND</b>	Türkei



### ORA KING LACHSFILET MIT HAUT TIEFGEKÜHLT

<b>EINHEIT</b>	ca. 1,2 kg
<b>ART.-NR.</b>	3642519
<b>URSPRUNGS- LAND</b>	Neuseeland

## EINER WIE KEINER

Der hochwertigste Vertreter der Königslachse findet in den sauberen, nährstoffreichen Meeresarmen der Marlborough Sounds in Neuseeland ideale Bedingungen für ein natürliches, gesundes Wachstum in Aquakultur vor. Der hohe Ölgehalt des Ora-King-Lachses zeigt sich in den markanten, marmorierten Fettlinien des leicht süßlichen und buttrigen Fleisches, das über Sashimi-Qualität verfügt.



## BARSCHE JEDER VERNUNFT

Ob im Buffetservice oder im À-la-carte-Bereich: Der Buntbarsch ist eine mehr als vernünftige Wahl für alle, die einfach sehr gute Fischqualität suchen. Die küchenfertigen, praktisch grätenfreien Rückenfilets des Alleskönners stammen aus antibiotikafreier und ASC-zertifizierter Aquakultur, überzeugen mit ihrem milden Geschmack und fester, saftiger Konsistenz und sind ideal zum Braten und Dämpfen.

### ASC BUNTBARSCHE RÜCKENFILET 140/160 TIEFGEKÜHLT

<b>EINHEIT</b>	900 g
<b>ART.-NR.</b>	3421088
<b>URSPRUNGS- LAND</b>	Indonesien



**KAISERGRANAT 8/12**  
TIEFGEKÜHLT

<b>EINHEIT</b>	800 g
<b>ART.-NR.</b>	1194612
<b>URSPRUNGS- LAND</b>	Niederlande

## DIE KRUSTENTIER- ELITE

Der hummerähnliche Kaisergranat zählt nicht ohne Grund zu den von Spitzenköchen weltweit favorisierten Krustentieren: Sein saftiges, zartes und leicht nussiges Fleisch, das geschmacklich an das der Languste erinnert, überzeugt mit einer dezent süßlichen Note, die sowohl gebraten als auch sanft gegart oder kurz gebläut perfekt zur Geltung kommt.



## EINFACH MAL JUHU-TUBEN

Die bereits küchenfertig vorbereiteten Tintenfischtuben eignen sich aufgrund ihrer Größe und Form hervorragend zum Füllen und anschließenden Grillen. Auf dem Rost entfalten sie ihr typisches Aroma tatsächlich mustergültig, sie sorgen aber auch in Ringe geschnitten, paniert und ausgebacken – Stichwort „Calamari fritti“ – für ein authentisches Geschmackserlebnis.

**TINTENFISCHTUBEN U5**  
TIEFGEKÜHLT

<b>EINHEIT</b>	800 g
<b>ART.-NR.</b>	3569720
<b>URSPRUNGS- LAND</b>	China

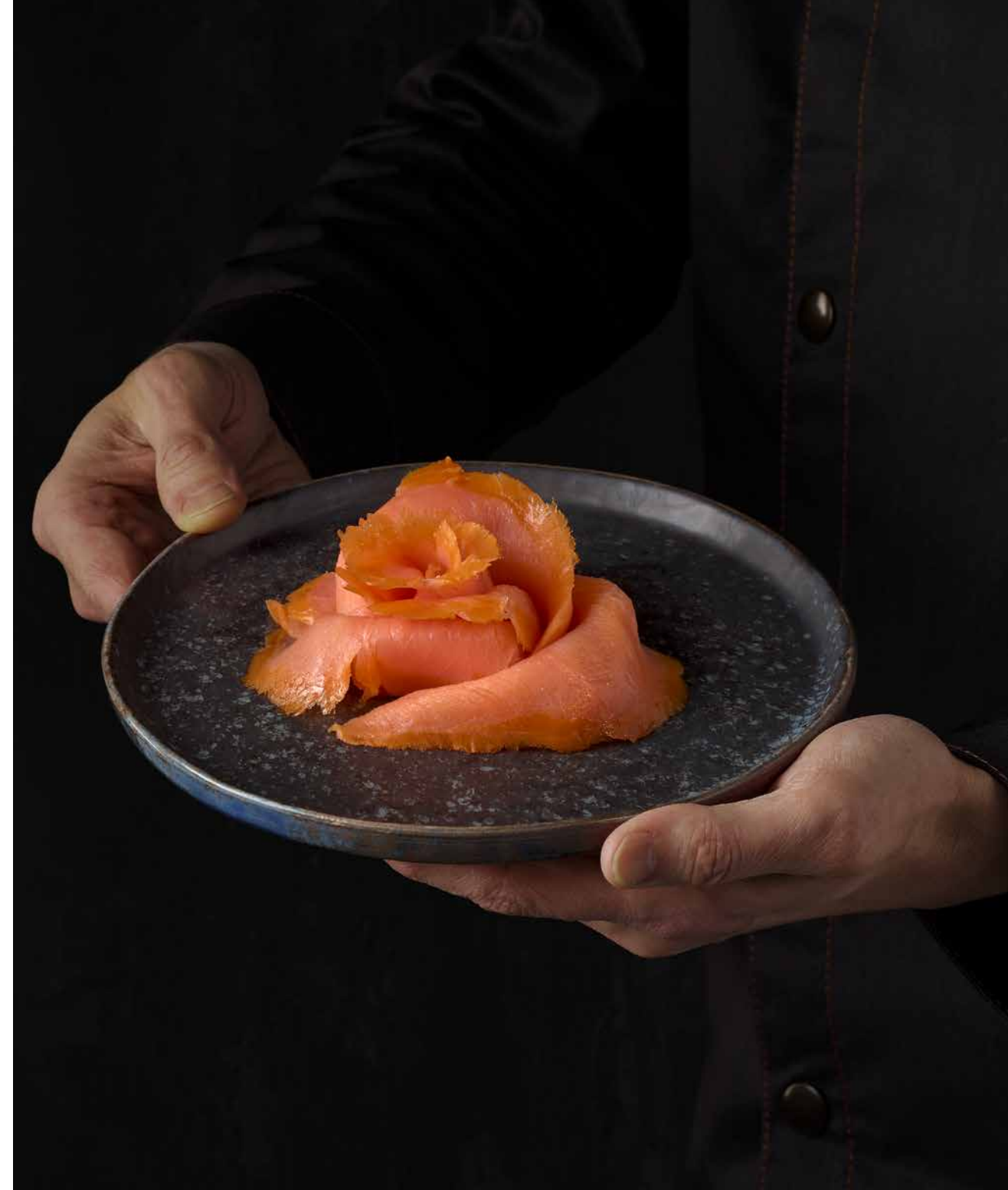


## CARIBBEAN QUEEN

Die Karibik-Languste ist etwas kleiner als ihr europäisches Pendant, geschmacklich aber eine ganz Große. Ihr Fleisch ist kompakt, extrem zart, vollmundig aromatisch und ähnelt geschmacklich Hummer. Ob in der Schale gegrillt oder ausgelöst in Butter sanft gebraten: Diese „Caribbean Queen“ fegt die meisten ihrer Zehnfußkrebsverwandten in der Spitzenküche locker vom Parkett.

**FISHERM.**  
**LANGUSTENSCHWÄNZE**  
TIEFGEKÜHLT

<b>EINHEIT</b>	450 g
<b>ART.-NR.</b>	3644515
<b>URSPRUNGS- LAND</b>	Nicaragua



## BLACK-LABEL-BEAUTY

Der norwegische Black Label Räucherlachs wird unmittelbar nach dem Fang handgesalzen und nach traditioneller Art über Buchenholz kaltgeräuchert, was ihm sein erlesenes, dezentes Raucharoma und seine unglaublich zarte Textur verleiht. Ein echtes Highlight in außergewöhnlichen Vorspeisenkreationen, edlen Salaten oder auf frischem Brot!

**BLACK LABEL**  
**RÄUCHERLACHS MIT HAUT**  
GESCHNITTEN TIEFGEKÜHLT

<b>EINHEIT</b>	500 g
<b>ART.-NR.</b>	3250420
<b>URSPRUNGS- LAND</b>	Norwegen





TRANSGOURMET ÖSTERREICH

Egger-Lienz-Straße 15  
4050 Traun

[cook.transgourmet.at](http://cook.transgourmet.at)

## SIND SIE SCHON KUNDE?



**Don't dream it. Cook it.**

Gleich Kundenkarte  
beantragen.

[transgourmet.at/kunde-werden](http://transgourmet.at/kunde-werden)

Unsere Erfolgsbilanz  
verdeutlicht, dass wir der  
Partner der Wahl sind: **Der  
Großteil der österreichischen  
Haubenbetriebe vertraut auf  
unsere Dienstleistungen.**