

GÜLTIGKEIT: KW 15 – 16 | 08. – 20. April '24

NEWS

DAS BESTE
FÜR DIE GASTRONOMIE

GENUSSREICHES
FRÜHLINGS-
ERWACHEN



TRANSGOURMET

ALLES VOM KALB
ab Seite 02

BIO-MOLKEREIPRODUKTE
ab Seite 14

PRICKELNDES ZUM ANSTOSSEN
ab Seite 30



REBENSPIEL
versch. Sorten
Österreich
1 Krt. = 6 Fl., 0,75l

5 59
per Fl.



**MERCI
FINEST**
versch. Sorten
1 Krt. = 10 Pkg., 250 g

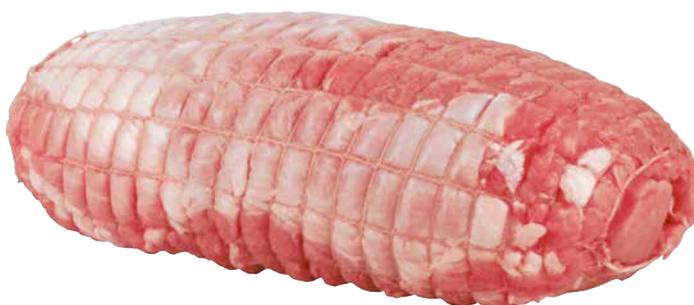
3 39
per Pkg.

BEI KALB- FLEISCH: AUSTRIA FIRST!



Wir servieren Ihnen Kalbwahrheiten statt Halbwahrheiten: Das ist unser Plädoyer für intelligente Landwirtschaft und Kalbfleisch in 100 % österreichischer Qualität.

Was darf's sein? Rollbraten, Schulterscherzel, Steak, Tafelspitz oder Krone? Kalbfleisch ist fein, zart und ziemlich vielfältig. Das Fleisch von wenige Wochen bis maximal acht Monate alten Kälbern hat einen hohen Proteingehalt und weist gleichzeitig einen sehr geringen Fettanteil auf. Das macht Kalbfleisch besonders nahrhaft und leicht verdaulich. Auf dem Weg vom Stall auf den Teller ist dennoch Geduld gefragt. Während ein Schweinskarree schon ab fünf Tagen kontrollierter Reifung deutlich an Geschmack und Zartheit gewinnt, sind beispielsweise unter dem Label „Kalb Rosé“, erhältlich bei Transgourmet Österreich, doch mindestens 14 Tage anzuraten. Gourmets und Profiköche geben dem Fleisch idealerweise sogar eine Reifezeit bis 21 Tage. Kalb Rosé Austria garantiert Konsumenten erstklassige Fleischqualität aus klein strukturierter österreichischer Landwirtschaft, vermeidet Tierleid durch den Wegfall langer Transportwege und bietet heimischen Landwirten eine Einkommensquelle. Wir sind davon überzeugt: Wenn Bauern, Produzenten und Handel an einem Strang ziehen, ist nachhaltige Veränderung für den Fleischkonsum realisierbar.



KALB ROSÉ ROLLBRATEN

frisch aus Österreich
Ohne lose Fleischteile, gleichmäßig gerollt.
1 Stk. = ca. 2 kg, 3412145

KALB ROSÉ
AUSTRIA



COOK

12⁹⁹
per kg





**KALB
TAFELSPITZ**

frisch aus Holland
Der Kalbstafelspitz ist für viele Zubereitungsarten geeignet. Aufgrund seiner Zartheit kann man ihn rosa braten, oder aber auch Durchbraten, Kochen und Schmoren.
1 Pkg. = ca. 1 kg, 66654

12⁹⁹
per kg



**KALB ROSÉ
RÜCKEN**

ohne Knochen, frisch aus Österreich
Karree mit leichter Bauchkette. Artgerechte Tierhaltung in hellen, luftigen Ställen mit trockenen Liegeflächen sorgen ebenso für zartes Kalbfleisch, wie die hochwertige Fütterung ohne Grassilage.
1 Stk. = ca. 2,2 kg, 3373875

24⁹⁹
per kg



**KALB
SCHALE**

ohne Deckel, aus Holland
Schön zugeputzt, ohne Deckel. Der perfekte Schnitzelteil für das Kalbwiener.
ohne Deckel, aus Holland
1 Pkg. = ca. 3,5 kg, 37879

21⁹⁹
per kg



**KALB
KRONE**

mit Knochen, frisch aus Holland
Eine Kalbskrone mit exaktem Zuschnitt. Dieses sehr zarte Fleisch vom Kalbsrücken eignet sich zum Braten im Ganzen oder als Kotelette zum Kurzbraten.
1 Pkg. = ca. 2 kg, 7039



27⁹⁹
per kg



**VONATUR
KALB VÖGERL VORDERE**

frisch aus Österreich
Vordere Kalbsvögerl
ohne grobe Sehnen.
1 Pkg. = ca. 2 kg, 3442522

16⁹⁹
per kg

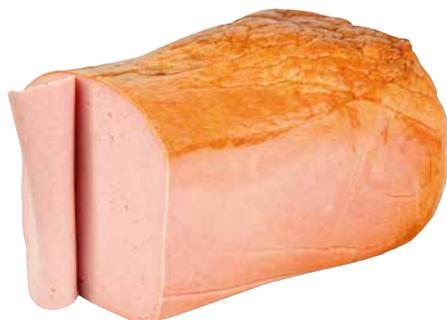


DAS KOMMT AUFS JAUSENBRETT!



Wie viel aufregender waren sie schon zu Schulzeiten – die Jausenbrote und Weckerl anderer, belegt mit dem, was fern eines runzligen Apfels lag. Heute punkten Sie mit fleischigen Bio-Genussentertainern.

Ob Freude am Snacken oder Gusto auf eine Brettljause – für bekennende Fleischliebhaber sind jene Zutaten, die gut und gerne zwischen zwei Brötchenhälften gelegt werden, Teil der heimischen Fleischgenusskultur. Dabei sind einer zunehmenden Zahl an Genießern Herkunft und Aufzucht der Tiere, deren Fleisch für die Herstellung der Jausen- und Frühstücksklassiker verwendet wird, sowie die authentische geschmackliche Veredelung der Rohprodukte aber alles andere als wurst. Regional, tierwohlgerecht und nachhaltig oder bio produziert: So wünschen sich konsumbewusste Gäste von heute ihre Wurstliebliche. Und für genau dieses umfassende Qualitätsversprechen stehen die Jausenspezialitäten unserer Eigenmarken Transgourmet Vonatur und Natura. Ob Vonatur Bio-Leberkäse, Vonatur Bio-Knacker bzw. Karreespeck ohne Schwarte, Bio-Haussulz oder -Blunzn sowie Bio-Putenextra von Natura: Entdecken Sie bei Transgourmet unser Sortiment an nachhaltigen, heimischen Wurstspezialitäten und verbinden Sie für Ihre Gäste das Genussvolle mit dem Sinnvollen!



**VONATUR
BIO LEBERKÄSE**
in Blockform

Hergestellt aus österreichischem Bio-Fleisch, AMA-Biosiegel zertifiziert.
Erfüllt Tierwohlkriterien. Gentechnikfreie Fütterung.
1 Stk. = ca. 2 kg, 3131141

BIO

aus
Österreich

GLUTEN
FREI

LAKTOSE
FREI

TRANSGOURMET
VONATUR

9⁹⁹
per kg





BIO



**VONATUR
BIO KARREESPECK
OHNE SCHWARZE**

aus Österreich, Reifezeit 16 Wochen
Unser BIO Sonnberg Karreespeck ist
der Gentleman unter den Speck-
sorten. Aufgrund seiner Herkunfts-
region am Schwein, dem Karree, ist
seine Konsistenz äußerst zart und
besitzt einen geringen Fettanteil.
1 Stk. = ca. 1 kg, 3131109

27⁹⁹
per kg



BIO



**VONATUR
BIO KNACKER**
7 Stk.

Hergestellt aus österreichischem
Bio-Fleisch, AMA-Biosiegel zertifiziert.
Erfüllt Tierwohlkriterien.
Gentechnikfreie Fütterung.
1 Pkg. = ca. 750 g, 3131208

12⁹⁹
per kg



BIO



**VONATUR
BIO HAUSSULZ**

Hergestellt aus österreichischem
Bio-Fleisch, AMA-Biosiegel zertifiziert.
Erfüllt Tierwohlkriterien.
Gentechnikfreie Fütterung.
1 Stk. = ca. 1 kg, 3131307

11⁹⁹
per kg



**VONATUR
BIO BLUNZEN**

Stange
Hergestellt aus österreichischem
Bio-Fleisch, AMA-Biosiegel zertifiziert.
Erfüllt Tierwohlkriterien.
Gentechnikfreie Fütterung.
1 Stk. = ca. 1 kg, 3131257

10⁹⁹
per kg



BIO



**NATURA
BIO PUTENEXTRA**

Feine Puten Extrawurst aus 100 %
österreichischen Bio Putenfleisch.
Erfüllt Tierwohlkriterien.
Gentechnikfreie Fütterung.
1 Stk. = ca. 1,4 kg, 3363892

14⁹⁹
per kg



100 PROZENT FÜR DIE FISCH



Der Seesaibling gilt als besonders delikat und genießt in Österreich Heimvorteil. In leichten Frühlingserichten brilliert er etwa an der Seite von Wildkräutern, Karotte und Avocado.

Zutaten für 4 Personen:

4 reife Avocados	1 TL Trüffelöl
1 ganzer Seesaibling	2 EL Vonatur Leindotteröl
1 rote Zwiebel	250 ml Karottensaft
1 Tasse Wildkräutersalat	Karottenöl
3 EL weißer Balsamessig	Meersalz
100 ml Olivenöl	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Den Seesaibling filetieren und entgräten. Die portionierten Stücke mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne ganz langsam auf der Hautseite anbraten. Inzwischen die Avocados schälen und in gleichmäßige, kleine Würfel schneiden. Die rote Zwiebel ebenso feinkwürfelig schneiden, mit der Avocado vermengen und mit weißem Balsamessig, Salz, Pfeffer, etwas Leindotter- und Trüffelöl marinieren. Den Karottensaft in einem kleinen Topf auf ca. 1/3 der Menge reduzieren lassen, zur Seite stellen. Mit einer Prise Salz würzen und im lauwarmen Zustand mit Olivenöl und einem Stabmixer aufschäumen. Den Wildkräutersalat von den Stängeln befreien, marinieren und auf dem Avocadosalat anrichten. Anschließend den frisch gebratenen Seesaibling daraufsetzen. Mit etwas Karottenöl vollenden.



GOLDFORELLE

200-500G AUSGENOMMEN

in Aquakultur gewonnen Österreich
Die Goldforelle überzeugt durch ihr auffälliges Aussehen. Das Fleisch ist in der Konsistenz, sowie im Geschmack, dem der Forelle sehr ähnlich.

1 Stk. = ca. 200-450 g, 1046044

18⁹⁹
per kg



GOLDFORELLENFILET 80-200G MIT HAUT

in Aquakultur gewonnen Österreich
1 EH = ca. 1 kg, 1046051

33⁴⁹
per kg





**BACHFORELLE
200-500G AUSGENOMMEN**

in Aquakultur gewonnen Österreich
Bachforellen besiedeln schnell fließende, sauerstoffreiche, kühle und klare Gewässer mit Kies- oder Sandgrund in ganz Europa. Das Fleisch ist zart, würzig und eignet sich gut zum Braten oder Grillen im Ganzen.
1 Stk. = ca. 1 kg, 466466



15⁹⁹
per kg



**BACHFORELLENFILET
80-150G**

in Aquakultur gewonnen Österreich
1 EH = ca. 1 kg, 466474

29⁹⁹
per kg



**SEESAIBLING
600-1500G AUSGENOMMEN**

in Aquakultur gewonnen Österreich
Der Seesaibling besitzt einen schlanken, lang gestreckten Körper und flachen Kopf. Er ist in Alpenländern, in Skandinavien, und auf Island anzutreffen. Der Saibling ist ein Speisefisch mit lachsfarbenem, festem Fleisch.
1 Stk. = ca. 1 kg, 36715



19⁹⁹
per kg



35⁹⁹
per kg



SEESAIBLINGSFILET 200-400 G

in Aquakultur gewonnen Österreich
1 EH = ca. 200-400 g, 34645



**SEEFÖRELLE
200-450G AUSGENOMMEN**

in Aquakultur gewonnen Österreich
1 EH = ca. 1 kg, 378851

18⁴⁹
per kg



BIO IST KEINE LUXUSSCHIENE



Ohne Pestizide zu arbeiten und das Tierwohl an erste Stelle zu setzen, ist ein Mindestmaß. Mit unserer Eigenmarke Vonatur unterstützen wir Nachhaltigkeit und biologische Landwirtschaft.

Nachhaltigkeit ist längst nicht mehr nur ein Schlagwort, sondern eine zentrale Säule in der heutigen Wirtschaftswelt. Auch wir als weltweit agierendes Unternehmen haben die Notwendigkeit erkannt, nachhaltige Praktiken zu integrieren, um nicht nur ökologische und soziale Verantwortung zu übernehmen, sondern auch langfristige wirtschaftliche Stabilität zu gewährleisten. In diesem Kontext hat Transgourmet einen klaren Fokus auf die Förderung des ökologischen Landbaus und die Ausweitung des Bio-Sortiments gesetzt. Unsere Vonatur-Produkte – von Bio-Basmatireis über Bio-Dinkelbrot bis hin zu Bio-Pasta und Bio-Kürbiskernöl – sind frei von gentechnischen Veränderungen in der landwirtschaftlichen Bearbeitung, bei Futtermitteln und in der generellen Verarbeitung. Das bedeutet „Bio“: Bio-Lebensmittel zeichnen sich durch eine besondere Herstellungsweise aus, die unsere natürlichen Lebensgrundlagen wie fruchtbare Böden, sauberes Grundwasser und die Erhaltung der Artenvielfalt schützt. Zudem kommt es zu keinem Einsatz von Chemie oder vorbeugenden Medikamenteneinsatz bei Tieren. Oberste Prämisse in der biologischen Landwirtschaft und bei Transgourmet: ganzheitliches Denken und Handeln.



VONATUR PASTA PANARESE BIO

versch. Sorten
Hergestellt aus Bio Hartweizengriess und Wasser. Die Pasta der Familie Panarese wird in der Toskana im familieneigenen Betrieb hergestellt. Durch Bronzewalzen gezogen und langsam getrocknet. Dies macht den Nudelteig porös und besonders aufnahmefähig
1 Krt. = 8 Pkg., 500 g

BIO

5³⁹
per Pkg.



BIO

VONATUR

BIO BASMATIREIS WEISS

Basmati bedeutet „Königin der Düfte“. Fruchtbare Böden und die Bewässerung durch die kühlen und mineralreichen Gebirgsflüsse des Himalaya verleihen diesem Reis sein besonderes Aroma.
1 Stk., 5 kg, 1923424

4⁹⁹
per kg





**VONATUR
MÜHLVIERTLER BIO
JOURGEBÄCK GEMISCHT**

tiefgekühlt
Beim Getreide achtet die Bäckerei Mauracher auf gesundes, reines Saatgut und regional angepasste, spezielle Sorten wie Roggen, Einkorn und Hafer. Das Jour Gebäck ist gemischt aus Weizen und Dinkel, in hoher Qualität zum Aufbacken.
1 Krt., 60 x 60 g, 3634912



NEU

BIO



075
per Stk.



**VONATUR
BIO BABY-KRÄUTERSEITLINGE AMA KL.2**

Wie ihr Zweitname Königsausternpilz verrät, sind Kräuterseitlinge eng mit dem Austernpilz verwandt. Mit ihren braunen, festen Hüten und weißen Stielen sehen sie aber eher wie Steinpilze aus und schmecken auch ähnlich.

1 Krt. = 4 Pkg., 200 g, 3018470

359
per Pkg.



**VONATUR
MÜHLVIERTLER BIO
DINKELBROT MIT SAATEN**

tiefgekühlt
Das Weglassen von häufig verwendeten Backhilfsmitteln wie Enzympräparaten, Emulgatoren oder Ascorbinsäuren zeigt sich bei uns in einer besseren Verträglichkeit und Bekömmlichkeit.
1 Krt. = 8 Pkg., 2 x 430 g, 3634920



NEU

BIO



359
per Stk.



BIO



**VONATUR
BIO LEINDOTTERÖL NATIV**

Unser Bio Österreichisches Leindotteröl nativ wird aus ungerösteten Leindotter mühlenfrisch kalt gepresst. Dadurch bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe und der sortentypische Geschmack besonders gut erhalten. Eine echte Rarität!
1 Krt. = 6 Fl., 250 ml, 3006079

599
per Fl.



**VONATUR
MANDL'S BIO
ZIEGENKÄSEBÄLLCHEN KRÄUTER**

Die Rund 200 hofeigenen Ziegen sind das Herzstück der Familie Mandl. Permanenter Auslauf, reichlich Einstreu im Stall und bestes Futter ist der Grundstein für diese kräftige, herzhaft Bio Ziegenmilch.
1 Krt. = 6 Stk., 400 g, 3121878

BIO

1149
per Stk.



BIO

**VONATUR
PÖLZER'S BIO APFELESSIG**

mit Blütenhonig, 1915727
Zitrone Thymian, 1915735
Apfelessig und Honig, die beliebte Paarung!
Dieser Essig ist eine ideale Basis für Vinaigrette und Dressing.
1 Krt. = 6 Fl., 500 ml

499
per Fl.



**VONATUR
BIO FELSENKELLER
SALZKRÄUTERKAS**

50 % Fett i. Tr.
Die Bio Milch stammt zu 100% von kleinststrukturierten Biobauern aus dem Kaiserwinkel. Die Naturrinde besteht aus Mineralien vom Steinsalz und feinsten Bio Kräutern. Er wird mit Mikroorganismen im Felsenkeller gereift.
1 Krt. = 6 Stk., 200 g, 3161593

439
per Stk.



BIO



**VONATUR
BIO HOLZBOTTICH-SAUERKRAUT**

Weißkraut mit Kümmel, Wacholder, Senfkörner und Kochsalz.
1 Stk., 4,8 kg, 3141272

1479
per Stk.



BIO- LECKEREIEN FÜR BEWUSSTEN GAUMENKITZEL



Bio ist mehr als ein Trend. Biologische Lebensmittel sind wertvoll für jeden Einzelnen und die Umwelt. Foodie-Needs stillen sie mit gutem Gewissen.

Nicht nur im Zuge der brisanten Diskussionen rund um Laborfleisch spielen Umweltbewusstsein und nachhaltiger Konsum eine zentrale Rolle. Kochen und Klima, Mensch und Umwelt, Ökologie und Konsum, Genuss und Verantwortung, Biodiversität und Ernährungsweise, Gesundheit und Kaufentscheidungen – all diese Zusammenhänge sind komplex und gleichzeitig wesentlich. Kulinarischer Genuss und Umweltschutz gehen für uns Hand in Hand. Die gute Nachricht: Hochwertige Bio-Produkte erfreuen sich immer größerer Beliebtheit, auch bei Transgourmet. Unsere exquisite Auswahl an nachhaltigen Gaumenfreuden – vom knusprigen Natura Flammkuchenboden über Bio-Seitan bis hin zu der verlockenden Salted-Caramel-Mousse und Bio-Beeren – sorgt für ordentlich Partylaune am Gaumen und ein zweifach gutes Bauchgefühl. Tauchen Sie ein in die Welt des nachhaltigen Genusses und entdecken Sie bei Transgourmet eine Vielfalt köstlicher Bio-Produkte, die bewusst genossen für ein doppelt gutes Gewissen sorgen.



BIO

natura

0,95
per Stk.



**NATURA
BIO FLAMMKUCHENBODEN**
tiefgekühlt
1 Krt. = 10 Pkg., 10 x 130 g, 3483377



BIO

natura

2,95
per kg



**NATURA
BIO BOHNEN GANZ**
tiefgekühlt
1 Krt. = 4 Pkg., 2,5 kg, 3563343



BIO

0¹⁴
per Stk.



**11ER
BIO KROKETTEN**
tiefgekühlt
1 Krt. = 4 Pkg., 75 x 20 g, 3581634



BIO



BIO

2⁷⁹
per Pkg.



**FEEL GOOD
BIO SEITAN GRILLER**
2 Stk.
1 Krt. = 6 Pkg., 150 g, 1189083



BIO



14²⁹
per Pkg.



**GÖTTINGER
SALTED CARAMEL MOUSSE**
tiefgekühlt
Klassische Mousse im praktischen
Dressier-/ Spritzbeutel für beliebige
Verwendung.
1 Krt., 3 x 1000 ml, 3538667

**NATURA
BIO POMMES**
tiefgekühlt
1 Krt. = 4 Pkg., 2,5 kg, 3343191

3³⁹
per kg



natura



BIO

6⁴⁵
per kg



**OSWALD
BIO ERDBEEREN**
tiefgekühlt
1 Krt. = 4 Pkg., 2,5 kg, 970145



BIO

10⁹⁹
per kg



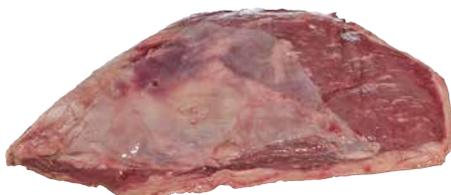
**OSWALD
BIO HIMBEEREN**
tiefgekühlt
1 Krt. = 4 Pkg., 2,5 kg, 970467

DELIKATE FRÜHLINGS- BOTEN IN HÜLLE UND FÜLLE



Frühling ist dann, wenn die Seele wieder bunt denkt. Die Natur erwacht zu neuem Leben. Endlich wieder Frühling – so denken die meisten, sobald es ringsum zu grünen und blühen beginnt.

Neben Vogerl-, Kopf-, Blatt- und Romanasalat sprießen unter anderem auch Spinat, Staudensellerie, Salatgurken sowie Blumenkohl aus der Erde. Außerdem hat das lange Warten auf Rhabarber und Spargel ein Ende. Der Bärlauch ist der erste Frühlingssbote. Er enthält mehr Vitamin C als eine Orange und kann somit antibakteriell, entzündungshemmend und immunstärkend wirken. Außerdem kann er die Funktion von Verdauung, Atemwegen, Leber, Galle, Darm und Magen positiv beeinflussen. Bärlauch verleiht uns nach der vitaminärmeren Winterzeit wieder neue Kraft. Schon bei den alten Griechen galt Spargel als Heilpflanze, was eine gewisse Berechtigung hat: Obwohl die Stangen zu 92 Prozent aus Wasser bestehen, enthalten sie viele Ballaststoffe, Vitamin C und Mineralstoffe. Außerdem stecken in ihnen Folsäure und Asparaginsäure. Feinschmecker freuen sich besonders auf die Morcheln, deren Saison etwa im April beginnt und bis in den Frühsommer hinein dauert. Die Speisemorchel wächst gerne auf kalkhaltigen Böden in Auwäldern, bevorzugt bei alten Eschen, aber auch in feuchten Laubwäldern. Ganz wichtig: Roh dürfen Morcheln auf keinen Fall gegessen werden. Es ist unbedingt notwendig, sie mindestens auf 80 Grad zu erhitzen.



RIND TAFELSPITZ

aus den USA
US Beef von Creekstone gibt Eurem Klassiker einen extra Kick. Durch die mind. 100 Tage Maisfütterung erhält das Fleisch eine besonders schöne Aromatik und das Fett ist fester und schmackhafter.
Auch zum rosa Braten.
1 Stk. = ca. 2 kg, 3646312

34⁹⁹
per kg



RIND GAB

aus den USA
Das Gab wird in den USA Chuck eye roll genannt und stammt aus dem Rindernacken und ist das Nackensteak vom Black Angus. Die Rinder wurden mindestens 100 Tage mit Getreide gefüttert.
1 Pkg. = ca. 2,8 kg, 3646320

19⁹⁹
per kg





**ROMINA
SPARGEL ESSIG**

Condimento Bianco ist ein klarer, heller Essig mit fruchtigen Aromen und angenehmer Säure. Angereichert mit natürlichen Aromen vom Spargel.
1 Fl., 3264249

15⁶⁹
per Fl.



**KALBIN
SHORT RIBS**

frisch aus Österreich
Die Short Ribs sind schön zugeputzt. Die Kalbinnen bekommen nur heimisches Futter, sind 24 bis 28 Monate alt, haben ein Schlachtgewicht von 280 bis 360 kg. Fettklasse 2 - 4.
1 Stk. = ca. 1,2 kg, 3201803

10⁹⁹
per kg



**KALBIN
STEAKHÜFTE**

frisch aus Österreich
Die Steakhüfte ist extrem zugeputzt. Die Kalbinnen bekommen nur heimisches Futter, sind 24 bis 28 Monate alt, haben ein Schlachtgewicht von 280 bis 360 kg. Fettklasse 2 - 4.
1 Pkg. = ca. 3,5 kg, 315291

12⁹⁹
per kg



**KARTOFFEL
LA RÄTTE KL. 1**

Ein Star der französischen Küche Diese köstliche Kartoffel hat eine weiche, butterartige Konsistenz und einen milden, nussigen Geschmack.
1 Krt. = 16 Pkg., 1 kg, 3371895

3¹⁹
per Pkg.



**VONATUR
VULCANO ROHSCHINKEN**

mit Schwarte, 15 Monate gereift
Reifezeit: mind. 15 Monate, luftgetrockneter Rohschinken mit feinem, mildem Aroma. Aus der Vulcano - Schinkenmanufaktur. Österreichisches Qualitätsprodukt, erfüllt Tierwohlkriterien.
1 Stk. = ca. 1,3 kg, 73098

44⁹⁹
per kg



**MORCHELN
FRISCH KL. 1**

Sie ist einer der teuersten Speisepilze. Im Frühjahr in sandigen Böden und Auen zu finden. Der Geschmack ist leicht erdig und erinnert ganz entfernt an Trüffel.
1 Krt. = 1 kg, 1699198

59⁵⁹
per kg



BABY SPARGEL GRÜN KL. 1

Baby Spargel eignet sich besonders als schmackhafte, dekorative Beilage.
1 EH = 10 Pkg., 200 g, 50435

5²⁹
per Pkg.



**GEFU
SPARGEL UND
MÖHRENSCHÄLER ROYAL**
spülmaschinengeeignet, Rechts- und Linkshänder
1 Krt. = 20 Stk., 3280229

10⁵⁹
per Stk.



GUT, BESSER, BIO!



Bio und die Gastronomie: ein Paar mit Zukunft, denn immer mehr Gäste wünschen sich beim Restaurantbesuch ein klares Bekenntnis zu Bio-Produkten – vor allem bei heimischer Milch, Käse & Co.!

Im Vergleich zum Lebensmitteleinzelhandel, wo der Bio-Anteil bei Frischeprodukten bereits bei über 10 Prozent liegt, ist Bio in der Gastronomie noch ein vergleichsweise zartes Pflänzchen – das jedoch kräftig wächst. Neben Fleisch, Obst und Gemüse sind es vor allem regional erzeugte Milch- und Molkereiprodukte, die verstärkt in Bio-Qualität nachgefragt werden. Dieser Nachfrage tragen wir unter anderem mit unserem besonders umfangreichen Sortiment an biologisch produzierten Milchprodukten wie Fruchtjoghurts, Milchmischgetränken und natürlich Käsespezialitäten bereits seit Jahren Rechnung. Aus voller Überzeugung – und aus gutem Grund. Denn neben dem naturbelassenen Geschmack und der kontrollierten Produktqualität gibt es für uns als Großhändler ebenso wie für unsere Kunden viele gute Argumente, Bio-Molkereiprodukten den Vorzug vor konventionell hergestellter Ware zu geben. Bio-Lebensmittel sind gesünder, nährstoffreicher und frei von Gentechnik, Pflanzenschutzmitteln oder Antibiotika. Und Bio trägt nachhaltig dazu bei, eine lebenswerte, gesunde Umwelt zu bewahren und den Fortbestand der traditionellen, naturnahen Bewirtschaftung von Alm- und Ackerflächen zu sichern. Passt super!



**NATÜRLICH FÜR UNS
BIO WIESENMILCH NATURJOGHURT**
3,6% Fett, 1388602
1% Fett, 1388636
1 Krt. = 10 Pkg., 200 g

BIO



0,56
per Pkg.



BIO



0,57
per Stk.

**NATÜRLICH FÜR UNS
BIO WIESENMILCH FRUCHTJOGHURT**
versch. Sorten
1 Krt. = 10 Stk., 150 g



NEU

LAKTOSE FREI BIO

7.69
per Pkg.



**SCHLIERBACHER
BIO WEICHKÄSE JUBILÄUMS-EDITION**
1 Krt. = 10 Pkg., 3 x 150g, 3639606



BIO



1.44
per Pkg.



**NATÜRLICH FÜR UNS
BIO WIESENMILCH LÄNGER FRISCH**
3,5% Fett
1 Krt. = 10 Pkg., 1 l, 1807650



BIO



1.45
per Pkg.



**NATÜRLICH FÜR UNS
BIO WIESENMILCH
SCHLAGOBERS LÄNGER FRISCH**
32% Fett
1 Krt. = 10 Pkg., 250 ml, 1415942



BIO

natura

3.09
per kg



**NATURA
BIO SAUERRAHM**
15% Fett
1 Stk., 5 kg, 3371853



BIO

4.59
per kg



**BESSER BIO
TOPFEN**
20% Fett
1 Stk., 5 kg, 721407



BIO



2.89
per Pkg.

**NATÜRLICH FÜR UNS
BIO ZIEGENKÄSERÖLLCHEN**
versch. Sorten
1 Krt. = 6 Pkg., 100 g



BIO

KÄSE REBELLEN

14.49
per kg



**KÄSE REBELLEN
BIO BERGKÄSE**
50% Fett i. Tr.
mind. 9 Monate gereift
1 Stk. = ca. 1,2 kg, 1112549

APFELVIELFALT: BUNT, RUND, GSUND!



Die heimische Apfelvielfalt ist beachtlich. Zeit, die knackigen Vitaminspender kulinarisch in Szene zu setzen!

Süße und saure, kleine und große, zum Snacken oder Kochen: Äpfel gehören zu den wenigen Obstsorten, die fast ganzjährig aus heimischem Anbau erhältlich sind und sich bei Gästen ebenso durchgängig großer Beliebtheit erfreuen – egal, ob roh und knackig als kleine Vitaminbombe zwischendurch, eingekocht, gebraten, als Hauptdarsteller in raffinierten Desserts oder als fruchtiges i-Tüpfelchen in herzhaften Gerichten. Zu Fleischgerichten etwa passen süß-säuerliche Sorten wie Cox Orange ebenso wie Golden Delicious und Gala. Für Apfelmus eignet sich säuerlicher Boskoop besonders gut, und perfekter Apfelkuchengenuss ist mit Istar, Jonagold, Pink Lady, Golden Delicious, Braeburn oder Granny Smith garantiert.



BIO



**VONATUR
BIO GALA KL.2 GELEGT**

6,5 kg = ca. 40 Stk

Der Bio Gala Apfel hat eine intensiv rote Färbung auf cremig-gelbem bis goldgelbem Untergrund. Das Fruchtfleisch ist blassgelb, saftig und fest. Der Geschmack ist aromatisch süß.

1 Kiste, 6,5 kg, 3105186

3 39
per kg



BIO



2 49
per Pkg.



**NATÜRLICH FÜR UNS
BIO APFELCHIPS KL.2**

1 Krt. = 10 Pkg., 100 g, 418236



ÄPFEL GANZ GESCHÄLT KL. 1

Äpfel sind überaus gesund, denn sie enthalten 30 verschiedene Mineralstoffe, Spurenelemente sowie die Vitamine C, B und A. Gerb- und Farbstoffe beugen Kreislauferkrankungen vor, sind gut für das Herz und stärken das Immunsystem.
1 Krt. = 4 Pkg., 2,5 kg, 3567682

8²⁹
per Pkg.



1⁶⁹
per kg

**JONAGOLD
APFEL KL.1 GELEGT**
6,5 kg = ca. 28 Stk.
1 Kiste, 6,5 kg, 741751



2¹⁹
per kg

**EVELINA
GELEGT KL.1**
6,5 kg = ca. 25 Stk.
1 Krt., 6,5 kg, 3394491



1⁴⁹
per kg

**GOLD DELICIOUS
APFEL KL.1**
lose
1 Kiste, 16 kg, 397331



1⁵⁹
per kg

**APFEL
ROT KL.1**
1 Krt., 10 kg, 1191246

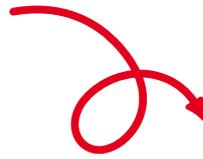


**KÜCHENPROFI
APFEL AUSSTECHER**
L = 240 mm, Edelstahl
1 Stk., 824623

11⁴⁹
per Stk.



REZEPT- INSPIRATION: SINNLICHER FRUCHTKUCHEN



Statt Versen oder Blümchen: Zum Muttertag schmeicheln wir den Mamis diesmal mit einem zuckersüßen Rezept, gespickt mit exotischem Karibikfeeling und viel Herzenswärme.

- | | |
|----------------------|----------------------|
| 350 g Butter | 125 ml Natura |
| 200 g Zucker | Bio-Kokosmilch |
| 1 Pck. Vanillezucker | 1 Dose Economy- |
| 1 Prise Salz | Ananasscheiben 3/1 |
| 4 Eier | 1 Dose Gold- |
| 500 g Mehl | Reef-Pfirsichhälften |
| 1 Pck. Backpulver | 200 g Kokosraspeln |
| | 100 ml Sahne |

Für den Rührteig 250 g Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren. Die Eier nacheinander unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und abwechselnd mit der Kokosmilch unter die Buttermasse rühren. Den Teig gleichmäßig auf ein eingefettetes Blech streichen. Für den Belag die restliche Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Ananas und Pfirsich abgießen, dabei den Saft auffangen und die Früchte in einem Sieb abtropfen lassen. Nun die Kokosraspeln in die Butter rühren. Die abgetropften, klein geschnittenen Früchte hinzufügen. Zum Schluss noch 8 EL aufgefangenen Fruchtsaft und die Sahne einrühren. Die Kokos-Früchte-Masse gleichmäßig auf dem Kuchenteig verteilen. Den Blechkuchen 40 bis 45 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, evtl. zehn Minuten vor Ende der Backzeit mit Alufolie bedecken. Den fertigen Kuchen aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen. Mit Kokosraspeln und Puderzucker garnieren. Tipp: Ananas und Pfirsich können auch durch einen Happy-Frucht-Fruchtcocktail ersetzt werden.



**CARTE D'OR
BASIS**
für Tiramisu Füllcreme
1 Pkg., 1,8 kg, 122168

31⁹⁹
per Pkg.



**DR. OETKER
PANNA COTTA**
1 Krt. = 6 Stk., 1,1 kg, 886127

9⁹⁸
per Stk.





SENNA
VANILLE DESSERTSAUCE
1 Krt. = 12 Pkg., 1 l, 456723

3 59
per Pkg.



NATURA
BIO KOKOSNUSSMILCH
60% Kokosanteil - 17% Kokosfettanteil
1 Krt. = 12 Pkg., 1 l, 3425808

BIO

natura

2 99
per Pkg.



HAPPY FRUCHT
5 FRUCHTCKOCKTAIL
1 Krt. = 12 Stk., 850 ml, 554022

1 69
per Stk.



GOLD REEF
PFIRSICHHÄLFTEN
1 Krt. = 6 Stk., 850 ml, 159830

VEGAN

2 39
per Stk.



CARTE D'OR
DESSERT KIRSCHEN
1 Krt. = 6 Stk., 2 kg, 1578830

VEGAN

17 99
per Stk.



ECONOMY
ANANASSCHEIBEN
1 Krt. = 6 Stk., 3/1, 3299302

economy

5 99
per Stk.



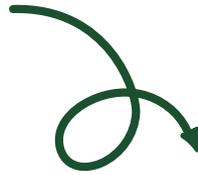
CARTE D'OR
DUNKLE COUVERTURE DROPS
1 Krt. = 2 Pkg., 2,5 kg, 1532258

VEGAN

12 79
per kg



FOOD LOVE STATT FOOD WASTE



Im Rahmen der Agenda 2030 haben die UN-Mitgliedstaaten das Ziel definiert, Food Waste bis 2030 um die Hälfte zu reduzieren. Wir liefern dazu unseren Beitrag.

Wir lieben Essen! Für Lebensmittelgroßhandelspartner wie Transgourmet wäre alles andere auch bedenklich. Was Menschen essen, ist eine persönliche Entscheidung – mit großen Auswirkungen auf Gesellschaft, Umwelt und Klima. Man könnte meinen, in unseren Breiten wäre Food heutzutage in aller Munde. Stattdessen landet weltweit ein Drittel der Lebensmittel im Müll, obwohl sie noch genießbar wären. Indem wir Food Waste global sichtbar machen, zeigt sich, dass wir nicht nur Essen wegwerfen: All die Energie, der Treibstoff, unzählige Arbeitsstunden und das Wasser, das zur Produktion der Lebensmittel benötigt wurde, landen gleichzeitig mit unserem Essen in der Tonne.

Too good to go

Je später in der Produktions- und Vermarktungskette ein Lebensmittel verloren geht, desto mehr Umweltbelastung ist bereits entstanden, desto mehr Ressourcen wurden verbraucht. Angesichts der Tatsache, dass laut UNO über 735 Millionen Menschen auf dieser Erde an chronischem Hunger leiden, zählt jeder Bissen, jeder leer gegessene Teller, jeder bedachte Einkauf sowie die adäquate Lagerung, das Einfrieren und entsprechendes Küchen-Know-how. Im Zeichen von Food Love statt Food Waste setzen wir uns hohe Ziele.



BIO

GLUTEN FREI

aus Österreich

VONATUR

VONATUR BIO KRÄUTERSCHINKEN VAC

Hergestellt aus dem Schlägel (Fricandeu ohne Schwarte) mit milder Kräutermischung veredelt, aus österreichischem Bio-Fleisch, AMA- Biosiegel zertifiziert. Erfüllt Tierwohlkriterien. Gentechnikfreie Fütterung. 1 Stk. = ca. 1,3 kg, 3130960

26⁹⁹ per kg



VONATUR

VONATUR EDELWALLERFILET WEISS MIT HAUT 200-400G

in Aquakultur gewonnen Deutschland Der Europäische Wels oder Waller, ist ein Bodenfisch, der hauptsächlich in Binnengewässern vorkommt. Er kann bis zu 3m lang und bis zu 150 kg schwer werden. Das weiße Fleisch eignet sich bestens zum Braten oder Dünsten. 1 EH = ca. 1 kg, 1972710

22⁴⁹ per kg



ÜBER UNSERE RESTE UND TATEN

Wir sind verliebt ins Möglichmachen und Lebensmittelverschwendung schmeckt uns gar nicht. Eine gute Kombi, wenn es darum geht, Maßnahmen gegen Food Waste zu setzen:

Gutes Auskommen.

Was braucht es wirklich? Die laufende Optimierung unserer Bedarfsplanung bleibt Grundvoraussetzung, um weitere Schritte abzuleiten.

Aktiver Abverkauf.

Wir forcieren den aktiven Abverkauf von Produkten vor dem Ablauf des MHD in unseren Abholmärkten und in der Zustellung.

Nachhaltigkeit braucht Kontrolle.

Effektives Lagermanagement und Monitoring an allen Standorten liefern uns regelmäßige Informationen für unsere Optimierungsprozesse.

Hinschauen statt weghauen.

Durch unsere Zusammenarbeit mit Sozialm-Märkten haben armutsgefährdeten Menschen die Möglichkeit, günstig wertige Lebensmittel zu kaufen.

Unser Ziel: Wir wollen 99,5 5 % der Nahrungsmittel in unseren Food-Formaten der menschlichen Ernährung zukommen lassen. Dafür intensivieren wir bestehende Maßnahmen im Bereich Einkaufsplanung, Logistik und Lagerhaltung und fördern den Ausbau von Kooperationen mit nationalen und regionalen Sozialeinrichtungen sowie Foodsharing-Organisationen.



WO KAFFEERÖSTEN NOCH ECHTE HANDARBEIT IST

Wie aus exzellenten Rohkaffees JAVA-Spitzenkaffee-Blends werden und wie Kaffeerösten auf Manufaktur-Niveau funktioniert, verrät JAVAREI-Abteilungsleiterin Renate Gutmann im Kurzinterview.



Seit 16 Jahren ist Renate Gutmann Herz, Hirn, Seele und, wie sie selbst sagt, „die Frau für so ziemlich alles“ in der Kaffeerösterei JAVAREI in Bruck an der Mur. Soll heißen: Abteilungsleiterin, Einkäuferin, Kommissioniererin, Qualitätsmanagerin und Röstmeisterin in Personalunion.



JAVA CLASSIC CREMA
Bohne, 3291283
Gemahlen, 3293065
1 Krt. = 8 Pkg., 1 kg

15⁹⁰
per Pkg.



„In der JAVAREI ist Kaffeerösten noch echte Handarbeit – von der Anlieferung der Rohkaffees bis zum Verpacken der Blends.“

Renate Gutmann

Worauf achten Sie als Röstmeisterin der JAVAREI beim Rösten ganz besonders?

Auf alles! Von der Rohkaffeeauswahl über die Kreation der Blends bis zur Temperaturkontrolle während des Röstens. Jede Sorte muss einen eigenen Farbwert aufweisen, und den muss ich ständig im Blick haben.

Gibt es keine Maschine, die das übernehmen könnte?

Die gibt's! Aber in einer Manufaktur wie unserer ist Rösten noch Handwerk. Wir schneiden jeden Kaffeesack händisch auf, bedienen die Röstmaschine per Hand, wiegen und verpacken jede Sorte händisch. Außerdem wird in der JAVAREI ausschließlich trommelgeröstet.

Was zeichnet das Trommelröstverfahren aus?

Anders als beim Heißluftverfahren, wo große Mengen Rohkaffee kurz extrem heiß geröstet werden, wird bei der Trommelröstung eine kleine Menge bei 200 °C 15 Minuten schonend geröstet. Dadurch erreicht man eine gleichmäßigere Röstung und die Aromen und Säuren entwickeln sich ideal. Die Qualität ist einfach besser.

Was zeichnet JAVA Kaffee für Sie nach 30 Jahren am Markt immer noch aus?

Es gibt kaum noch Handwerksröstereien, die zu 100 % in österreichischer Hand sind. Gepaart mit dem professionellen Kundenservice bietet JAVA ein echt unschlagbares Package.



java-kaffee.at



**PAGO
POP EW**
Mango Ingwer,
3648409
Marille Basilikum,
3648433
Erdbeere Minze,
3648383
1 Krt. = 12 Fl., 0,25l

NEU

1 29
per Fl.



**RAUCH
EVIL JUICE DOSE**
Licky Lime,
3638764
Manic Mango,
3638772
Rude Raspberry,
3638780
1 Krt. = 12 Stk., 0,5 l



NEU

1 09
per Stk.



**VÖSLAUER
FLAVOUR**
versch. Sorten
1 Krt. = 8 Fl., 0,5 l

NEUE
SORTE

0 59
per Fl.



**KNUT HANSEN
DRY GIN**
aus Deutschland
1 Krt. = 6 Fl., 0,5 l, 3319696

32⁵⁹
per Fl.



**PADRECITO
TEQUILA BLANCO**
Mexico
1 Krt. = 6 Fl., 0,7 l, 3595634

BIO

35⁹⁰
per Fl.



**SAO CAN
RON RESERVA
ORIGINAL 14 YEARS**
Cuba
1 Krt. = 6 Fl., 0,7 l, 3523396

51⁹⁰
per Fl.



**EXAKT
VODKA**



**EXAKT
VODKA**
aus Österreich
1 Krt. = 6 Fl., 0,7 l, 1468537

11⁵⁹
per Fl.



**EXAKT
VODKA KLAR**
1 Krt. = 6 Fl., 1,5 l, 1468560

27⁹⁹
per Fl.



**EXAKT
VODKA**
aus Österreich
1 Fl., 3 l, 1665942

94⁹⁰
per Fl.



DIE PERFEKTE BIERKARTE: DER MIX MACHT'S!



Dem Null-Promille-Boom zum Trotz bleibt Bier speziell in der Gastronomie ein Muss. Angesichts der enormen Sortenvielfalt stellt sich aber schnell die Frage: Was muss auf die Karte, was kann? Ein Mini-Guide.

Mit rund 385 Millionen Euro pro Jahr ist Bier nach Wein die umsatzstärkste Kategorie in der heimischen Gastronomie. Diese wird aber nicht mehr nur von den Big Playern am Biermarkt bedient, auch kleine heimische Handwerksbrauereien mischen mit Spezialbieren kräftig mit. Das stellt Betriebe vor die Herausforderung, ihr Bierangebot immer wieder aufs Neue einem prüfenden Blick zu unterziehen. Eine allgemeingültige Empfehlung für eine starke Bierkarte gibt es naturgemäß nicht, grundsätzlich gilt aber: Trends nicht links liegen lassen – etwa jenen der Regionalität. Mindestens zwei Biere aus Österreich oder der Region sollten jedenfalls auf die Karte. Mit einer kleinen Auswahl an Craftbeer-Spezialitäten trifft man ebenfalls den Nerv der Zeit. Ungeachtet dessen schaffen aber auch starke internationale Marken wie Budweiser oder Klassiker deutscher Braukunst weiterhin Vertrauen bei den Gästen. Ein hefetrübes Weißbier unserer bayrischen Nachbarn gehört zu einem soliden Bierangebot jedenfalls dazu. Last, but not least: Ein Auge auf die Saison zu haben, ist sinnvoll. Im Sommer ist ein kühles Märzen einem Bockbier nämlich in der Regel einfach überlegen ...



BIO

VEGAN

1 89
per Fl.

**BRAUSCHNEIDER
BIO BIERE**
Österreich
1 Krt. = 12 Fl., 0,33 l



mei
wert

0 99
per Fl.

**HIRTER
PRIVATPILS**
1 Kiste = 24 Fl., 0,33 l,
544288



BIO

VEGAN

1 59
per Fl.

**GUSSWERK
BIO STEINBIER**
aus Österreich
1 Krt. = 6 Pkg., 4 x
0,33 l, 1775832





**KÖNIG LUDWIG
WEISSBIER**
Hell
1 Kiste = 20 Fl., 0,5 l, 1629328



1 19
per Fl.



**TEGERNSEER
HELL**
aus Deutschland
1 Kiste = 24 Fl., 0,33 l, 3269271



0 99
per Fl.



**BUDWEISER
BUDVAR**
1 Kiste = 20 Fl., 0,5 l, 60962



1 29
per Fl.



**GUINNESS
DRAUGHT CAN**
1 Krt. = 6 Pkg., 4 x 0,33l, 429431

1 69
per Stk.





10⁴⁹
per Fl.

CHATEAU MIRAVAL
STUDIO BY MIRAVAL ROSE 2023
Provence
1 Krt. = 6 Fl., 0,75 l, 3646882





**ZANTHO
PINK 2023**
Neusiedlersee
1 Krt. = 6 Fl., 0,75 l, 3645348



5 49
per Fl.



**CHATEAU MIRAVAL
COTES DE PROVENCE ROSE 2023**
Provence
1 Krt. = 6 Fl., 0,75 l, 3646874

16 99
per Fl.



**ULTIMATE
ROSE 2023**
Provence
1 Krt. = 6 Fl., 0,75 l, 3645017

16 49
per Fl.



**HUBER
MOMENTS ROSE 2023**
1 Krt. = 6 Fl., 0,75 l, 3646403



8 99
per Fl.





Schlumberger®
SEIT 1842

SPARKLING SPRING

FEIERN SIE MIT
DER SCHLUMBERGER
SPECIAL EDITION DEN
FRÜHLING IN ROSÉ.



Schlumberger
SEIT 1842
SPECIAL EDITION
Rosé
BRUT KLASSIK

9⁹⁹
per Fl.

SCHLUMBERGER
SEKT
versch. Sorten
1 Krt. = 6 Fl., 0,75 l



**MY ITALY
PROSECCO
FRIZZANTE DOC**

Veneto
1 Krt. = 6 Fl., 0,75 l,
1860162

4⁹⁹
per Fl.



**COL SANDAGO
PROSECCO DOCG
EXTRA DRY
CASE BIANCHE**

Veneto
1 Krt. = 6 Fl., 0,75 l,
3100740

8⁹⁹
per Fl.



**GUSTAVE
LORENTZ
CREMANT
D'ALSACE
ZERO DOSAGE**

Elsass
1 Krt. = 6 Fl.,
0,75 l,
3431939

15⁹⁹
per Fl.



**CONTARINI
CON TRE PINOT
GRIGIO ROSE
EXTRA DRY
SPARKLING**

Italien
1 Krt. = 6 Fl., 0,75 l,
3389830



3⁹⁹
per Fl.



**COL SANDAGO
PROSECCO
DOC ROSE**

Veneto
1 Krt. = 6 Fl., 0,75 l,
3407137

8⁴⁹
per Fl.



**MOSNEL
FRANCIA-
CORTA
BRUT DOCG**

Lombardei
1 Krt. = 6 Fl.,
0,75 l,
1014414

17⁹⁹
per Fl.



**PARIGOT
QUARTIER
LIBRE
METHODE
TRADI-
TIONELLE
ALIGOTE
EXTRA BRUT**

Burgund
1 Krt. = 6 Fl.,
0,75 l,
3550613



16⁴⁹
per Fl.



**ROGER GOULART
CAVA BRUT
RESERVA
MILLESIME**

1 Krt. = 6 Fl., 0,75 l,
3641156



7⁹⁹
per Fl.



**LLOPART
PANORAMIC
IMPERIAL
BRUT
CORPINNAT**

Katalonien
1 Krt. = 6 Fl.,
0,75 l,
3528734



17⁹⁹
per Fl.



WEINGUT SCHEIBLHOFFER



Das Weingut Scheiblhofer befindet sich in Andau, im Bezirk Neusiedl am See und zählt mit seinen 85 ha Eigenfläche zu den größten Weingütern im Burgenland. Bekannt für edle Rotweine wie „Big John“ und „The Legends“ genießt das Weingut internationale Bekant- und Beliebtheit. Neben der Produktion von hochwertigen Weinen zeichnet sich der Familienbetrieb durch Modernität, Innovation, Nachhaltigkeit und soziale Kompetenz aus.



SCHEIBLHOFFER
THE WINE



SCHEIBLHOFFER
CUVÉE BIG JOHN
WHITE 2023
1 Krt. = 6 Fl., 0,75 l,
3634540

8⁴⁹
per Fl.



J-HEINRICH

SILVIA
HEINRICH
SIGLOS 2022
1 Krt. = 6 Fl.,
0,75 l, 3633146



Unser Motto lautet „weniger ist mehr“. Wenige ausgewählte Rebsorten, naturnaher Anbau, händische Lese, spontane Vergärung. Das sind die Zutaten, aus denen kompromisslose Qualität in der Flasche entsteht. Qualität, die anerkannt wird. Unsere Lagen, der Ort, in dem wir leben und arbeiten, unsere Region. Gründe genug, um eine konsequente Entscheidung zu treffen. Seit vielen Jahren setzen wir ausschließlich auf Rotwein.

WEINGUT HEINRICH



10⁶⁹
per Fl.



WEINGUT BEAURENARD



Die Brüder Daniel und Frédéric Coulon führen mit viel Liebe zur Natur in siebter Generation die renommierte Domaine de Beaurenard. Die 60 Hektar Reben in Châteauneuf-du-Pape und in Rasteau werden seit 2007 biologisch und seit 2011 biodynamisch bewirtschaftet. 25 Hektar Rebland liegen in der Appellation Rasteau. Hier hat Vater Paul Coulon am Fuße der Rebberge ein Museum für Weinbergs- und Kellerwerkzeug errichtet. Im Keller wird Wert auf eine sanfte Vinifikation mit möglichst wenig Eingriffen gelegt.




DOMAINE DE
BEAURENARD



BEAURENARD
RASTEAU
ROUGE 2021
Cote du Rhone
1 Krt. = 12 Fl.,
0,75 l, 3623394

16⁴⁹
per Fl.





**PESQUERA
RISERVA**
Ribera
del Duero
1 Krt. = 6 Fl.,
0,75 l,
3191905

29⁹⁹
per Fl.



**HAMMEKEN
CELLARS TOSALET
VINYES VELLES
2019**
Priorat
1 Krt. = 6 Fl., 0,75 l,
3453321

9⁹⁹
per Fl.



**VINA
BUJANDA
RIOJA CRIANZA
2019**
Rioja
1 Krt. = 12 Fl., 0,75 l,
3523115

6⁴⁹
per Fl.



**AZABACHE
RIOJA CRIANZA
BIO 2017**
Rioja
1 Krt. = 12 Fl., 0,75 l,
3470994

BIO



7⁹⁹
per Fl.



**HAMMEKEN
CELLARS GRAND
ALLEGANZA
MONASTRELL 2020**
D.O. Alicante
1 Krt. = 6 Fl., 0,75 l,
3459484



7⁴⁹
per Fl.



BORN ROSÉ
1 Krt. = 6 Fl.,
0,75 l,
3478575

BIO

12⁴⁹
per Fl.



**CUNE RIOJA
IMPERIAL
RESERVA
2018**
Rioja
1 Krt. = 6 Fl.,
0,75 l,
3536299

21⁹⁹
per Fl.



**PALACIOS
REMONDO
LA VENDIMIA
RIOJA 2021**
Rioja
1 Krt. = 12 Fl., 0,75 l,
3639861

8⁹⁹
per Fl.



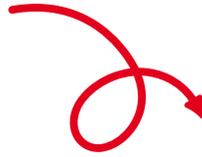
**HAMMEKEN
CELLARS EL
GRINGO DARK RED
TEMPRANILLO 2022**
Spanien
1 Krt. = 6 Fl., 0,75 l,
3644358



6⁴⁹
per Fl.



FEUER UND FLAMME FÜR DEN EINEN: MONOLITH GRILL



Die richtige Flamme befeuert den Genuss des Grillguts und bestenfalls wird der Monolith Grill zu Ihrer großen Flamme. Wir liefern die Argumente dafür.

Achtung, wir entfachen an dieser Stelle ein Feuer! Die Kunst des Grillens ist heutzutage nicht nur zwischen Garzeit, Temperatur und Rauchentwicklung angesiedelt. Das Grillgut hat Konkurrenz in Form von spannenden Gadgets bekommen: digitale Fleischthermometer, Burgerpressen, Edelstahlkörbe für Fisch und Gemüse, Eisenstempel fürs Steak u. v. m. Aktuell setzt die Marke Monolith in der Welt des Grillens neue Maßstäbe. Mit modernster Technologie und hochwertigen Materialien sorgt Monolith für exklusive Grillerlebnisse. Die präzise steuerbare Hitze ermöglicht es, jedes Gericht auf den Punkt zu garen und den unvergleichlichen Geschmack von Holzkohle zu genießen. Die robuste Bauweise aus qualitativem Keramikmaterial gewährleistet nicht nur eine gleichmäßige Wärmeverteilung, sondern auch eine lange Lebensdauer für noch mehr Abenteuer- und Freiheitsgefühl in der Königsklasse des Brutzeln. Egal ob Anfänger oder Profi, ob junge Grill-enthusiasten oder echte BBQ-Gurus, die simple Handhabung und die zahlreichen Funktionen sorgen für ein unkompliziertes, vielseitiges Grillvergnügen.



**HUSCH
GRILL- UND KOHLEANZÜNDER**
1 Krt. = 12 Pkg., 48 Stk., 482943

5²⁹
per Pkg.



**MONOLITH
GRILLANZÜNDER, 2000W**
L = 455 mm,
Heissluftgebläse ca. 600 Grad
1 Stk., 3383346

63⁸⁹
per Stk.





78²⁹
per Stk.



MONOLITH AVANTGARDE CLASSIC LED GRIFF
1 Stk., 3575958



58¹⁹
per Stk.



MONOLITH ABDECKHAUBE FÜR AVANTGARDE CLASSIC
1 Stk., 3628963



19⁸⁹
per Stk.



MONOLITH GRILLBÜRSTE
Bambus, Edelstahl
1 Stk., 3170396



27⁹⁹
per Pkg.



MONOLITH HOLZKOHLE
rauchfrei, geruchsarm
Unsere MONOLITH Grillkohle ist eine high-end Holzkohle aus zertifizierter, europäischer Waldwirtschaft, bei der nur Harthölzer wie Buche, Eiche, Esche und Hainbuche über das Verfahren der gesteuerten Retorte veredelt werden.
1 Pkg., 8 kg, 3259686



41³⁹
per Stk.



MONOLITH AVANTGARDE THERMOMETER
1 Stk., 3575933



161¹⁹
per Pkg.



MONOLITH CLASSIC FEUERTOPF SET
Gusseisentopf mit Deckel
1 Pkg., Inhalt = 6,5l, 3547528



1774⁴⁹
per Stk.



MONOLITH AVANTGARDE CLASSIC
Keramikgrill
1 Stk., 3575941



TRANSGOURMET

NEWS

NEWS KW 19 – 20:

FLEISCH & WURST
aus der Heimat

SPARGELVIELFALT
regional & gesund

NACHHALTIGE VERPACKUNGEN
Einweg-Geschirr

DAS BESTE
FÜR DIE GASTRONOMIE



ANTICA
GELATERIA
DEL CORSO
versch. Sorten
1 Krt., 4,4 l

30⁹⁹
per Krt.



EISBECHER
Inhalt = 36cl,
Glas, 2er
1 Pkg., 3474251

13⁴⁹
per Pkg.



IMPRESSUM

Herausgeber: Transgourmet Österreich GmbH, Egger-Lienz-Straße 15, 4050 Traun, Tel. +43 5 0744.

Grafik und Satz: Transgourmet Österreich GmbH. Bildnachweis: Transgourmet Österreich GmbH, Shutterstock, außer anders angegeben. Die angeführten Preise sind exklusiv aller Steuern und Gebindeeinsatz und gelten im Aktionszeitraum. Alle Angebote sind freibleibend – solange der Vorrat reicht.

Abgabe in gastronomieüblichen Mengen. Aus regionalen Gegebenheiten kann es vereinzelt vorkommen, dass nicht alle Angebote in allen Märkten verfügbar sind. Wir garantieren die Aktionspreise bei Bestellung innerhalb der Aktionswoche (plus Sonntag vor der Aktionswoche für Zustellkunden) für die Lieferung in der entsprechenden sowie der darauf folgenden Woche. Vorbehaltlich eventueller Irrtümer in Text und Abbildung.

Transgourmet Österreich

transgourmet.oesterreich



+43 5 0744
office@transgourmet.at
transgourmet.at

Transgourmet

2345 Brunn am Gebirge, Johann-Steinböck-Straße 13
8055 Graz/Seiersberg-Pirka, Maria-Pfeiffer-Straße 10 • 3500 Krems, An der Schütt 3
5071 Salzburg/Wals, Gewerbehofstraße 5 • 6858 Schwarzach, Gutenbergstraße 1a
8724 Spielberg, Triester Straße 29 • 4050 Traun, Egger-Lienz-Straße 15
9500 Villach, Triglavstraße 75 • 4600 Wels, Wiesenstraße 60 • 1220 Wien, Sverigestraße 11
5751 Zell am See/Maishofen, Mühlenweg 22