

GÜLTIGKEIT: KW 19 – 20 | 06. – 18. Mai '24

# NEWS

**DAS BESTE**  
FÜR DIE GASTRONOMIE

**FRISCHE VIELFALT**  
MIT VERANTWORTUNG



**TRANS**GOURMET

**KALBIN GOURMET**  
ab Seite 02

**REGIONALE KÄSEVIELFALT**  
ab Seite 14

**WEINGENUSS ZUM SPARGEL**  
ab Seite 30



**KALBIN GOURMET  
BRUSTKERN**  
frisch aus Österreich  
Der Brustkern ist  
ein von Fett um-  
gebenes, jedoch  
intramuskulär  
kaum durch-  
zogenes Stück  
Fleisch aus dem  
vorderen und  
mittleren Teil der  
Rinderbrust.  
1 Pkg. = ca. 3 kg,  
349373



**10<sup>99</sup>**  
per kg



**KÄRNTNERMILCH  
DRAUTALER**  
45% Fett i. Tr.  
Halbstange, 13920  
Ganze Stange, 38372  
geräuchert, 42796  
1 Stk. = ca. 2 kg - 4 kg

**8<sup>89</sup>**  
per kg

# RINDFLEISCH- GENUSS, DER ALLE STÜCKE SPIELT!



**Bei Transgourmet gehen wir mit dem neuen Qualitäts-Markenfleischprogramm Kalbin Gourmet im besten Wortsinn aufs Ganze und bieten Ihnen exzellente heimische Rindfleischqualität von Kopf bis Fuß.**

Mit dem großen Edelteil-Boom ist das, was das Tier von Kopf bis Fuß ausmacht, endlich wieder zurück im kulinarischen Bewusstsein. Denn die ganzheitliche Verarbeitung und Verwertung von Nutztieren ist nicht nur Ausdruck eines wertschätzenden Umgangs mit Lebewesen und Lebensmitteln, sondern auch ein Garant für außergewöhnliche neue Geschmackserlebnisse. Mit dem neuen Transgourmet-Markenfleischprogramm Kalbin Gourmet verbinden wir das Wertschätzende mit dem Genussvollen und bieten der Gastronomie ab sofort ein Sortiment an 20 verschiedenen Cuts von der Kalbin – darunter eben auch vermeintlich weniger edle Stücke wie Hals, Gab oder Hintere Wade. Alle Teilstücke der Fettklassen 2 bis 4 stammen von maximal 22 Monate alten Tieren, die zu 100 % in Österreich geboren, aufgezogen und geschlachtet werden. Sie überzeugen mit perfekter, gleichmäßiger Marmorierung und reintönigem Fleischgeschmack und punkten darüber hinaus mit einem äußerst attraktiven Preis-Leistungs-Verhältnis und sehr guter Verfügbarkeit. Entdecken Sie jetzt in Ihrem Transgourmet die neue regionale Königsklasse bei heimischem Jungrindfleisch, und führen Sie Ihre Gäste nachhaltig in „Färsuchung“!

## KALBIN GOURMET SCHALE

ohne Deckel, frisch aus Österreich  
Die Schale wird aus dem inneren Teil des Knöpfels (Schlögels) geschnitten und besteht im Grunde aus drei unterschiedlichen Teilen: dem etwas grobfaserigen Deckel, dem schwanzseitig gelegenen Beinscherzel und dem Schwarzen Scherzel.  
1 Pkg. = ca. 5 kg, 315259



**11 99**  
per kg



## KALBIN GOURMET WEISSES SCHERZEL

frisch aus Österreich  
Dieses Teilstück sitzt am hinteren Teil des Knöpfels, benachbart zum Tafelstück. Klassisch landet das Weiße Scherzel als Schmorbraten auf dem Tisch, ist aber auch ein unentbehrlicher Bestandteil der Wiener Siedfleisch-Küche.  
1 Pkg. = ca. 2,2 kg, 349365



**11 99**  
per kg





### KALBIN GOURMET SCHULTERSCHERZEL

frisch aus Österreich  
Idealer Kochteil des Vorderviertels,  
eignet sich auch zum Schmoren oder  
Braten. Wenn die Qualität stimmt  
macht es auch anderweitig Karriere.  
Etwa der Länge nach bei der Sehne  
geteilt als kurz gebratenes Roastbeef  
vom Grill oder als Schmorgericht.  
1 Stk. = ca. 2,5 kg, 3508306



**10<sup>99</sup>**  
per kg



### KALBIN GOURMET STEAKHÜFTE

frisch aus Österreich  
Das Hüferscherzel, alias Hüferl, ist  
ein besonders hochwertiges Teilstück  
und besteht aus Hüftzapfen, Hüfer-  
scherzel und Zungenstück. Richtig  
abgelegt und zugeschnitten macht  
das Hüferscherzel sogar dem Lun-  
genbraten Konkurrenz.  
1 Pkg. = ca. 3,5 kg, 315291



**12<sup>99</sup>**  
per kg



### KALBIN GOURMET MAGERES MEISEL

frisch aus Österreich  
Das aus dem Vorderviertel stam-  
mende Gustostück der österreichi-  
schen Rindfleischküche: das Magere  
Meisel. Es ist wie das Schulterscher-  
zel von einer starken Sehne durch-  
zogen und als Schmorbraten ein  
Gedicht.  
1 Pkg. = ca. 1,5 kg, 315325



**10<sup>99</sup>**  
per kg



### KALBIN GOURMET HINTERE WADE

frisch aus Österreich  
Der Wadstutzen wird oft auch noch in die  
drei Teile Dickes und Dünnes Gschnatter  
und Ludel unterteilt. Während die beiden  
Gschnatter auch als Braten Verwendung fin-  
den, wandert der Ludel wegen Flachsigkeit  
nur im Gulasch oder in der Verarbeitung.  
1 Stk. = ca. 1,5 kg, 3623246



**8<sup>99</sup>**  
per kg



### KALBIN GOURMET GAB

frisch aus Österreich  
Die Gab, das Hintere Ausgelöste, ist  
das oft unterschätzte Teilstück, das  
zum Besten gehört, was uns das Rind  
an Braten liefert. Sehr der Struktur  
des Rostbratens ähnlich, nur noch  
marmorierter, macht es zu einem  
vielseitigen Fleischteil.  
1 Stk. = ca. 2,5 kg, 3624343



**11<sup>99</sup>**  
per kg



# SAISON-REZEPT: FRÜHLING FÜR FEIN-SCHMECKER!



In diesem frühlingshaften Gourmethappen aus unserer Transgourmet Cook-Ideenwerkstatt treffen Kalbshüfte und -bries auf die kulinarische Speerspitze des Frühlings und einen raren Edelpilz!

Kalb | Morchel | Spargel

200 g Kalbsbries	40 g Butter
50 g Nussbutter	100 g Sekt
Polenta	100 g Gemüsefond
700 g Kalbshüfte	200 g Sahne
Salz, Pfeffer, Dijon-Senf	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
600 g Morcheln	20 g Proespuma
100 g Schalotten	200 g Butter
40 g Butter	100 g Kartoffeln
100 g Madeira	200 g Spargelspitzen
100 g Portwein, rot	100 g kleine Morcheln
150 g Kalbsglace	20 g Butter

Bries putzen, mit Nussbutter vakuumieren und bei 62,5 °C 90 Minuten im Wasserbad garen. Im Kühlschrank in Form pressen, in Polenta wenden und in Butter goldbraun braten. Kalbshüfte würzen, mit Senf einstreichen, anbraten und im Rohr rosa braten. Schalotten andünsten, Morcheln zugeben, mit Madeira ablöschen, Glace angießen, reduzieren, mit Portwein abschmecken, Morcheln beiseitelegen. Sauce passieren und stark reduzieren. Pilze würfeln, in Butter anschwitzen, mit Sekt ablöschen und verkochen. Mit Fond aufgießen und 10 Minuten kochen, Sahne angießen, einkochen und Proespuma hinzufügen. Fein sieben, in einen Sahneseiphon füllen und bei 75 °C warm halten. Morcheln mit Butter und gekochten Kartoffeln mixen und passieren. 100 g der Masse dünn aufstreichen und trocknen. Spargelspitzen und Morcheln in Butter anbraten und salzen.



## BÜFFEL FILET

ohne Kette, frisch aus Italien  
Das Filet, ein außergewöhnlich zartes und saftiges Fleischstück, stammt von ital. Wasserbüffeln, die nahe der malerischen Amalfi-Küste aufgezogen werden. Es ist für seinen reichen und aromatischen Geschmack bekannt.  
1 Stk. = ca. 2,2 kg, 3626520

**49<sup>99</sup>**  
per kg



## BÜFFEL ROSTBRATEN

frisch aus Italien  
Vom ital. Büffel, auch als Entrecote bekannt, stammt aus dem Rippenbereich und ist vielseitig einsetzbar. Seine ausgezeichnete Marmorierung und das charakteristische Fettauge sorgen für vollen Geschmack.  
1 Stk. = ca. 3 kg, 3626553

**36<sup>99</sup>**  
per kg





**BÜFFEL HÜFTE**

frisch aus Italien  
Prime Sirloin, auch als Hüftstück  
bekannt, zählt zu den Edelstücken  
des ital. Wasserbüffels. Durch den  
unverwechselbar aromatischen  
Geschmack und die Zartheit des  
Fleisches, eignet sich dieser Teil ideal  
zum Kurzbraten.  
1 Stk. = ca. 2,4 kg, 3626637

**23<sup>99</sup>**  
per kg



BIO

**VONATUR  
BIO - BERGWIEDERIND  
FLANK STEAK**

frisch aus Österreich  
Bio Bergweiderinder kommen von  
Bauernhöfen in Ober- und Nieder-  
österreich. Erfüllt Tierwohlkriterien.  
Gentechnikfreie Fütterung.  
1 Stk. = ca. 700 g, 3009271

VONATUR

**18<sup>99</sup>**  
per kg



**VONATUR  
ROTES WELSFLEIET  
VOM AFRIKANISCHEN WELSHYBRID**

in Aquakultur gewonnen Österreich  
Gezüchtet in einer Kreislaufanlage  
in Pottenbrunn/ Niederösterreich,  
Schlachtgewicht von rund 1,8  
Kilogramm. Nach der Verarbeitung  
bleiben etwa 750 bis 800 Gramm  
geschmacklich reintöniges, festflei-  
schiges, rotes Vonatur Welsfilet über.  
1 EH = ca. 1 kg, 3241486

VONATUR

**17<sup>99</sup>**  
per kg



aus Österreich

VONATUR

**VONATUR  
FREILANDWILDHENDL**

grillfertig, frisch aus dem Waldviertel  
In ausgewählten kleinstrukturierten Betrie-  
ben der Region nach strengsten Haltungs-  
und Fütterungskriterien aufgezogen. Das  
Fleisch der speziellen weißen Wildhendl-  
Kreuzung ist besonders aromatisch, von  
fester Konsistenz.  
1 Stk. = ca. 1,2 kg, 3064250

**8<sup>99</sup>**  
per kg



BIO



VONATUR

**VONATUR  
BIO KRÄUTERSEITLINGE AMA KL.2**

Wie ihr Zweitname Königsasternpilz  
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., 2 kg, 3018355

**17<sup>99</sup>**  
per kg



BIO

VONATUR

**VONATUR  
KAISERWINKLER  
BIO-KÄSE BERGKRISTALL**

mind. 9 Monate gereift  
Die Bio Milch stammt zu 100% von  
kleinststrukturierten Biobauern aus dem  
Kaiserwinkel welche im Umkreis von 30 km  
zur Käserei beheimatet sind. Der Bio  
Heurohmilchkäse wird in der  
Naturrinde schmiergereift.  
1 Krt. = 6 Stk., 200 g, 3161577

**4<sup>89</sup>**  
per Stk.



VEGAN

**GÖTTINGER  
DESSERTSELEKTION IM GLAS VEGAN**

tiefgekühlt  
Selektion bestehend aus: jeweils 4 Stk.  
Mangocreme auf Schokoküchlein, Tira-  
misu vegan und Schokoladentrüffel-Creme  
auf Nussküchlein mit Himbeerfruchtmark.  
Laktosefrei und vegan.  
1 Krt., 12 x 80 g, 3538733

**3<sup>55</sup>**  
per Stk.



**BACHHALM P  
RALINENBOX STRUDEL KNÖDEL**

Traditionelle österreichische Des-  
serts interpretiert als Pralinen, eine  
Lage zu 30 Stück wie Marillenknoedel,  
Germknödel und Nougatknödel und  
eine Lage zu 30 Stück wie Topfen-  
strudel und Apfelstrudel.  
1 Krt., 60 Stk., 139224

**45<sup>99</sup>**  
per Krt.



## HIER GEHT'S AUS TRADITION UM DIE WURST!



**Unsere Vonatur-Wurstproduzenten rücken die Rückbesinnung auf Lebensmittelproduktion im Kreislauf der Natur in den Fokus ihrer Arbeit – und machen mit ihren Spezialitäten den feinen Unterschied.**

Bei der Produktion von hochwertigen Lebensmitteln den Prinzipien der nachhaltigen Kreislaufwirtschaft zu folgen, ist vor allem in einem Land wie Österreich mit seiner klein strukturierten Landwirtschaft tatsächlich keineswegs ein neuer Hype, sondern vielmehr ein – im besten Wortsinne – alter Hut. Denn Mensch, Tier und Umwelt waren hierzulande schon immer besonders eng und wertschätzend miteinander verbunden, art- und bodengerechte Betriebsführung, der sorgsame Umgang mit Ressourcen gelebte Realität. Und es ist genau dieser traditionelle Zugang, den die Produzenten unserer Vonatur-Bio-Kleeschwein- und Vonatur-Strohschwein-Wurstspezialitäten mit jeder Menge Leidenschaft und Herzblut verfolgen, um anspruchsvolle Gourmets und Liebhaber traditionell österreichischen Fleischkulturgutes nachhaltig zu begeistern. Ihre Tiere führen ein saugutes, artgerechtes Leben mit viel Auslauf und bestem Futter, werden stressfrei geschlachtet und mit allerhöchster Sorgfalt zu einer Vielzahl von typisch österreichischen Wurstdelikatessen verarbeitet – von Vonatur-Kleeschwein-Bio-Bratwürsteln oder -Bio-Extrawurst bis zu Vonatur-Strohschwein-Toastschinken oder -Karreespeck.



**VONATUR  
BIO KÄSEKRAINER IM NATURDARM**  
5 Stk.

Unsere BIO Käsekrainer werden zu 100% aus BIO Rind- und BIO Schweinefleisch aus Österreich hergestellt. Die Würstel werden mit viel Sorgfalt und unseren erstklassigen Gewürzen von Meisterhand zubereitet. Geeignet zum Grillen, Braten oder Kochen.  
1 Pkg. = ca. 600 g, 3130945

BIO



**15<sup>99</sup>**  
per kg





**VONATUR  
BIO PASTRAMI GANZ**  
Würzige Rinderbrust gepökelt und geräuchert. Hergestellt aus österreichischem Bio-Fleisch, AMA-Biosiegel zertifiziert. Erfüllt Tierwohlkriterien. Gentechnikfreie Fütterung.  
1 Stk. = ca. 1,5 kg, 3131166



**21<sup>99</sup>**  
per kg



**VONATUR  
BIO LANDSCHINKEN**  
ohne Schwarte, VAC  
Hergestellt aus dem Schlögel (Fricandeau ohne Schwarte) aus österreichischem Bio-Fleisch, AMA-Biosiegel zertifiziert. Erfüllt Tierwohlkriterien. Gentechnikfreie Fütterung.  
1 Stk. = ca. 1,3 kg, 3130929



**24<sup>99</sup>**  
per kg



**VONATUR  
STROHSCHWEINFRANKFURTER**  
im Naturdarm  
Traditionell über Buchenholz geräuchert. Für das Wurstbrät wird nur reines Stroschwein (Alpenvorland) verarbeitet. Tierwohl ist an oberster Stelle, das merkt man an der Qualität und im Geschmack. Das feine Brät ergibt eine glatte, kompakte Struktur.  
1 Pkg. = ca. 1,1 kg, 3033677



**12<sup>99</sup>**  
per kg



**VONATUR  
STROHSCHWEIN  
KNACKER GERÄUCHERT**  
6 Stk.  
Die Verarbeitung erfolgt im klassischen handwerklichem Mittelstandsbetrieb unter der Leitung von Meisterhand. Herkunft: Aus dem Alpenvorland (OÖ, NÖ, Slzb.) Erfüllt Tierwohlkriterien. Gentechnikfreie Fütterung.  
1 Pkg. = ca. 750 g, 3382694



**11<sup>99</sup>**  
per kg



**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. = 4 Pkg., 2 x 430 g, 3655958



**3<sup>95</sup>**  
per Stk.



# FISCH & SEAFOOD: NACHHALTIGE SCHWÄRMEREI



**Mit unserem Sortiment an frischen und tiefgekühlten Salzwasserrischen und Seafood-Delikatessen geht Ihnen immer Top-Qualität ins Netz – und das überwiegend nachhaltig ASC- und MSC-zertifiziert.**

Gegrillt, zart gedünstet oder roh, erfrischend originell oder traditionell zubereitet: Die Meeresfischküche ist ohne Zweifel eines der facettenreichsten Gebiete der Kulinarik. Wie Sie grönländische Shrimps, norwegischen Lachs sowie unser neuestes Lachsfilet von unserer Eigenmarke Quality, das ebenfalls ASC-zertifiziert ist, auf dem Teller in Szene setzen, bleibt natürlich ganz Ihrer Kreativität überlassen – darum, dass die Salzwasser-Preziosen nicht nur in puncto Qualität, sondern auch in Sachen Nachhaltigkeit in der A-Liga spielen, kümmern wir uns. Denn bei Transgourmet beziehen wir den überwiegenden Teil unseres Frisch- und Tiefkühlfischsortiments aus nachhaltiger und zertifizierter Fischerei oder (Bio-) Aquakultur. Den ökologischen Mehrwert dieser Produkte machen wir unter anderem durch die anerkannten ASC- und MSC-Labels transparent. Das MSC-Siegel wird nur an Fischereibetriebe verliehen, die sich dauerhaft verpflichten, die natürlichen Fischbestände zu schonen und zu erhalten. Ein ähnliches Ziel verfolgen WWF und IDH mit dem ASC, dem weltweit führenden Zertifizierungs- und Kennzeichnungssystem für Fisch und Meeresfrüchte aus verantwortungsvoller Zucht und Aquakultur.

## VONATUR MSC EISMEERGARNELEN

tiefgekühlt  
Diese grönländischen Eismeer-  
garnele aus der Diskobucht werden mit  
kleinen Fischerbooten unter mini-  
maler Beeinträchtigung des emp-  
findlichen Ökosystems gefangen  
und zeichnen sich durch ihr beson-  
ders zartes, saftiges und fein-süßli-  
ches Fleisch aus.  
1 Krt. = 6 Pkg., 450 g, 3459732



**11<sup>99</sup>**  
per Pkg.



**BIO**

**BLACK TIGER  
BIO GARNELEN EASY PEEL 13/15**  
ohne Kopf, mit Schale, tiefgekühlt,  
phosphatfrei  
1 Krt. = 5 Pkg., 800 g, 3641776

**25<sup>99</sup>**  
per Pkg.







**MSC JAKOBSMUSCHELFLEISCH  
OHNE ROGEN 10/20 AUFGETAUT JP**

Nordwestpazifik  
Der Lebensraum von Jakobsmuscheln erstreckt sich rund um den Globus. In Europa gehandelte Jakobsmuscheln stammen überwiegend aus den Gewässern vor der Nordküste Frankreichs bis zu den Küsten Schottlands und Norwegens.

1 EH = ca. 1 kg, 821587



**34<sup>99</sup>**  
per kg



**QUALITY  
MSC KABELJAULOINS 800G+  
MIT HAUT**

gefangen im Barensee  
Als Jungfisch wird er Dorsch genannt, und Kabeljau als älterer, laichreifer Fisch. Er bewohnt den nördlichen Atlantischen Ozean sowie die Nord- und Ostsee.

1 EH = ca. 1 kg, 3302239



**27<sup>49</sup>**  
per kg



**MSC MIESMUSCHELN DELICES**

gefangen im Nordostatlantik  
1 Pkg., 2 kg, 1165679

**3<sup>99</sup>**  
per kg



**ASC SEESAIBLINGFILET 200-400G**

in Aquakultur gewonnen Island  
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 EH = ca. 200-400 g, 3640117

**25<sup>99</sup>**  
per kg



**QUALITY  
ASC LACHSFILET 1,0-1,4 KG TRIM D**

in Aquakultur gewonnen Norwegen  
Der Lachs wächst in den kalten, klaren Salzwässern der norwegischen Fjorde. Mit ausgewogener und mit Vitaminen sowie Mineralstoffen versehenen Ernährung wächst der Lachs kontrolliert heran.

1 EH = 1,0-1,4 kg, 3653649

**23<sup>99</sup>**  
per kg



# „BIS JOHANNI NICHT VERGESSEN: 7 WOCHEN SPARGEL ESSEN“



**So lautet ein Spruch aus dem Volksmund. Von Mitte April bis zum Festtag des heiligen Johannes, dem 24. Juni, läuft die heimische Spargelsaison. Genügend Zeit, um sie voll auszukosten.**

Zum Glück gibt es eine Menge an Rezepten und Möglichkeiten, sodass Spargel in seiner Vielfalt während der Saison fast täglich auf den Teller kommen kann. Egal in welcher Form, das „Superfood“ des Frühlings besticht mit einer ausgezeichneten Nährwertbilanz: Bei gerade mal 20 Kalorien pro 100 Gramm machen die langen Stangen dennoch satt. Spargel gilt als sehr gesund, er enthält Vitamin E, viel Folsäure und vor allem der grüne Spargel weist einen hohen Vitamin-C-Gehalt auf. Spargel lässt sich nach seiner Farbe grundsätzlich in drei verschiedene Typen unterteilen, nämlich in weißen, grünen und violetten Spargel. Streng genommen handelt es sich dabei jedoch nicht um verschiedene Sorten, sondern um unterschiedliche Anbau- und Wachstumsmethoden. Zubereitet werden sie alle ähnlich, wobei die „bunten“ Stangen zarter sind und statt gekocht auch in der Pfanne gebraten werden können. Bei Transgourmet gibt es bis Mitte Juni eine reiche Auswahl an Spargel. Um die Arbeit zu erleichtern, wird auch geschälter Spargel angeboten. Zu haben sind auch Spargelbruch und eine eigene Auswahl an Stangen für Spargelsuppe.



BIO



aus Österreich

**13<sup>99</sup>**  
per kg



NATÜRLICH FÜR UNS  
BIO SPARGEL GRÜN KL.2, 12MM+  
1 Krt., 5 kg, 1881549



**27<sup>95</sup>**  
per Stk.



KNORR  
BASIS FÜR SAUCE HOLLANDAISE  
1 Krt. = 6 Stk., 1 kg, 802322



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

**11<sup>99</sup>**  
per Stk.



**SPARGEL  
PURPUR KL.1**

16mm+

Violetter Spargel wird gestochen, sobald seine Köpfe ein paar Zentimeter aus der Erde herausgewachsen sind. Je nach Wetterlage dauert es einige Tage oder auch nur ein paar Stunden, bis sich die Spargelköpfe violett färben. Mit dieser Färbung schützt  
1 Krt. = 4 Pkg., 1,5 kg, 3379609



**9<sup>59</sup>**  
per Pkg.



**SPARGEL  
WEISS KL.1**

20 mm+

1 Krt., 5 kg, 14654

**10<sup>19</sup>**  
per kg



**5<sup>99</sup>**  
per kg



**SUPPENSARGEL KL.2**

1 Krt., 5 kg, 1715648



**SPARGELBROKKOLI  
BIMI KL.1**

Bimi sieht aus wie Brokkoli und hat einen lange Stängel wie Spargel. Er ist daher auch als Spargelbrokkoli bekannt. Der Spargelbrokkoli ist ein grünes Blattgemüse mit zartem Geschmack, das durch Kreuzung entstanden ist.

1 Krt. = 8 Pkg., 200 g, 3221405



**2<sup>99</sup>**  
per Pkg.



**4<sup>99</sup>**  
per Pkg.



**BABY SPARGEL  
GRÜN KL.1**

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

# SPITZEN- CONVENIENCE AUS ÖSTERREICH? ECHT HEISS!



**Frühsommer, Sonne, Start der Outdoor-Saison: Damit der ein voller Erfolg wird, braucht es smarte Einkaufsplanung – und es ist wichtig, die richtigen Köstlichkeiten wie österreichische Spezialitäten von Wiener Schnitzel bis Käsespätzle flott auf den Tisch zu bringen!**

Wann ist's eigentlich endlich wieder Sommer? Die Mehrzahl der Österreicher würde auf diese Frage wohl antworten: allerspätestens nach Ostern. Bei wohligen warmen Temperaturen und Sonnenschein sind dann wieder ausgedehnte Stadtspaziergänge, Wanderungen, Radtouren und Ausflüge angesagt. Und für die meisten Gäste gehört die mittägliche oder abendliche Einkehr in der Hütte, beim Heurigen oder im gemütlichen Schanigarten zum perfekten Outdoor-Tag natürlich dazu. Damit's mit dem sommerlichen kulinarischen Verwöhnprogramm in luftiger Höh' wie zu ebener Erd' auch bei großem Gästeansturm garantiert flott und reibungslos klappt, ist clevere Vorbereitung gefragt. Bei Transgourmet finden Sie ein umfassendes Sortiment an Basics und Convenience-Produkten, die perfekt auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten und in wenigen Arbeitsschritten zubereitet sind.



**SALZBURGMILCH PREMIUM  
KASNOCK'N & SPÄTZLE KAS**  
45% Fett i. Tr.  
1 Krt. = 10 Pkg., 1 kg, 357434

**10<sup>99</sup>**  
per Pkg.



**SalzburgMilch**



**HOCHREITER  
EIERSPÄTZLE**  
1 Krt. = 6 Pkg., 1kg, 363499

**2<sup>95</sup>**  
per Pkg.





**BAUERNLAND  
GRIESSNOCKERL**  
tiefgekühlt  
1 Krt. = 3 Pkg., 50 x 33 g, 903443

**0<sup>19</sup>**  
per Stk.



**CATERLINE  
KÄSETALER KASPRESKNÖDEL**  
tiefgekühlt  
1 Krt. = 2 Pkg., 2 kg, 782599

**12<sup>89</sup>**  
per kg



**BLASKO CONVENIENCE  
FLEISCHBÄLLCHEN GEBRATEN**  
tiefgekühlt  
1 Krt., 114 x 14 g, 3249489

**0<sup>15</sup>**  
per Stk.



**COOKIN'S  
SCHWEINE SCHNITZEL**  
ca. 220 g, 965673  
ca. 160 g, 950436  
tiefgekühlt  
1 Krt., 3 kg

**11<sup>99</sup>**  
per kg



**TONI KAISER  
WIENER APFELSTRUDEL**  
tiefgekühlt  
1 Krt. = 8 Pkg., 5 x 150 g, 709626

**1<sup>05</sup>**  
per Stk.



**TONI KAISER  
MARILLENKNÖDEL**  
tiefgekühlt  
1 Krt. = 2 Pkg., 50 x 65 g, 853598

**0<sup>49</sup>**  
per Stk.



**MEISTERFROST  
KAISERSCHMARRN**  
tiefgekühlt  
1 Krt. = 2 Pkg., 2,5 kg, 723502

**5<sup>99</sup>**  
per kg



# HEIMISCHER KÄSE: LAIB MIT SEELE!



Österreich ist ein Kulturland – und zwar eines, in dem auch die anspruchsvolle, traditionsreiche Käsekultur nicht nur gepflegt, sondern auf Weltniveau auch stetig weiterentwickelt wird.

Der österreichische Käse genießt weltweit einen hervorragenden Ruf, dank seiner einzigartigen Mischung aus Tradition, Natürlichkeit und Qualität. Nicht ohne Grund zählt Österreich zu den Top 10 der beliebtesten Käseländer. Jede Bergregion Österreichs hat ihre eigenen Käsespezialitäten, die das reiche kulturelle Erbe des Landes widerspiegeln. Von Vorarlberger Bergkäse über Zillertaler Bergkäse bis hin zu Felsenkeller-Käse und Staazer aus Salzburg – jede Sorte erzählt ihre eigene Geschichte und bietet einen einzigartigen Geschmack. Doch nicht nur traditionelle Sorten finden Sie bei uns. Auch ausgefallene Käsevariationen wie Weinkäse, Mostkäse und Braukäse dürfen in unserem Angebot nicht fehlen. Tauchen Sie ein in die Welt österreichischer Käsekunst – unser Sortiment bietet alles, was das Käseliebhaber-Herz begehrt.



**2 45**  
per Stk.



**SCHLIERBACHER  
BIO BACCHUS WEINKÄSE**  
45% Fett i. Tr.  
1 Krt. = 5 Stk., 150 g, 750679



**14 99**  
per kg



**GMUNDNER MILCH  
BERGKRISTALL**  
45 % Fett i. Tr.  
1 Stk. = ca. 1,8 kg, 3523958



**VONATUR  
WEIZER SCHAFCAMEMBERT**  
mind. 45% Fett i. Tr.  
Weichkäse mit weißem Edelschimmel, aus pasteurisierter Schafmilch. Mild aromatischer Weichkäse im Kleinlaib, mit feiner Champignonnote. Ein Genuss für Liebhaber von kräftigeren Käse.  
1 Krt. = 4 Stk., 150 g, 1832229



**4<sup>79</sup>**  
per Stk.



**VONATUR  
WEIZER BERGSCHAF**  
45% Fett i. Tr.  
mind. 6 Monate gereift  
Rund 300 regionalen Schafbauern verarbeiten ihre hervorragende Schafmilch zum Weizer Bergschaf welcher als Goldmedaillengewinner des World cheese award 2014 und 2015 ausgezeichnet wurde.  
1 Stk. = ca. 300 g, 1833953



**30<sup>99</sup>**  
per kg



**SCHÄRDINGER  
SIRIUS CAMEMBERT**  
45% Fett i. Tr.  
6 Portionen á 50 g  
1 Krt. = 5 Pkg., 300 g, 1311349



**2<sup>99</sup>**  
per Pkg.



**SCHÄRDINGER  
JEROME**  
45% Fett i. Tr.  
1 Stk. = ca. 1 kg, 2097



**10<sup>79</sup>**  
per kg



**SALZBURGMILCH PREMIUM  
BERGTILSITER SCHEIBEN**  
45% Fett i. Tr.  
1 Krt. = 6 Pkg., 800 g, 3337698



**SalzburgMilch**

**6<sup>89</sup>**  
per Pkg.



**NATÜRLICH FÜR UNS  
BIO WIESENMILCH BERGKÄSE**  
50% Fett i. Tr.  
mind. 3 Monate gereift  
1 Stk. = ca. 1,7 kg, 3050069



**13<sup>99</sup>**  
per kg



**WOERLE  
HERZSTÜCK**  
3422839; Bauernkäse  
3422847; Mondseer  
3422813; Heumondkas  
1 Krt. = 9 Pkg., 200 g



**WOERLE  
1889**

**2<sup>59</sup>**  
per Pkg.

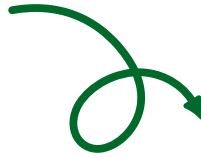


**CONTINENTA  
KÄSEGLOCKE**  
385 x 255 mm, 2tlg.  
1 Pkg., 3589074

**22<sup>89</sup>**  
per Pkg.



## BIO? NICE TO MEAT YOU!



**Ein kontrolliertes, professionelles Bio-Sortiment zum fairen Preis? Haben wir für Sie mit unserer Eigenmarke Natura geschaffen.**

**Und die lässt auch in puncto Biofleisch-Vielfalt keine Wünsche offen!**

Mit Transgourmet Natura haben wir als erster Gastronomie-Großhändler Österreichs ein professionelles Bio-Vollsortiment entwickelt, das den gehobenen Anspruch an Qualität und Geschmack von Bio-Lebensmitteln mit hoher Verfügbarkeit und Wirtschaftlichkeit in Einklang bringt, und für den Einsatz in Profiküchen Größenordnungen konzipiert ist.



BIO



**12<sup>99</sup>**  
per kg



**NATURA  
BIO - KALB BEUSCHEL**  
gekocht und geschnitten,  
tiefgekühlt aus Österreich  
1 Pkg. = ca. 1 kg, 1725910



BIO



**11<sup>99</sup>**  
per kg



**NATURA  
BIO SCHWEIN BEUSCHEL**  
gekocht und geschnitten,  
tiefgekühlt aus Österreich  
1 Pkg. = ca. 1 kg, 1725928





**19<sup>99</sup>**  
per kg



**NATURA**  
**BIO PUTENSCHINKEN NOIR**  
1 Stk. = ca. 2 kg, 3363900



**3<sup>99</sup>**  
per Pkg.



**NATURA**  
**BIO VOGERLSALAT KL. 2**  
1 Krt. = 3 Pkg., 300 g, 3533643



**2<sup>79</sup>**  
per Pkg.



**NATURA**  
**BIO PAPRIKA MIX KL. 2**  
1 Krt. = 10 Pkg., 500g, 3404910



**1<sup>69</sup>**  
per Stk.



**NATURA**  
**MÜHLVIERTLER BIO SCHAFKÄSE**  
1 Pkg., 6 x 125 g, 3347184

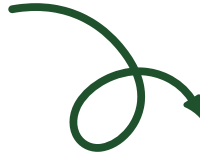


**5<sup>49</sup>**  
per Pkg.



**NATURA**  
**BIO TOFU GERÄUCHERT**  
1 Krt. = 6 Pkg., 500 g, 3343449

# EINE FRAGE DER HALTUNG: WIR FÖRDERN TIERWOHL TATSÄCHLICH IN DER BREITE



Transparenz im Bereich Tierwohl sicherzustellen und das Thema in der Breite zu fördern, ist ein elementarer Teil der Nachhaltigkeitsstrategie von Transgourmet Österreich. In der Breite fördern heißt für uns dabei auch: in die Tiefe zu gehen und unsere Partner und Lieferanten zur Umsetzung und Einhaltung von Tierwohlstandards zu verpflichten, die über den gesetzlichen Anforderungen liegen.

Ist das Rind, das uns Steaks & Co. liefert, jemals über eine Weide gelaufen? War der Schweinestall ausreichend groß oder bot sogar Stroh zum Wühlen? Durfte das Legehuhn zu Lebzeiten im Freien scharren und Sandbäder nehmen? Ob Nutztiere tatsächlich unter Bedingungen gehalten werden, die ihren natürlichen Bedürfnissen und Verhaltensweisen entsprechen, wird für immer mehr Menschen zu einem wesentlichen Konsumkriterium. Den damit einhergehenden Anspruch auf Transparenz und Rückverfolgbarkeit erheben sie dabei nicht nur bei tierischen Produkten der ersten Verarbeitungsstufe – also dem eben genannten Rindersteak oder dem Frühstücksei auf dem Teller –, sondern auch bei Lebensmitteln oder Komponenten, für deren Herstellung Produkte tierischen Ursprungs verwendet wurden.



BIO

natura

0<sup>39</sup>  
per Stk.

NATURA  
BIO EIER  
Gütekategorie A, Gewichtskategorie L  
1 Krt. = 4 Pkg., 30er



BIO



1<sup>44</sup>  
per Pkg.

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



# MEHR TIERWOHL AUF GANZER LINIE

Als Gastronomie-Großhändler mit dem Anspruch auf messbares Nachhaltigkeits-Leadership verstehen wir es als unseren Auftrag, entlang der gesamten Wertschöpfungskette aktiv zur Verbesserung der Nutztierhaltung beizutragen. Deshalb haben wir uns im Rahmen unserer Nachhaltigkeitsstrategie, die unter dem Motto „Taten statt Worte“ steht, im Sortimentsbereich ein klares Ziel gesetzt: nachweislich mehr Tierwohl als gesetzlich vorgeschrieben in Lieferketten zu verankern, die Produkte tierischen Ursprungs umfassen. Diese Tierwohl-Mehrwertstandards stellen sicher, dass die Haltungsbedingungen noch optimaler an die Bedürfnisse der jeweiligen Nutztier rasse angepasst werden.

Zu den in diesem Maßnahmenpaket berücksichtigten tierischen Rohstoffen zählen wir Frischfleisch, Tiefkühlfleisch, Wurstwaren,

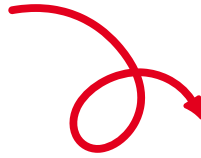
Milchprodukte wie Milch, Käse, Joghurt und Rahm sowie Schaleneier und Verarbeitungseier. Ist einer dieser Rohstoffe zu mindestens 50 % in einem Eigenmarken-Produkt von Transgourmet Österreich enthalten, muss seitens der Lieferanten und Hersteller ein Nachweis über den geforderten Mehrwertstandard erbracht werden.

## EIGENMARKEN IM FOKUS

Produkte unserer Bio-Eigenmarke Natura sowie unserer Nachhaltigkeits-Eigenmarke Vonatur erfüllen diese strengen Tierwohlkriterien bereits seit ihrer Einführung. So stammen etwa sämtliche Vonatur-Frischfleisch-Artikel – sei es nun Schnitzfleisch vom Bio-Kleeschwein, Beiried vom Bio-Bergweiderind oder Tafelspitz vom Tiroler Kaiser-Kalb – von ausgewählten österreichischen Produzenten, deren Tiere sich 365 Tage im Jahr frei bewegen können, einen weichen Liegebereich und ausreichend Platz im Stall haben und nur mit bestem biologischen und/oder gentechnikfreiem Futter aufgezogen werden. Mit nachhaltigen Eigenmarken-Produkten wie diesen geben wir Ihnen – und Ihren Gästen – die Sicherheit, mit einem Unternehmen zusammenzuarbeiten, das eine ebenso strenge wie stringente und transparente Tierwohlstrategie verfolgt.



# GENUSS TO GO? ABER NATÜRLICH!



**Moderne Gäste legen nicht nur Wert auf den Einsatz nachhaltiger Produkte in der Küche, auch in Sachen To-go-Tableware sind formschöne nachhaltige Alternativen zu Plastik & Co. mittlerweile ein Muss.**

Zwangloses Flying Buffet, Sommerfest, Grill-Event auf der Terrasse, Streetfoodfestival-Auftritt oder reguläres Take-away-Angebot: Wer nebst kulinarischer Originalität und Qualität auch Tableware bietet, die aus nachwachsenden Rohstoffen hergestellt und biologisch abbaubar ist, kann sich der Gunst umweltbewusster und auf nachhaltigen Konsum bedachter Gäste sicher sein. Und mit unserem umfangreichen Sortiment an grüner Tableware machen wir es Ihnen ganz einfach, das eigene grüne Profil zu schärfen und Ihr kulinarisches Angebot von morgens bis abends nachhaltig und formschön in Szene zu setzen. Ob Snackboxen und Suppenbecher, Besteck oder Trinkbecher und -halme aus umweltfreundlichen und gleichzeitig stabilen Materialien wie Bagasse, Pappe oder Papier: Bei Transgourmet finden Sie alles, was es braucht, um die kulinarische Vielfalt auf Ihrer Speisekarte als Take-away nachhaltig auf den Weg zu schicken.



## TRINKHALME PAPIER

schwarz, DM 8 mm x 21 cm  
1 Krt. = 25 Pkg., 150 Stk., 3420213

**5<sup>49</sup>**  
per Pkg.



## DIPPBECHER KRAFT

62 mm, 65ml, PE beschichtet  
1 Krt. = 20 Pkg., 50er, 3572591

**6<sup>69</sup>**  
per Pkg.





**GABEL  
NATURESSE**  
165 mm, Papier weiß  
1 Krt. = 20 Pkg., 100er, 3636388

**8 69**  
per Pkg.



**BAGASSE  
MENÜBOX**  
230 x 210 x 80 mm, 1-teilig  
1 Krt. = 6 Pkg., 50 Stk., 3541109

**17 39**  
per Pkg.



**LÖFFEL  
NATURESSE**  
165 mm, Papier weiß  
1 Krt. = 20 Pkg., 100er, 3636404

**9 69**  
per Pkg.



**MESSER  
NATURESSE**  
165 mm, Papier weiß  
1 Krt. = 20 Pkg., 100er, 3636396

**8 09**  
per Pkg.



**PAP STAR  
PURE BURGERBOX**  
70 x 125 x 125 mm,  
FSC-zertifiziert, Pappe, 50 Stk.  
1 Krt. = 8 Pkg., 3023793

**11 49**  
per Pkg.



**PAP STAR  
SUPPENBECHER RIP.WALL**  
998ml  
1 Krt. = 20 Pkg., 25er, 3605920

**16 29**  
per Pkg.

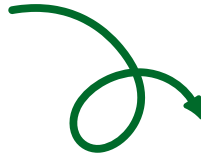


**PAP STAR  
SUPPENBECHER RIP.WALL**  
720ml  
1 Krt. = 20 Pkg., 25er, 3605912

**12 49**  
per Pkg.



## IN DER BIO-VIELFALT LIEGT DIE WÜRZE!



**Ob süß oder fruchtig-scharf, ob heimischer Klassiker oder beliebter Exot: Mit den Bio-Gewürzen unserer Eigenmarke Natura schicken Sie Ihre Gäste mit gutem Gewissen auf eine aromatische Weltreise!**

Im europäischen Mittelalter und in der frühen Neuzeit spielten Gewürze eine ebenso bedeutende wirtschaftliche Rolle wie heutzutage Erdöl. Denn sie wurden nicht nur zum Verfeinern von Speisen verwendet, sondern dienten auch als Konservierungsstoffe und wertvolle Grundlage für Arzneimittel. Ihren Status als Luxusgut haben Muskatblüte, Zimt & Co. zwar mittlerweile verloren, doch egal in welche Töpfe und Pfannen der Welt man auch blickt: Eine kreative und geschmacksintensive Küche ohne Kräuter und Gewürze ist unvorstellbar, denn erst sie verleihen Gerichten durch ihre komplexen Aromen und wertvollen Inhaltsstoffe das gewisse Etwas. Wer seinen Gästen abseits klassischer Würzaromen neue Horizonte des Geschmacks eröffnen möchte, sollte unbedingt auf hochwertige Kräuter, Gewürze und Gewürzmischungen aus Bio-Anbau setzen. Denn bei ihrer Produktion kommen keine Pestizide und Herbizide zum Einsatz – und Natur pur schmeckt nun mal einfach intensiver. In unserem Natura-Sortiment finden Sie eine bunte Auswahl an Kräutern und Gewürzen von hier und von Welt, die aus kontrolliert biologischem Anbau stammen und Ihren Speisen eine unverwechselbare, naturbelassene Geschmacksnote verleihen.



BIO

**6<sup>99</sup>**  
per Stk.



**NATURA  
BIO KURKUMA, GEMAHLEN**  
1 Krt. = 3 Stk., 470 ml, 3425311



BIO

**16<sup>99</sup>**  
per Stk.



**NATURA  
BIO MUSKATNUSS, GEMAHLEN**  
1 Krt. = 3 Stk., 470 ml, 3425345



**NATURA  
BIO PFEFFER, SCHWARZ, GANZ**  
1 Krt. = 3 Stk., 470 ml, 3425386



BIO

**6<sup>49</sup>**  
per Stk.



**NATURA  
BIO KNOBLAUCHGRANULAT**  
1 Krt. = 3 Stk., 470 ml, 3425261



BIO

**9<sup>99</sup>**  
per Stk.



**NATURA  
BIO PAPRIKA, EDELSÜSS**  
1 Krt. = 3 Stk., 470 ml, 3425378



BIO

**9<sup>99</sup>**  
per Stk.



**NATURA  
BIO ZIMT, GEMAHLEN**  
1 Krt. = 3 Stk., 470 ml, 3425436



BIO

**8<sup>49</sup>**  
per Stk.



**NATURA  
BIO OREGANO, GETRO. GEREBELT**  
1 Krt. = 3 Stk., 470 ml, 3425360



BIO

**3<sup>99</sup>**  
per Stk.



**NATURA  
BIO WACHOLDERBEEREN**  
1 Krt. = 3 Stk., 470 ml, 3425428



BIO

**6<sup>99</sup>**  
per Stk.



**NATURA  
BIO PFEFFER, WEISS, GEMAHLEN**  
1 Krt. = 3 Stk., 470 ml, 3425402



BIO

**10<sup>99</sup>**  
per Stk.

# GARANTIIERT BESSER AUS ÖSTERREICH



**Efko, Elfin und Felix Austria: Das sind nur drei unserer zahlreichen heimischen Partnerunternehmen, die in und für Österreich hochwertige, sichere und leistbare Lebensmittel produzieren.**

Das oberösterreichische Unternehmen efko mit Sitz in Eferding hat sich von einem lokalen Verarbeiter von Obst und Gemüse zum bedeutendsten Sauergemüsehersteller Österreichs entwickelt – und sich dabei stets vom Gedanken der Nachhaltigkeit leiten lassen. Deshalb kooperiert efko auch mit rund 125 Landwirten aus der Region, die Obst und Gemüse in bester Qualität nach strengen Kriterien produzieren. Ein weiterer „local hero“, der stark auf die Zusammenarbeit mit heimischen Lieferanten setzt, ist Felix Austria. Seit 60 Jahren produziert das Unternehmen mit Sitz in Mattersburg Saucen und Convenience-Produkte für den Lebensmittelhandel und die Gastronomie. Ein feines Gespür für den österreichischen Geschmack, die Arbeit mit erlesenen Rohstoffen und deren sorgfältige Verarbeitung machen Felix Austria zu einem der erfolgreichsten und beliebtesten Unternehmen des Landes. Ähnliches gilt auch für Elfin mit Sitz in Leonding. In der 90-jährigen Firmengeschichte hat sich das Unternehmen mit der Verarbeitung und Herstellung von hochwertigen Fisch- und Sauergemüse beschäftigt und glänzt mit einem Portfolio von exzellenter Qualität und beispiellosem Genuss.



BIO

**7<sup>49</sup>**  
per Stk.



**EFKO**  
**BIO KAROTTEN SALAT JULIENNE**  
1 Stk., 3/1, 3161791



BIO

**6<sup>99</sup>**  
per Stk.



**EFKO**  
**BIO ROTE RÜBEN SALAT JULIENNE**  
1 Stk., 3/1, 3161825





**ELFIN  
PAPRIKASALAT**  
1 Krt. = 3 Stk., 3,68 l, 869206

**6<sup>99</sup>**  
per Stk.



**ELFIN  
GURKENWÜRFEL**  
1 Krt. = 3 Stk., 3450 g, 3594132

**5<sup>79</sup>**  
per Stk.



**FELIX  
DELI GURKEN 9/12**  
1 Stk., 10l, 8300

**14<sup>99</sup>**  
per Stk.



**FELIX  
PAPRIKASALAT**  
1 Stk., 5/1, 802850

**8<sup>59</sup>**  
per Stk.



**FREY  
KRAUTSALAT**  
1 Krt. = 4 Stk., 3,4 l, 475186

**4<sup>69</sup>**  
per Stk.



**MACHLAND  
ROTE RÜBEN SALAT**  
1 Krt. = 6 Stk., 1,7 l, 8714

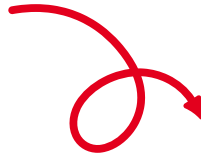
**2<sup>29</sup>**  
per Stk.



**MACHLAND**  
Rote Rüben: 3628112  
Delikatess Gurken: 3644739  
1 Krt. = 8 Stk., 720 ml

**1<sup>25</sup>**  
per Stk.

# KIOSK- KLASSIKER: IMMER DAS BESTE TO GO!



**Ob Frühling, Sommer, Herbst oder Winter: Kioske und kleine Buffets sind immer die erste Adresse, um den kleinen Hunger zwischendurch zu stillen. Am besten mit einem Mix aus Süßem und Salzigem.**

Ursprünglich ein nach mehreren Seiten geöffneter, frei stehender Pavillon in Park- und Palastanlagen im islamischen Kulturraum, hielt der Kiosk im 19. Jahrhundert Einzug in die großen, öffentlichen Parks in Paris. Zunächst wurden hier nur Zeitungen und Blumen verkauft, später auch Erfrischungen, was wiederum dazu führte, dass der „Kiosque“ ab 1900 im Deutschen mit einem kleinen Verkaufsstand gleichgesetzt wurde, an dem man Getränke, Tabak, Zeitungen, Snacks und Süßigkeiten kaufen konnte. Heute ist der Kiosk in erster Linie eine beliebte Anlaufstelle für Einheimische und Touristen, die sich im Vorbeigehen mit Süßwarenklassikern wie Manner-Schnitten, Fizzers oder Swedy, Knabbergebäck wie Soletti, Nüssen oder Nussmixes und natürlich herzhaften, fein würzigen All-Stars wie Kabanossi stärken. Klassiker wie diese finden Sie gemeinsam mit zahlreichen Newcomern im Snack-Universum natürlich in Ihrem Transgourmet.



**HARIBO OD. MAOAM  
FRUCHTGUMMI OD KAUBONBON**  
versch. Sorten  
1 Dose  
1 Krt., 30 bis 265 Stk.

**7 49**  
per Pkg.



**8 79**  
per Pkg.

**CANDY  
FRISBEE DOSE**  
1 Krt. = 8 Pkg., 300 Stk., 3320116





**BOBBY  
KNUSPERRIEGEL**  
versch. Sorten  
1 Krt. = 24 Stk., 40 g

**0 47**  
per Stk.



**HANUTA**  
1 Krt. = 18 Stk., 44 g, 673772

**0 49**  
per Stk.



**NIEMETZ**  
Swedy, 19612  
Manja, 1392679  
1 Krt. = 48 Stk., 20 g

**0 37**  
per Stk.



**PIC NIC  
BREAK**  
1 Krt. = 24 Stk., 50 g, 740407

**0 75**  
per Stk.



**HARIBO  
FRUCHTGUMMI**  
versch. Sorten  
1 Krt., 80 g - 100 g

**0 69**  
per Pkg.



**TOGGO  
FLIC'N LIC LOLLY**  
versch. Sorten  
1 Krt. = 24 Stk., 14 g



**0 65**  
per Stk.



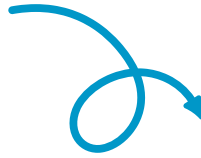
**KNABBERNOSSI  
CLASSIC**  
50er  
1 Krt. = 50 Stk., 12,5 g, 443358



**0 52**  
per Stk.



# AUF DIE NEUE FILLER- FÜLLE!



**Rechtzeitig zum Start in eine neue Cocktail- und Aperitivo-Saison gilt es wie immer, nicht nur aktuell angesagten Spirits, sondern auch den dazu passenden Füllern Aufmerksamkeit zu schenken.**

Frühling ist die Zeit des Neuanfangs – und damit der perfekte Zeitpunkt, die Bar-Karte auf den neuesten Stand zu bringen. Für den Bereich Bar-Spirits bedeutet das 2024: An Gin führt nach wie vor kein Weg vorbei, aber dunkler, gereifter Rum sowie Mezcal und Tequila gewinnen zusehends an Terrain. Gleichzeitig gilt heuer nicht nur zur Aperitivo-Stunde mehr denn je „weniger ist mehr“. Der Highball-Boom wird sich 2024 unaufhaltsam fortsetzen, und damit rücken auch die Gin, Whisky & Co. begleitenden Filler verstärkt in den Fokus. Erfreulicherweise haben viele Hersteller im Filler-Segment ihr Portfolio zugunsten der geschmacklichen Vielfalt zuletzt noch einmal erweitert. So etwa Fever-Tree. Der Hersteller hat mit dem Sparkling Pink Grapefruit einen genialen Allrounder für erfrischende Spritz-Varianten in die Flasche gebracht. Mit erfrischenden, rein natürlichen Zitrusaromen punktet auch Easy Lemon der Organics -Linie von Red Bull, das solo ebenso glänzt wie mit Wermut, Limoncello oder Prosecco. Ob Newcomer oder Klassiker: Lassen Sie sich von unserem umfangreichen Filler-Sortiment inspirieren, und bringen Sie für Ihre Gäste pünktlich zu Sommerbeginn trendige Abwechslung ins Glas!



**BIO**

**1 09**  
per Stk.

**ORGANICS  
BY RED BULL**  
versch. Sorten  
1 Krt. = 24 Stk., 0,25l



**MISTER GINGER  
GINGER BEER**  
aus Österreich  
1 Krt. = 12 Fl., 0,33 l,  
3182235

**1 39**  
per Fl.



**NEU**

**1 39**  
per Fl.

**KINLEY**  
versch. Sorten  
1 Krt. = 6 Fl., 1 l



**1 05**  
per Fl.

**LOBSTERS**  
aus Österreich  
versch. Sorten  
1 Krt. = 24 Fl., 0,2 l



**1 19**  
per Fl.

**FEVER-TREE**  
versch. Sorten  
aus England  
1 Krt. = 24 Fl., 0,2 l



**1 29**  
per Fl.

**FENTIMANS**  
versch. Sorten  
aus England  
1 Krt. = 6 Pkg., 4 x 0,2 l



**0 99**  
per Fl.

**THOMAS HENRY**  
versch. Sorten  
1 Krt. = 24 Fl., 0,2 l



**NEU**

**0 79**  
per Fl.

**VÖSLAUER**  
**SPORT + MAGNESIUM & FLAVOUR**  
versch. Sorten  
1 Krt. = 6 Fl., 0,75 l



**0 79**  
per Fl.

**VÖSLAUER**  
**SPORT + MAGNESIUM**  
1 Krt. = 6 Fl., 0,75 l, 3547221





Josef DOCKNER

## WEINGUT DOCKNER

Rund um den Göttweiger Berg im südlichen Kremstal bewirtschaften Sepp und Josef Dockner ca. 100 Hektar Weingärten. Die wichtigsten Lagen des Winzerhofes sind die Rieden Himmelreich, Frauengrund, Lusthausberg, Gottschelle, Steinbühel, Rosengarten und Leiten. Die Weißweinsorten Grüner Veltliner und Riesling dominieren im Betrieb. Ergänzt wird das Weißweinangebot durch Muskateller, Sauvignon Blanc, Weißburgunder und Chardonnay. Die Rotweinsorten sind Zweigelt, St. Laurent, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon und Merlot. Sepp und Josef Dockner können auf viele erfolgreiche Jahre zurückblicken. Sepp kümmert sich um die Weingärten und um das Management im Betrieb. Sohn Josef trägt als Önologe und Kellermeister die Verantwortung für die Weinproduktion. In der Sektmanufaktur am Kremser Frauengrund wird mit viel Feingefühl Sekt mittels traditioneller Flaschengärung hergestellt. Wer das umfangreiche Sortiment kennenlernen möchte, findet ausreichend Gelegenheit: entweder im Weinverkostungszentrum oder im prämierten TOP-Heurigen, wo Gudrun Dockner die Gäste kulinarisch verwöhnen. Der moderne Produktionskeller, auch JOE-Keller genannt, zählt sowohl technologisch als auch architektonisch zu den modernsten Kellern Österreichs. Nähere Informationen unter [www.dockner.at](http://www.dockner.at)



**6<sup>99</sup>**  
per Fl.

**DOCKNER  
GRÜNER VELTLINER RIED  
FRAUENGRUND KREMSTAL DAC 2023**  
1 Krt. = 6 Fl., 0,75 l, 3651056





BIO

**ZILLINGER  
GRÜNER VELTLINER  
NEULAND 2023**  
1 Krt. = 6 Fl., 0,75 l,  
3657392

**6<sup>99</sup>**  
per Fl.



**GISBERG  
JOHANN  
WEISSBURGUNDER  
THERMENREGION  
DAC 2023**  
Thermenregion  
1 Krt. = 6 Fl., 0,75 l,  
3652245

**6<sup>99</sup>**  
per Fl.



**SKOFF  
ORIGINAL  
SAUVIGNON  
BLANC RIED SULZ  
SÜDSTEIERMARK  
DAC 2021**  
Südsteiermark  
1 Krt. = 6 Fl., 0,75 l,  
3525078

**9<sup>69</sup>**  
per Fl.



**POLZ  
GRAUER  
BURGUNDER  
SÜDSTEIER-  
MARK DAC  
2020**  
1 Krt. = 6 Fl.,  
0,75l,  
3536364

**12<sup>99</sup>**  
per Fl.



BIO

**HILLINGER  
CHARDONNAY  
BIO 2023**  
1 Krt. = 6 Fl., 0,75  
l,3657012

**6<sup>99</sup>**  
per Fl.



VEGAN

**WOHLMUTH  
WEISSBURGUNDER  
SÜDSTEIERMARK  
DAC 2023**  
Südsteiermark  
1 Krt. = 6 Fl., 0,75 l,  
3647443

**7<sup>89</sup>**  
per Fl.



**FERRATON  
SAINT PERAY  
„LE MIALAN“  
2022**  
Rhonetal  
1 Krt. = 6 Fl.,  
0,75 l,  
3591138

**15<sup>99</sup>**  
per Fl.



**KRISPEL  
ROSE BOHEME 2023**  
Steiermark  
1 Krt. = 6 Fl., 0,75 l,  
3652344

**7<sup>99</sup>**  
per Fl.



**ZIEHER  
WEIN-  
GLAS  
BALAN-  
CED  
KRIS-  
TALL.**  
850 ml  
1 Pkg.,  
2er,  
3603040

**102<sup>09</sup>**  
per Pkg.





## WEINGUT LEOPOLD FIGL



Unser Familienbetrieb bewirtschaftet seit 1960 Weingärten im Unteren Traisental. Die Weingärten befinden sich auf trockenen, sandigen Lössböden, welche die idealen Bedingungen zur Produktion erlesener Weine mit höchster Qualität gewährleisten. In den Rieden Setzen, Sonnleithen und Rosengarten werden neben dem dominierenden Grünen Veltliner auch die Sorten Riesling, Zweigelt und Chardonnay kultiviert.



**figl**  
LEOPOLD

**FIGL  
GRÜNER VELTLINER  
RIED SETZEN  
TRAISENTAL  
DAC 2023**  
Traisental  
1 Krt. = 6 Fl., 0,75l,  
3652336

**7<sup>99</sup>**  
per Fl.



**KERINGER  
SANKT LAURENT  
COMMANDER 2022**  
1 Krt. = 6 Fl., 0,75 l,  
3651312

**8<sup>99</sup>**  
per Fl.



Unser Weingut in Mönchhof im Nordburgenland hat sich voll und ganz darauf verschrieben, bei der Vinifizierung von Rotweinen innovative Wege zu gehen. Seit 2004 sind wir – Robert und Marietta Keringer – mit großem Engagement dabei, außergewöhnliche Weine zu kreieren, die leicht zu trinken sind und die man versteht. Keringer Weine sind massiv in vielen Facetten und hinterlassen einen besonderen Eindruck.

## WEINGUT KERINGER



**GIRLAN**  
KELLEREI · CANTINA



**KELLEREI  
GIRLAN  
CHARDONNAY  
MARNA 2022**  
Südtirol  
1 Krt. = 6 Fl., 0,75 l,  
3649159



**10<sup>99</sup>**  
per Fl.



## WEINGUT GIRLAN



Seit 1923 verbinden wir Weinbautradition mit einer visionären Zukunft, stets im Einklang mit unserer altbewährten Vergangenheit. Die Kellerei Girlan wurde 1923 in einem historischen Bauernhof aus dem 16. Jahrhundert gegründet. Damals legten 24 Weinbauern den Grundstein für unseren heutigen Betrieb. Hinter traditionsreichen Mauern und in den weitverzweigten Kellergängen verbergen sich moderne Kellertechnologie und optimale Lagerbedingungen für unsere Weine.





## WEINGUT MOUSSE CHAMPAGNER

Die Domaine Champagne Moussé befindet sich inmitten des Marne-Tals im Dorf Cuisles. Die Weinberge verteilen sich auf 3 verschiedene Dörfer, liegen jedoch alle am gleichen Hügel, wobei sämtliche Parzellen sind nach Süden ausgerichtet. Spezialität des Hauses ist der Pinot Meunier, der hier auf grünen Lehmböden wächst.

Seit dem 17. Jahrhundert ist die Familie Moussé im Marne-Tal verwurzelt und betreibt das Winzerhandwerk nun in 4. Generation. Während die Familie bis 1922 ihre Trauben noch an die großen Champagner-Häuser verkauften, entschied Eugène Moussé ein Jahr später seinen eigenen Champagner herzustellen und legte damit den Grundstein für das heutige Weingut. Während des 2. Weltkriegs musste sich Suzanne Moussé alleine um den Hof kümmern, das Eugène und sein Sohn Edmond als Widerstandskämpfer durch die deutschen Besatzer festgenommen wurden. Nur Edmond kehrte nach dem Krieg aus der Gefangenschaft zurück und übernahm das Weingut. Er verschrieb sich der Perfektionierung des Anbaus von Meunier und gab die Leidenschaft für Wein auch an seinen Sohn Jean-Marc weiter. Dieser erkannte schon in den 90er Jahren die Bedeutung einer naturnahen Arbeitsweise und begann mit der ökologischen Umstellung.

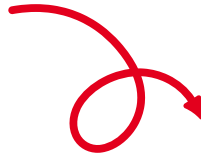


**43<sup>99</sup>**  
per Fl.

**MOUSSÉ**  
**CHAMPAGNE „EUGENE“**  
Champagne  
1 Krt. = 6 Fl., 0,75 l, 3589926



# SMART UND STILVOLL RAN AN DIE STANGE!



**Mit unserem Sortiment an professionellen Küchenhelfern und stilvoller Tableware holen Sie zur Spargelzeit geschmacklich und optisch das Beste aus dem saisonalen Gemüseschatz heraus!**

Wenn es ein Gemüse gibt, nach dem sich das Feinschmecker-Volk nach einem langen Winter besonders inbrünstig sehnt, dann ist es Spargel. Er ist die kulinarische Speerspitze des Frühlings, die förmlich danach schreit, mit Schinken und Sauce hollandaise, in Nussbutter gebraten oder in Salaten, auf Tartes, in Bowls und Risotti oder sogar als Eis auf dem Teller zu glänzen.

Damit die Vor- und Zubereitung der begehrten Stangenware mühelos und ohne Qualitätsverlust gelingt, sind passende Küchenhelfer unerlässlich. Allen voran: ein Spargeltopf, in dem die Stangen stehend sanft garen und dank Gitterkorb einfach abtropfen können. Portionsweise zusammengebunden gegart lässt sich Spargel übrigens noch einfacher und schneller auf den Tellern anrichten – am besten mit einer Spargelzange, die das empfindliche Gemüse nicht quetscht. Und apropos anrichten: Ein königliches Gemüse wie Spargel will natürlich auch auf optisch ansprechendem Geschirr königlich in Szene gesetzt werden. Passende Platten, Teller, Schüsseln & Co. in frühlingshaft-pastelligem Rosé finden Sie ebenso in unserem Sortiment wie farblich harmonisierende Servietten der Frühlingsserie White Asparagus.



**DUNISOFT  
SERVIETTE**  
40 x 40 cm, 1/4 Falz, white Asparagus  
1 Krt. = 6 Pkg., 60er, 3630548

**16<sup>99</sup>**  
per Pkg.



**DUNI  
SERVIETTE**  
33 x 33 cm, 3 lagig, 1/4 Falz,  
white Asparagus  
1 Krt. = 10 Pkg., 50er, 3630555

**4<sup>89</sup>**  
per Pkg.





**SPARGELZANGE ASCENSA**  
L = 215 mm, hochwertiger Edelstahl  
1 Krt. = 3 Stk., 3280203

**13<sup>49</sup>**  
per Stk.



**SCHULTE&UFER  
SPARGELTOPF**  
DM = 180 mm, Edelstahl, Glasdeckel,  
geteilter Einsatz  
1 Stk., 429365

**79<sup>99</sup>**  
per Stk.



**CHURCHILL  
CAPPUCCHINO UNTERE, STONEC.PINK**  
DM = 156 mm  
1 Krt. = 12 Stk., 3588373

**5<sup>09</sup>**  
per Stk.



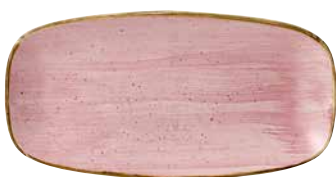
**CHURCHILL  
BOWL STONEC.PINK**  
DM = 185 mm  
1 Krt. = 12 Stk., 3588480

**14<sup>09</sup>**  
per Stk.



**CHURCHILL  
TELLER FLACH, STONEC.PINK**  
DM = 217 mm  
1 Krt. = 12 Stk., 3588449

**9<sup>29</sup>**  
per Stk.



**CHURCHILL  
PLATTE STONC.PINK**  
L = 298 mm, B = 153 mm  
1 Krt. = 12 Stk., 3588498

**20<sup>79</sup>**  
per Stk.



**CHURCHILL  
PLATTE STONEC.PINK**  
L = 355 mm, B = 185 mm  
1 Krt. = 6 Stk., 3588514

**30<sup>79</sup>**  
per Stk.





TRANS**GOURMET**

# NEWS

**DAS BESTE**  
FÜR DIE GASTRONOMIE

**NEWS KW 23 – 24:**  
**GRILLSPEZIALITÄTEN**  
aus Österreich

**BIER & CIDER**  
für die Sommertage

**GRILLER & GRILLZUBEHÖR**  
für Profis



NEU

BIO

VEGAN

**JURTSCHITSCH**  
**GRÜNER VELTLINER**  
**GNEIS & GLIMMER**  
**2023**  
1 Krt. = 6 Fl., 0,75 l,  
3657681

**7<sup>69</sup>**  
per Fl.



**BOIRON**  
**FRUCHTPÜREE**  
**MANGO**  
tiefgekühlt  
Gebrauchsfertiges Premium  
Fruchtpüree, das  
wie die frische  
Frucht verwendet  
wird, Zeitersparnis  
und saisonelle  
Unabhängigkeit  
bringt. 1 Krt.  
= 6 Pkg., 1 kg,  
820670



COOK

**12<sup>89</sup>**  
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 Gebindeinsatz 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