

STRESS RAUS. FRISCHE REIN.

Mehr Freiraum,
Kalkulierbarkeit und
Produktivität



Hochwertige
Frische-Produkte



Individuell
für Sie vorgekocht



Fertig zum
Verfeinern und
Servieren



TRANSGOURMET SMART CUISINE: IHR GASTRONOMISCHES SUPPORTPAKET DER ZUKUNFT

Mit Transgourmet Smart Cuisine haben wir eine revolutionäre, Preis-Leistungs-optimierte High End-Konzeptlösung für F&B- und Küchenprofis entwickelt, um Sie und Ihre Mitarbeiter im zunehmend herausfordernden Küchenalltag optimal zu unterstützen.

Das Prinzip dieses zeitgemäßen gastronomischen Support-Pakets ist so einfach wie clever: Durch die Bereitstellung einer maßgeschneiderten Auswahl an handwerklich hergestellten Gerichten auf Manufakturniveau helfen wir Ihnen dabei, Ihr Küchen- und Speisenmanagement bei konstant hoher kulinarischer Qualität effizienter und stressfreier zu gestalten.

Alle Gerichte der Smart Cuisine-Menülinien werden mit besten Basisprodukten unserer Eigenmarke Transgourmet Quality vom steirischen Spitzenkoch Willi Brunner frisch für Sie zubereitet, zu festgelegten Terminen geliefert und können in Ihrem Betrieb regeneriert, servierbereit fertiggestellt und von Ihnen individuell verfeinert werden.

Durch die bequeme, komponentenweise Bestellung über unseren Webshop, die ausgeklügelte Lieferlogistik und die einfache, gelingsichere Regeneration der Speisen sparen Sie im Praxisalltag wertvolle Zeit und Ressourcen – und können sich gleichzeitig darauf verlassen, Ihren Gästen immer qualitativ hochwertigste Kulinarik bieten zu können.

SO PROFITIEREN SIE VON TRANSGOURMET SMART CUISINE

Vorteile:

- Optimale Unterstützung und Entlastung des Küchenpersonals im Praxisalltag
- Effizientes Zeit-, Kosten- und Personalmanagement
- Maximale Kalkulations- und Planungssicherheit
- Bequeme Webshop-Bestellung
- Lieferung in absoluter Frischequalität zu festgelegten Terminen
- Verlässliche Manufaktur-Speisenqualität
- Maßgeschneiderte Menülinien
- Regeneration und Finish im Betrieb sind einfach und gelingsicher
- Faires Preis-Leistungs-Verhältnis





DIE PRODUKTE

- ↳ Österreichische Gerichte-Klassiker in Manufakturqualität
- ↳ Gleichbleibend hohe handwerkliche und kulinarische Güte
- ↳ Verlässliche, österreichische und internationale Markenproduktqualität der Eigenmarke Transgourmet Quality
- ↳ Frische-Convenience ohne Konservierungs- und Farbstoffe und ohne Geschmacksverstärker
- ↳ Vielfältiges und hochwertiges Angebot an:
 - » Vorspeisen
 - » Suppen
 - » Hauptgerichten
 - » Beilagen
 - » Salaten
 - » Dressings
 - » Toppings
 - » Desserts

SO EINFACH GEHT'S

Schritt 1

Sie können Ihre Bestellung am Montag und/oder Mittwoch bis spätestens 12:00 Uhr über unseren Webshop für frühestmögliche Lieferung am Mittwoch bzw. Donnerstag in der darauffolgenden Woche aufgeben. Voraussetzung dafür ist, dass Sie an diesem Tag laut Tourenplan beliefert werden.

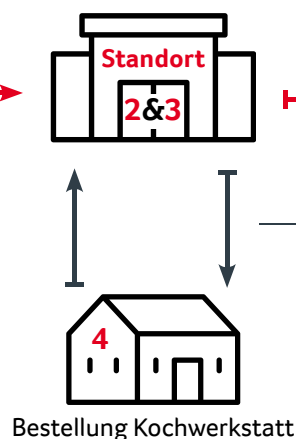


Sollte dem nicht so sein, erfolgt die Auslieferung zum dann nächstmöglichen Liefertag.

Schritt 2 & 3

Ihre Bestellung wird bei Transgourmet Cash&Carry Feldbach und Graz-Seiersberg bearbeitet.

Alle benötigten Basisprodukte werden anschließend in die Kochwerkstatt von Willi Brunner geliefert.



Schritt 4

Ihre Gerichte werden in der Kochwerkstatt frisch zubereitet, servierfertig verpackt und zum vereinbarten Tag an Sie ausgeliefert.



VORSPEISE

Vitello Tonnato mit Thunfischsauce

Bezeichnung	Grammatur	Art. Nr.
Vitello Tonnato	16 x 30 g	3371994
Thunfischsauce	25 x 20 g	3369618

SUPPE

Lauchcremesuppe mit Naturcroutons

Bezeichnung	Grammatur	Art. Nr.
Lauchcremesuppe	16 x 125 g	3362506
Naturcroutons	25 x 20 g	3365236



HAUPTGERICHT

Geschmorte Schweinebackerl mit Polentaschnitte und mediterraner Gemüse-Mischung

Bezeichnung	Grammatur	Art. Nr.
Geschmorte Schweinebackerl	16 x 125 g	3362662
Polentaschnitte	16 x 60 g	3365327
Mediterrane Gemüse-Mischung	16 x 60 g	3363165

DESSERT

Grießflammerie mit Beerenragout

Bezeichnung	Grammatur	Art. Nr.
Grießflammerie	16 x 22 g	3369576
Beerenragout	16 x 60 g	3369543

