

FLEISCHKULTUR NEU DEFINIERT



MEAT THE BEST

Einer der entscheidendsten Faktoren für Fleischgenuss auf allerhöchstem kulinarischen Niveau ist die Qualität der verarbeiteten Rohware. Herkunft und Aufzucht der Tiere, Fleischaroma, Reife, Textur, Zuschnitt, Verfügbarkeit und gleichbleibend exzellente Qualität: Anspruchsvolle Küchenprofis wissen, welchen großen Einfluss alle diese Kriterien auf die perfekte Umsetzung ihrer individuellen kulinarischen Visionen haben. Für sie und alle, die sich in puncto Vielfalt, Geschmack, Frische und Herkunft von Fleischwaren nicht weniger als Exzellenz erwarten, ist Transgourmet Cook seit mehr als 15 Jahren der beste und verlässlichste Premiumfleisch-Partner des Landes.

Um unseren Kunden im Fleischbereich eine in jeder Hinsicht außergewöhnliche Kollektion an Lebensmitteln zu bieten, gehen wir keine Kompromisse ein: Wir legen größten Wert auf enge und vertrauensvolle Partnerschaften mit unseren Lieferanten, scouten konstant neue Partner und Produkte aus aller Welt und überzeugen uns regelmäßig und umfassend von der hohen Qualität der Produkte. So stellen wir sicher, dass unsere streng selektionierte Auswahl an Fleischdelikatessen ausnahmslos für authentische, transparente Herkunft, unvergleichlichen Geschmack und herausragende Qualität steht – egal, ob klassisches Edelteil oder Special Cut, ob Beiried vom heimischen Cult Beef, U.S. Black Angus Short Ribs oder Schulterscherzel vom italienischen Wasserbüffel.

Wir freuen uns, Ihnen diese und weitere ausgewählte Highlights unserer Transgourmet Cook-Fleischkollektion auf den folgenden

»Küchenprofis erwarten in puncto Auswahl, Geschmack, Frische und Herkunft von Fleisch nicht weniger als Exzellenz. Diese Erwartung erfüllen wir mit unserer außergewöhnlichen Transgourmet Cook Premium-Fleischkollektion, in der die Elite heimischer und internationaler Cuts vertreten ist.«

STEFAN BUCZOLICH
BEREICHSLIMITER
TRANSGOURMET COOK

Seiten vorzustellen und Sie dazu zu inspirieren, mit uns als Partner zu noch feineren Höhenflügen in der Küche anzusetzen.



AUSTRALISCHES PRIME BEEF

Schier endlose Weiden, auf denen ausgesuchte Rinderrassen in ihren ersten Lebensmonaten frei laufend grasen dürfen und in der Endmast mindestens 100 Tage lang mit hochwertigstem Getreide gefüttert werden, um den perfekten Anteil an intramuskulärem Fett aufzubauen: Die in „Down Under“ gepflegte Form der Rinderzucht hat Australien längst in die Top-Liga der Rindfleischnationen katapultiert.

Cuts wie der Tafelspitz vom australischen Prime Beef stammen von der kräftigen, widerstandsfähigen und vitalen Fleischrinderrasse Black Angus, die neben Hereford zu den bedeutendsten in Australien gezüchteten Rinderrassen zählt. Wie alle Teilstücke vom Prime Beef Black Angus überzeugt auch der Tafelspitz mit unvergleichlicher Zartheit, Saftigkeit, dezent würzigem Eigengeschmack und einer feinen, gleichmäßigen Marmorierung. Die Summe dieser Eigenschaften macht den edlen Cut aus dem Hinterviertel über die in der österreichischen Küche klassischerweise gepflegte Zubereitung als Siedefleisch erhaben: Das klare, würzige Fleischaroma und die herausragende Zartheit des Prime Beef Tafelspitz kommen als Steak oder rosa im Ganzen gebraten am besten zur Geltung.

PRIME BEEF TAFELSPITZ

EINHEIT	ca. 1,8 kg
ART.-NR.	1350586
URSPRUNGS- LAND	Australien

Der feinfaserige, perfekt marmorierte Cut aus dem Hinterviertel australischer Prime Beef Black Angus-Fleischrinder entfaltet sein unvergleichliches Aroma am besten rosa im Ganzen gebraten oder zu Steaks geschnitten und medium gegrillt.

QR-Code scannen
und mehr zu diesem
Produzenten
erfahren.





RIND TOMAHAWK DRY-AGED HOCHRIPPE

EINHEIT	ca. 1,2 kg
ART.-NR.	3205259
URSPRUNGS- LAND	Österreich

Diese imposante Steak-Spezialität vom Rostbraten mit langem Knochen wird aus der Hochrippe heimischer Simmentaler Rinder geschnitten und mindestens 21 Tage gereift, was ihr das von Steak-Aficionados so geschätzte vollfleischig-nussige Aroma verleiht.

QR-Code scannen
und mehr zu
diesem Produkt
erfahren.



DRY-AGED BEEF

Unter Kennern und Fans intensiver Aromen gelten trockengereifte Bone Cuts als das absolute Nonplusultra in Sachen Steak-Genuss. Denn das Dry-Aging-Verfahren unter kontrollierten klimatischen Bedingungen verleiht insbesondere Teilen aus dem Rinderrücken wie dem mächtigen Tomahawk eine herrlich mürbe Textur und einen intensiven, nussigen Geschmack.

Das Dry-Aged-Tomahawk-Steak unseres Cook-Sortiments stammt von in Österreich aufgezogenen, jungen weiblichen Simmentaler Rindern. Die hornlose, ursprünglich aus der Schweiz stammende Rinderrasse liefert von Natur aus qualitativ hochwertiges, feinfaseriges Fleisch, das durch die 21-tägige Trockenreifung am Knochen geschmacklich jedoch auf ein ganz neues Level gehoben wird. Das intensive Fleischaroma und der angenehme Reifegeschmack des Tomahawks kommen bei der Zubereitung am Grill oder im Beefer ideal zur Geltung, wobei der Cut nach dem beidseitig scharfen Anbraten am besten in der indirekten Grillzone bei 60 °C bis zum gewünschten Garpunkt nachziehen sollte.



PREMIUM CULT BEEF

Hinter dem Namen Premium Cult Beef verbirgt sich ein besonderes Markenprogramm für AMA-Gütesiegel-zertifiziertes Rindfleisch aus Österreich. Es basiert auf dem Prinzip, der Gastronomie durch konsequente, strenge Auslese erstklassige Cuts von heimischen Fleckvieh-Färsen – und damit eine qualitativ hochwertige und nachhaltige Alternative zu Importware – zu bieten.

Das Fleisch für Premium Cult Beef-Cuts wie Beiried, das eine schöne weiße Fettabdeckung sowie eine perfekte Marmorierung aufweist und unter anderem die Basis für Steak-Klassiker wie Rumpsteak oder Entrecôte bildet, stammt von maximal 22 Monate alten Kalbinnen. Sie werden in AMA-Gütesiegel-Betrieben mit Grassilage, Heu und Getreideschrot aufgezogen, dürfen das festgesetzte Schlachtgewicht von 362,6 Kilogramm nicht überschreiten und müssen Fleisch der Fettklassen 3 bis 4 aufweisen, um es in die Premium-Cult-Beef-Selektion zu schaffen. Die Reifezeit nach dem Schlachten muss zudem mindestens 14 Tage betragen, um ein Optimum an Geschmack und Zartheit zu garantieren.

PREMIUM BEIRIED KALBIN

EINHEIT	ca. 3 kg
ART.-NR.	3170461
URSPRUNGS-LAND	Österreich

Das Beiried wird wie der Lungenbraten aus dem „Englischen“ geschnitten, ist aber kräftiger in Geschmack und Struktur. Der ideal marmorierte Cut von der heimischen Premium Cult Beef Kalbin eignet sich hervorragend für die Zubereitung als Roastbeef oder Rumpsteak.

QR-Code scannen
und mehr zu diesem
Produzenten
erfahren.





INSPIRATION VON PROFIS FÜR PROFIS

Kulinarische Kulturdenkmalpflege mit Freilandwildhendl-Frikassee und geschmorter Lammkeule, Steakhouse-Küche von Welt mit Short Ribs und Flank Steak oder großes Asiaküchen-Kino mit Shabu Shabu & Nigiri vom japanischen Wagyū? Lassen Sie sich von den außergewöhnlichen Rezeptideen unserer Transgourmet Cook-Studioköche für Gourmet-Fleischgerichte inspirieren!



QR-Code scannen
und in die
Transgourmet
Cook-Rezeptwelt
eintauchen!



BÜFFEL SCHULTERSCHERZL

EINHEIT	ca. 1,5 kg
ART.-NR.	3626611
URSPRUNGS- LAND	Italien

Dunkelrot, fein nussig und geschmacklich zwischen Wild und Rind angesiedelt, überzeugt das gut durchzogene Schulterschierl vom italienischen Wasserbüffel im Ganzen gebraten, gekocht sowie als Gulasch oder Ragout zubereitet.

QR-Code scannen
und mehr zu diesem
Produzenten
erfahren.



ITALIENISCHER WASSERBÜFFEL

In Asien und Nordafrika fixer Bestandteil der Alltagskulinariik, spielte Wasserbüffel Fleisch bislang in keiner europäischen Länderküche eine Rolle. In Italien werden Wasserbüffel seit jeher fast ausnahmslos für die Mozzarellaproduktion gezüchtet und männliche Büffelkälber dementsprechend kurz nach ihrer Geburt getötet. Das vom Schweizer Manuel Ruess gegründete Unternehmen Büffel Bill geht mit seinem exklusiv bei Transgourmet Cook erhältlichen Angebot an Cuts vom italienischen Wasserbüffel bewusst einen anderen, nachhaltigen und qualitativ höchst überzeugenden Weg.

Für die Produktion von Teilstücken wie dem sowohl zum Schmoren im Ganzen als auch für die Zubereitung von Gulasch oder Eintöpfen geeigneten Wasserbüffel-Schulterschierl kooperiert das Unternehmen mit Sitz in Singen am Bodensee mit ausgewählten Züchtern, die sich der tierwohlgerichteten Aufzucht der Tiere auf saftigen Wiesenflächen entlang der Amalfi-Küste verschrieben haben. Diese Haltungsform garantiert die Ausbildung von nussig-würzigem, intensiv aromatischem Fleisch, das eine hervorragende Alternative zu hochwertigem Rindfleisch darstellt.



BLACK ANGUS U.S. BEEF

Die jahrzehntelange Erfahrung amerikanischer Rinderfarmer in der Freiland-Mast ausgewählter Fleischrinderrassen macht Rindfleisch aus den USA zur ersten Wahl für ausgewiesene BBQ- und Grill-Profis sowie Steak-Aficionados, die extrem aromatische, butterzarte Fleischqualität schätzen.

Die Creekstone Farms in Kansas, die 100 % Black Angus Rinder züchten, zählt zu den führenden Produzenten des Landes und setzt mit Cuts wie den perfekt marmorierten, saftigen Short Ribs Maßstäbe in Sachen Fleischgeschmack und Textur. Verantwortlich für die ausnehmende Zartheit und Aromatik der Ribs, die aus dem vorderen Rippenstück unterhalb des Rinderhalses geschnitten werden, ist neben dem Verzicht auf hormonelle Wachstumsförderer und der stressfreien Schlachtung der Tiere vor allem die 120 Tage dauernde Mast mit Mais.

Zum langsamen Garen am Grill oder Smoken eignen sich die gut durchgezogenen Short Ribs perfekt, wobei die optimale Gartemperatur bei der Low- & slow-Methode zwischen 105 °C und 120 °C liegt.

RIND SHORT RIBS

EINHEIT	ca. 2,8 kg
ART.-NR.	3646106
URSPRUNGS-LAND	USA

Das an den Brustrippen sitzende Muskelfleisch gilt mittlerweile auch in unseren Breitengraden nicht nur als BBQ-Knüller, die Short Ribs vom U.S. Black Angus Beef der Creekstone Farms machen auch rosa sous-vide gegart eine exzellente Figur.

QR-Code scannen
und mehr zu diesem
Produzenten
erfahren.





VONATUR FREILANDWILD- HENDL GRILLFERTIG

EINHEIT	ca. 1,2 kg
ART.-NR.	3064250
URSPRUNGS- LAND	Österreich

Viel Auslauf, natürliches, langsames Wachstum, Futter aus großteils eigener landwirtschaftlicher Produktion und eine stressfreie Schlachtung der Vonatur Waldviertler Freilandwildhendl garantieren hocharomatisches Fleisch, das ideal zum Braten, Grillen und Schmoren geeignet ist.

QR-Code scannen
und mehr zu diesem
Produzenten
erfahren.



VONATUR WALDVIERTLER FREILANDWILDHENDL

Eine Handvoll ausgewählter Freiland-Geflügelzüchter der im Waldviertel ansässigen Erzeugergemeinschaft Waldland hat sich der Aufzucht einer speziellen Fleischhühnerrasse verschrieben, die hocharomatisches Fleisch mit typischem, feinem Eigengeschmack liefert. Die schneeweiß gefiederten Vonatur Waldviertler Freilandwildhendl, bei denen es sich um eine Kreuzung aus einem französischen Bresse-Huhn und einer österreichischen Rasse handelt, werden in Weideställen mit gentechnikfreiem, überwiegend hofeigenem Futter mindestens acht Wochen – und damit doppelt so lange wie normale Masthühner – aufgezogen. Sobald die Tiere ein Gewicht von etwa 2 Kilogramm erreicht haben, werden sie auf kürzestem Weg in den unternehmenseigenen Waldland-Schlachthof transportiert und verarbeitet. Dank des langsamen Wachstums, der Auslaufhaltung und des hochwertigen Futters ist das Fleisch der Freilandwildhendl deutlich aromatischer als jenes konventionell gemästeter Hühner, allerdings auch etwas dunkler und von festerer Konsistenz. Beim Braten im Ganzen oder von Teilstücken sollte demnach eine etwas längere Garzeit einkalkuliert werden.



IRISCHES SALZWIESENLAMM

Mit seinem verhältnismäßig milden Klima, den ausgedehnten Küstenlinien und der einzigartigen Flora meersalzgetränkter Wiesen bietet Irland ideale Bedingungen für die Lammzucht, die hier schon seit Jahrhunderten Tradition hat. Die Haltung der Tiere auf sattgrünen Weiden, auf denen eine Vielzahl aromatischer Gräser und Kräuter gedeiht, ist ein integraler Bestandteil der irischen Landwirtschaft, und längst zählt Lammfleisch von irischen Salzwiesenlämmern zur absoluten Weltspitze.

Die unvergleichliche Zartheit und der typische würzige und fein salzige Geschmack des irischen Lammfleisches sind nebst der speziellen, ganzjährigen Freilandhaltung auch der Zucht ausgewiesener Fleischrassen wie dem Suffolk-Schaf und dem Suffolk-Textel-Schaf zu verdanken. Das Fleisch für einen der beliebtesten Cuts vom Lamm, die Krone mit Rippenknochen, stammt von Tieren, die in den irischen Grafschaften Sligo, Leitrim und Donegal im Nordwesten Irlands aufwachsen und im Alter von maximal 7 Monaten geschlachtet werden. Das saftige, aromatische und fettarme Rückenstück lässt sich sowohl im Ganzen im Ofen als auch auf dem Grill zubereiten.

LAMM KRONE 75 MM

EINHEIT	2 x ca. 450 g
ART.-NR.	91157
URSPRUNGS-LAND	Irland

Lammfleisch von irischen Salzwiesenlämmern zählt zur absoluten Weltspitze, was sowohl der Fleischrassen-Selektion als auch der ganzjährigen Weidehaltung der Tiere geschuldet ist. Die Krone eignet sich perfekt zur Zubereitung im Ganzen und zerteilt zu Koteletts zum Rosa-Braten oder Grillen.

QR-Code scannen
und mehr zu
diesem Produkt
erfahren.





TRANSGOURMET ÖSTERREICH

Egger-Lienz-Straße 15
4050 Traun

cook.transgourmet.at

SIND SIE SCHON KUNDE?



Don't dream it. Cook it.

Gleich Kundenkarte
beantragen.

transgourmet.at/kunde-werden

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