



TRANS**GOURMET**

NEWS

DAS BESTE
FÜR DIE GASTRONOMIE

**PROSCIUTTO &
SCHINKENSPEZIALITÄTEN**
ab Seite 04

ITALIENS SCHNELLE KÜCHE
ab Seite 12

**SOMMERLICHE TISCHDEKO &
TABLEWARE**
ab Seite 36

**MAMMA MIA,
GENUSSVIELFALT
AUF ITALIENISCH**



**ASAREDO BEEF
BEIRIED**

aus Argentinien
Beiried ist ein
besonders
zartes, marmo-
riertes Fleisch.
Bestens geeignet
zum Kurzbraten.
Soja kommt
nur aus ent-
waldungsfreien
Gebieten.
1 EH = ca. 4 kg,
1350321



24⁹⁹
per kg



**MSC
JAKOBSMUSCHEL-
FLEISCH OHNE
ROGEN 10/20
AUFGETAUT JP**

Nordwestpazifik
Der Lebensraum
von Jakobsmu-
scheln erstreckt
sich rund um den
Globus.
1 EH = ca. 1 kg,
821587



33⁹⁹
per kg



KALBFLEISCH: ITALIENS ZARTES KÜCHENGEHEIMNIS



Ob als Highlight in festlichen Menüs oder Hauptdarsteller in echten Soulfood-Gerichten: Zartes, mild aromatisches Kalbfleisch ist eines der großen Starlets der italienischen Fleischküche.

Kalbfleisch hat eine große Tradition in der italienischen Küche und spielt in vielen Gerichten eine zentrale Rolle – wobei selbstverständlich jede Region ihre eigenen Spezialitäten kennt. „Vitello tonnato“ etwa hat seinen Ursprung im Piemont. Das hauchdünn aufgeschnittene Filet mit Thunfisch-Kapern-Sauce wird traditionell kalt serviert, ist aber auch warm ein Gourmethappen. Etwas rustikaler wird Kalb in der Lombardei genossen, nämlich als „Osso-buco alla Milanese“. Die geschmorte Kalbshaxe wird mit einer Sauce aus Weißwein, Tomaten und Gemüse zubereitet, dazu wird Risotto Milanese gereicht. Ein weiterer Klassiker aus der Region ist „Piccata alla Milanese“. Die in Eiern, Semmelbröseln und Parmesan panierten Schnitzel auf Spaghetti mit Tomatensauce sind ein typisches, herzhaftes Familienessen. Ein weniger bekanntes, aber umso feineres Kalbfleischgericht kommt hingegen im Süden auf den Tisch: „Scaloppine al Pompelmo“, in Grapefruit-saft, Thymian und Weißwein geschmorte Kalbsschnitzel. Ob nun raffiniert und leicht oder bodenständig und deftig: Lassen Sie sich von unserem Kalbfleischsortiment inspirieren und bringen Sie für Ihre Gäste ein Stück typisch italienische Kochkunst auf den Teller!



KALB ROSÉ SCHALE

ohne Deckel, frisch aus Österreich

Nicht nur für Schnitzel, auch für Spezialitäten wie Vitello Tonnato hervorragend geeignet.

1 Stk. = ca. 3,5 kg, 3372604



23⁹⁹
per kg





**FASSONA RIND
CARPACCIO**

frisch aus Italien
Die autochthone Rinderrasse Razza Fassona Piemontese wird für den Verzehr von rohen Fleischgerichten veredelt. Das Fleisch für dieses Carpaccio ist original geplättet nicht geschnitten.
1 EH = ca. 100 g, 1736206



36⁹⁹
per kg



**KALB
VITELLO TONNATO**

tiefgekühlt, 12 Portionen
Aus zartem Kalbfleisch geschnitten.
Für den italienischen Klassiker mit Thunfischmayonnaise, oder auch für ein herrliches Clubsandwich zu verwenden.
1 Pkg., 840 g, 3624087

2¹⁹
per Port.



**KALB
RÜCKENFILET**

entvliest, aus Holland
Das Rückenfilet vom Kalb ist eine besonders zarte und dezent mild schmeckende Spezialität. Es ist extrem zugeputzt, ohne Häute, Fett und Kette. Ideal zum Kurzbraten, besonders geeignet zu Pilzen.
1 Pkg. = ca. 3 kg, 89243



32⁹⁹
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. 1kg, 66654



14⁹⁹
per kg



VOLLE SCHINKEN- VIELFALT VORAUSS!



Von feinstem Prosciutto crudo aus Parma bis zu heimischem Schinken in verlässlich guter Qualität: Unser umfangreiches Transgourmet-Schinken-Sortiment lässt garantiert keine Wünsche offen!

Ob erlesener, luftgetrockneter Gourmethappen am festlichen Buffet, Hauptdarsteller in raffinierten Snacks oder auf dem Frühstücksteller: Schinkenspezialitäten sind Fixbestandteile der heimischen Genusskultur. Und mit über 160 verschiedenen heimischen und internationalen Schinkenprodukten finden Sie bei Transgourmet garantiert immer das ideale Stückchen Fleischglück für jeden Anlass und jede Anforderung – von italienischen oder spanischen Rohschinkendelikatessen, die höchsten Qualitätsansprüchen genügen, bis zu Frühstücks-, Toast- und Pizzaschinken von solider Qualität zum fairen Preis.



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



46⁹⁹
per kg





HANDEL ANTICA PROSCIUTTO CRUDO
 1/2 VAC, 8 Monate gereift
 Beim „Antica Prosciutto Crudo 1 ohne Schwarte ca. 2,5 kg“ handelt es sich um einen typischen, luftgetrockneten italienischen Rohschinken (Prosciutto Crudo), der nicht geräuchert wird. Hergestellt in der italienischen Region Emilia Romagna mit Fleisch aus verschiedenen Ländern der Europäischen Union.
 1 Stk. = ca. 2,5 kg, 5413



19⁹⁹
per kg



PROSCIUTTO SAN DANIELE
 mit Schwarte, ohne Knochen, 16 Monate gereift
 Prosciutto di San Daniele D.O.P. ist eine italienische Spezialität. Nur Schweinekeule aus italienischer Zucht und Salz, keine Konservierungsstoffe.
 1 Stk. = ca. 7,5 kg, 1834282



28⁹⁹
per kg



CITELLA PROSCIUTTO CRUDO BORGHETTO
 ohne Knochen, mit Schwarte, 8 Monate gereift
 Der Citella Prosciutto Crudo ist ein ausgewählter Rohschinken der nach traditioneller Herstellungsmethode gereift und mindestens 8 Monate luftgetrocknet ist. Er besitzt durch diese lange Reifezeit eine sehr zarte Konsistenz und hat ein feines, ausgewogenes Aroma.
 1 Stk. = ca. 5 kg, 52514



16⁹⁹
per kg



QUALITY SERRANO SCHINKEN
 ohne Geschmacksverstärker und Farbstoffe, 9 Monate gereift
 Spitzenqualität, Servierschnitt, luftgetrocknet, aromatisch und mild im Geschmack.
 1 Stk. = ca. 2,4 kg, 1755388

19⁹⁹
per kg



BOMBIERI PROSCIUTTO COTTO
 Entfetteter Kochschinken - ohne Milchderivate, ohne zugesetzte Polyphosphate und ohne Gluten.
 1 Stk. = ca. 8 kg, 3019320

6⁴⁹
per kg



DA KOMMEN FISCHFANS INS SCHWÄRMEN!



Von Miesmuscheln über Pulpo bis zu Wolfsbarsch: In unserem Transgourmet-Fischsortiment finden Sie eine qualitativ hochwertige Auswahl an Salzwasserfischen und Meeresfrüchten aus dem Mittelmeerraum!

Sommer, Abendsonne, Zikadenzirpen – und auf dem Tisch ein Best-of dessen, was die Adria, die sich vor einem ausbreitet, so zu bieten hat: soweit das idealtypische Genuss-Setting für Fischliebhaber. Hierzulande können Gastronomen ihren Gästen zwar keinen Meerblick und auch kein Zikadenkonzert bieten, auf typisch mediterrane Fischspezialitäten wie Wolfsbarsch in Salzkruste, Miesmuscheln in Weißweinsud, gegrillten Pulpo, Meeresfrüchtesalat oder Pasta mit Garnelen müssen sie dennoch nicht verzichten. Denn dank der Nähe Österreichs zu den fischreichen Küsten des Mittelmeers können auch heimische Gäste über Fisch- und Meeresfrüchte-Delikatessen aus den Gewässern zwischen Venedig und dem Ionischen Meer ins Schwärmen kommen. Dank langjähriger Partnerschaften mit ausgewählten Lieferanten und strengster Qualitätskontrollen bieten wir Ihnen bei Transgourmet ein umfangreiches Sortiment an fangfrischen wie auch tiefgekühlten Salzwasserfischen, Schalen- sowie Krustentieren von Top-Qualität. Die Fisch-Experten in unseren Märkten beraten Sie gerne bei der für Ihren Bedarf perfekten Auswahl und schuppen und filetieren fangfrischen Fisch auf Wunsch natürlich gerne für Sie!



**OCTOPUS
PULPO TASSE**
tiefgekühlt
1 Stk. = ca. 2-3 kg, 3447901

11⁹⁹
per kg



**GEMEINER KALMAR
C4L 11-13CM**
tiefgekühlt,
gefangen im Südwestatlantik
1 Krt. = ca. 5 kg, 42648

6⁴⁹
per kg





**TEPPICHMUSCHEL
VONGOLE VERACI MITTEL**
in Aquakultur gewonnen Italien
1 EH = ca. 1 kg, 32250

20⁴⁹
per kg



**MIESMUSCHELN
IN DER SCHALE 30/40**
tiefgekühlt, gekocht
1 Krt. = 12 Pkg., 1 kg, 3587615

4⁴⁹
per Pkg.



**SARDINEN
50/80G+ WILDFANG**
gefangen im Mittelmeer
1 EH = ca. 1 kg, 75457

4⁴⁹
per kg



**HOLZINGER ASC
FORELLENFILET
GERÄUCHERT EINZEL VAC**
3204930, ohne Haut
3204922, mit Haut
1 Stk. = ca. 100 g

28⁴⁹
per kg



**LACHSFORELLENFILET
400-600G MIT HAUT**
grätenfrei, in Aquakultur gewonnen Italien
1 EH = ca. 1 kg, 1889476

17⁴⁹
per kg



FISCH AHOI? JA, ABER NACHHALTIG!



Im Einklang mit den Nachhaltigkeitszielen der UNO setzen wir unter anderem mit unserem Vonatur-Fisch- und -Meeresfrüchtesortiment ein klares Zeichen für den Schutz und Erhalt maritimer Ökosysteme.

Mit dem Nachhaltigkeitsziel „Leben unter Wasser“ bekennt sich die UNO zur nachhaltigen Nutzung maritimer Ressourcen. Wir von Transgourmet leisten unseren Beitrag dazu: unter anderem mit dem Ausbau unseres nachhaltigen Fischsortiments. Die Speerspitze bilden dabei Produkte unserer Eigenmarke Transgourmet Vonatur. Etwa isländischer Vonatur Lachs, der im Nordpolarmeer unter Einhaltung höchster Nachhaltigkeitsstandards antibiotika- und gentechnikfrei gezüchtet wird, was die Qualität des Fleisches entscheidend beeinflusst. Die Vonatur Eismeergarnelen wachsen wiederum mindestens sechs Jahre in den eiskalten Küstengewässern vor Grönland auf, was ihr Fleisch besonders zart und saftig macht. Und die angewandte Fangmethode schmeckt auch dem Ökosystem, denn die Schleppnetze der Fischer sind so konzipiert, dass sich der Beifang minimiert. Und weil uns nachhaltige Fischzucht auch vor der eigenen Haustür ein Anliegen ist, führen wir auch Süßwasserspezialitäten wie aromatisches, rotes Welsfilet aus Pottenbrunn. Es stammt von Tieren, die unter optimalen Bedingungen in ökologisch nachhaltigen, ressourcenschonend betriebenen Indoor-Biofilter-Aquakulturreislaufanlagen aufgezogen werden.



**VONATUR
ROTES WELSFILET 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, festfleischiges,
rotes Vonatur Welsfilet über.
1 EH = ca. 1 kg, 3241486

17⁴⁹
per kg



**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





**VONATUR
WOLFSBARSCH
800-1000G AUSGENOMMEN**

in Aquakultur gewonnen Griechenland
Die festfleischigen, mild-aromatischen Vonatur Wolfsbarsche wachsen in den kristallklaren, warmen und besonders salzhaltigen Gewässern vor der Nordküste der Dodekanes-Insel Leros in nachhaltiger mariner Aquakultur auf.
1 Stk. = 800-1000 g, 3612280

19⁴⁹
per kg



**VONATUR
GOLDBRASSE
300-400G AUSGENOMMEN**

in Aquakultur gewonnen Griechenland
Die festfleischigen, mild-aromatischen Vonatur Seebrassen wachsen in den kristallklaren, warmen und besonders salzhaltigen Gewässern vor der Nordküste der Dodekanes-Insel Leros in nachhaltiger mariner Aquakultur auf.
1 Stk. = 300-400 g, 3612298

11⁹⁹
per kg



**VONATUR
MSC EISMEERGARNELEN
tiefgekühlt**

Diese grönländischen Eismeergernele aus der Diskobucht werden mit kleinen Fischerbooten unter minimaler Beeinträchtigung des empfindlichen Ökosystems gefangen und zeichnen sich durch ihr besonders zartes, saftiges und fein-süßliches Fleisch aus.
1 Krt. = 6 Pkg., 450 g, 3459732

11⁴⁹
per Pkg.



**VONATUR
PRERIGOR LACHSFILET
TRIM D OHNE STEHGRÄTEN**

in Aquakultur gewonnen Faröer
PreRigor = bedeutet eine Verarbeitung vor der Totenstarre und ist ein Kennzeichen für die höchste Qualität. Die unberührte Meeresumwelt rund um die Färöer-Inseln bietet die besten Bedingungen für die Lachszucht.
1 EH = 1,4-1,7 kg, 3613056

24⁴⁹
per kg



**VONATUR
HIDDENFJORD LACHS
7-8KG AUSGENOMMEN**

in Aquakultur gewonnen Faröer
Hiddenfjord produziert hochqualitativen Lachs, der in Gehegen gezüchtet wird, die in den weltweit rauesten und unberührtesten Gebieten liegen. Dies bildet die Grundlage für den einzigartigen feinen Geschmack und die erstklassige Qualität.
1 Stk. = 7 - 8 kg, 3649498

16⁹⁹
per kg



BÜHNE FREI FÜR EXQUISITE MITTELMEER- KÜCHEN-STARS!



In unserem facettenreichen Sortiment an Mittelmeerspezialitäten finden Sie garantiert die Idealbesetzung für raffinierte Kreationen, die nach Sommer, Sonne und purer Lebensfreude schmecken.

Der Begriff mediterrane Küche wird häufig als Oberbegriff für verschiedene Landesküchen der Mittelmeerregion verwendet, allen voran die Italiens, Griechenlands, Spaniens, Südfrankreichs sowie der Levante. Sie alle weisen zwar einige gemeinsame Nenner auf – darunter frische Kräuter, Olivenöl, Knoblauch und Oliven –, im Detail zeigt sich aber eine große Bandbreite an raffinierten Gerichten. So spielen in der Provence frischer Fisch und Gemüse wie Auberginen, Zucchini, Tomaten und Fenchel eine besonders große Rolle, köstlich vereint etwa in Klassikern wie Ratatouille oder Bouillabaisse. In der griechischen und spanischen Küche wiederum geht es auch mal deftiger zu: Neben Vorspeisenklassikern wie Bauernsalat sind auch Gerichte wie Moussaka, Pastizio oder Gyros nicht aus der hellenischen Küche wegzudenken, und Spaniens Regionenküche hat neben Fisch, Gazpacho und Paella auch Spezialitäten wie geschmortes Kaninchen zu bieten. In Italien führt dafür kein Weg an verschiedensten Pastagerichten, Risottos, zitrusaromatischen Desserts, Carpaccio oder Tagliata vorbei, während in der Küche der Levante Getreide- und Pseudogetreide, Hülsenfrüchte, Lamm und Minze eine prominente Rolle spielen.



MAISHÄHNCHEN SUPREME

4 x ca. 220 g
Das Maishuhn hat seinen Namen durch das Füttern von Mais. Besonders saftig und zart bei schonendem Bratvorgang.
1 Pkg. = ca. 880 g, 1069889

10⁹⁹
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 Fettagge sorgen für vollen Geschmack.
1 Stk. = ca. 3 kg, 3626553

36⁹⁹
per kg





**AMALFI
ZITRONEN MIT BLATT KL.1**

4 kg = ca. 14 Stk.

Amalfi-Zitronen stammen von der süditalienischen Amalfi-Küste. Sie sind deutlich größer als herkömmliche Zitronen und besitzen eine wesentlich dickere, leicht schrumpelig anmutende Schale. Sowohl Fruchtfleisch als auch Schale schmecken sehr aromatisch und weniger sauer.

1 Krt., 4 kg, 3182649

6⁰⁹
per kg



**FULL MOON
OLIVENÖL**

extra virgin

Es wird während des Vollmonds im Oktober geerntet und gepresst, was sich positiv im Aroma und Geschmack widerspiegelt. Herkunft Cáceres, Spanien.

1 Krt. = 10 Stk., 500 ml, 1422633

24²⁹
per Stk.



**ITALIA & AMORE
PESTO DELLA RIVIERA LIGURE**

Das Wort Pesto stammt aus dem italienischen und bedeutet zerdrückt, zerstoßen. Für die Herstellung des Pesto werden weder Farbstoffe, Konservierungsstoffe oder andere chemische Zusätze verwendet.

1 Krt. = 6 Stk., 580 ml, 1162064

14¹⁹
per Stk.



**SEEZUNGE
300-400G**

In Aquakultur gewonnen Spanien Die Seezunge ist ein rechtsäugiger oval geformter Plattfisch. Sie leben an fast allen Küsten Westeuropas, sowohl auch in der Nordsee. Ihr zartes weißes Fleisch ist hochbegehrt.

1 Stk. = 300-400 g, 3084357

30⁹⁹
per kg



**ANTICA GELATERIA
DEL CORSO
AMARENA**

Kirscheis

Vanilleeis, durchzogen mit aromatischer Sauerkirschsauce und kandierten Kirschen Höchster Eis-Genuss wie in Italien Traditionelle Rezeptur und erlesene Zutaten.

1 Krt., 4,4 l, 3455268



28⁹⁹
per Krt.



**LEVONI
MORTADELLA BOLOGNA
MIT PISTAZIEN**

Herkunft: Italien. Typisch italienische Mortadella nach bolonesischer Tradition. Durch die langsame Garung besonders mild im Geschmack.

1 Stk. = ca. 2,5 kg, 1038801



13⁹⁹
per kg



**GALBANI
TALEGGIO D.O.P.**

48% Fett i. Tr.

Einer der ältesten Käsesorten der Lombardei nördlich von Bergamo und seit 1979 auch herkunftsgeschützt (D.O.P.). Weichkäse mit Rot-schmiere aus Kuhmilch, cremig-zart, fein-würziges Aroma.

1 Stk. = ca. 2 kg, 28241



14⁹⁹
per kg



**ITALIA & AMORE
FETTUCCINE ALL UOVO**

Vom italienischen fettuccia bedeutet kleiner Flor, kleines Band, Natur.

1 Krt. = 8 Stk., 1 kg, 1117860

7⁹⁹
per Stk.



AUF DIE PLÄTZE, FERTIG, ITALOKÜCHE!



Im Sommer ist die Sehnsucht vieler Gäste nach einem Stück Dolce Vita auf dem Teller besonders groß – und Ihr Aufwand dank hochwertiger herzhafter und süßer Convenience besonders klein.

Gulasch und Grammelknödel in Ehren, aber: Zur Urlaubszeit im Hochsommer laufen mediterrane Gerichte den Klassikern der österreichischen Küche traditionsgemäß den Rang ab. Bei Gästen ganz besonders hoch im Kurs stehen dabei typisch italienische Köstlichkeiten. Die Zubereitung von perfekt knuspriger Pizza und Bruschetta, flaumig-buttrigen Gnocchi, feiner Pasta oder Dessert-Klassikern wie Tiramisu ist jedoch sowohl zeit- als auch personalaufwendig, und Spitzenzeiten auf kulinarisch gleichbleibend hohem Niveau abzudecken, gerät schnell zur Herkulesaufgabe. Es geht aber auch anders: mit unserem umfangreichen Sortiment an hochwertigen, tiefgekühlten Convenience-Produkten nämlich. Mit ihnen bringen Sie mit minimalem Zubereitungs- oder Verfeinerungsaufwand authentisches Dolce Vita auf den Tisch, vereinfachen Ihre Vorratshaltung und profitieren von größerer Planungssicherheit. Ob Tortelloni, Snack-Pizzen und Pizzaböden, Tintenfischringe, Bio-Oliven-Ciabatta oder Dolci: Entdecken Sie jetzt in Ihrem Transgourmet unser Sortiment an italienischen Convenience-Produkten, mit denen das mediterrane Geschmackserlebnis garantiert auch in hektischen Zeiten nicht auf der Strecke bleibt!



ANTICA GELATERIA DEL CORSO TIRAMISU

Cremiges Eis mit Mascarpone mit Kaffeesauce, alkoholhaltige Kaffeesauce und Biskuitstückchen mit Kaffeegeschmack. Höchster Eis-Genuss wie in Italien Traditionelle Rezeptur und erlesene Zutaten.
1 Krt., 4,4 l, 3455300



28⁹⁹
per Krt.



RICCIARDO PROFITEROLES
Cacao, 395640
Bianco, 395327
tiefgekühlt
1 Krt. = 6 Pkg., 1,2 kg



12⁹⁹
per Pkg.



3²⁹
per Pkg.

**TOP GAST
LASAGNE BOLOGNESE**
tiefgekühlt
1 Krt. = 21 Pkg., 460 g, 3374972



0⁸⁵
per Stk.

GRAIN D' OR GEL PIZZATEIG KUGELN
tiefgekühlt
1 Krt., 30 x 350 g, 3538550



4²⁹
per kg

**BON PASTAIO
TORTELLONI RICOTTA & SPINACI**
tiefgekühlt
1 Krt., 4 kg, 3374055



1⁹⁹
per Stk.

**IDEAS FOR PIZZA
PIZZABODEN 34 CM**
tiefgekühlt
1 Krt., 20 x ca. 535 g, 3375227

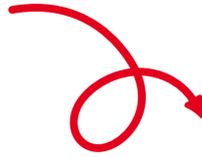


2⁵⁹
per Stk.

**TOP GAST
TIRAMISU**
tiefgekühlt
1 Krt. = 24 Stk., 180 g, 3375011



KULINARISCHE KLASSIKER ITALIENS: PIZZA & PASTA



Pizza und Pasta sind die Italoküchen-Liebliche schlechthin. Damit sie in authentischer Perfektion auf den Tisch kommen, braucht es die richtigen Basiszutaten – und eine Prise Nonna-Know-how.

So abwechslungsreich und reizvoll die italienische Regionküche auch sein mag: Zu weltumspannendem Ruhm haben es eigentlich nur zwei Italoküchen-Klassiker gebracht: Pizza und Pasta. Damit die auch außerhalb Italiens in authentischer Perfektion auf den Teller kommen, ist die Wahl der Basiszutaten von entscheidender Bedeutung. Denn die große Anziehungskraft der „Cucina Casalinga“ liegt nicht in ihrer Komplexität, sondern in der Kombination von wenigen, hochwertigen Grundzutaten und solidem Handwerk. So gilt bei der Zubereitung einer guten Pizza in Sachen Belag etwa: Die Tomatensauce am besten nur dezent mit Salz, Olivenöl und etwas frischem Basilikum abschmecken und darauf achten, die Pizza nicht zu überladen. Neben Thunfisch & Co. sorgen getrocknete, eingelegte Tomaten, Oliven oder knackiges Gemüse für authentischen Geschmack. Ebenfalls wichtig: Der Boden sollte dünn, luftig und knusprig sein. Auch bei Pastasaucen auf Tomatenbasis heißt es: Weniger ist mehr. Greifen Sie am besten zu besonders aromatischen Tomaten aus der Dose und verfeinern Sie die Sauce mit wenigen, frischen Kräutern und einem Hauch Olivenöl.



**NATURA
BIO ANTIPASTI**
versch. Sorten
1 Krt. = 6 Stk.

BIO
natura

9 99
per Stk.



BIO
natura

**NATURA
BIO TOMATEN**
getrocknet in Öl
1 Krt. = 6 Stk., 970 g, 3610904

10 49
per Stk.





**ADRIA
PIZZASAUCE TR**
1 Krt. = 3 Stk., 5/1, 3499845

GP
GASTRO PROFI

7³⁹
per Stk.



**ADRIA
OLIVEN SCHWARZ
OHNE STEIN**
28/32
1 Krt. = 3 Stk., 5/1, 3599081

GP
GASTRO PROFI

9⁹⁹
per Stk.



**ADRIA
GEMÜSEMAIS**
1 Krt. = 6 Stk., 3/1, 3378429

GP
GASTRO PROFI

5²⁹
per Stk.



**ADRIA
THUNFISCH CHUNKS IN ÖL**
1 Krt. = 6 Stk., 1705 g, 3378742

GP
GASTRO PROFI

10⁴⁹
per Stk.



**KNORR
PIZZA PLATTEN**
1 Stk., 8 kg, 519389

VEGAN

8¹²
per kg



**RUMMO
TEIGWARE**
versch. Sorten
1 Krt. = 12 Pkg., 1 kg

2⁹⁹
per Pkg.



**RUMMO
SUGO**
versch. Sorten
1 Krt. = 6 Stk., 340 g

3²⁹
per Stk.



**QUALITY
PESTO**
versch. Sorten
1 Krt. = 12 Stk., 550 g

Quality

4⁵⁹
per Stk.

ITALIENISCHE KÜCHE: THAT'S AMORE!



Kulinarische Trends kommen und gehen, die italienische Küche aber ist ein Dauerbrenner. Ihr Erfolgsrezept: Sie ist alltagstauglich, im Grunde schlicht und trifft so gut wie jeden Geschmack.

Es gibt wohl keine andere Länderküche, die unsere Sehnsucht nach Sonne und Meer so sehr widerspiegelt wie die italienische und deren Schlüsselgerichte auch aus dem heimischen Gastronomieangebot nicht mehr wegzudenken sind. Seit den Wirtschaftswunderjahren der 1950er boomt die Küche aus „Bel paese“ - aus guten Gründen, ist sie doch eine Generalistenküche, die mit wenigen Grundzutaten auskommt und mit durchwegs positiven Assoziationen/Vorstellungen wie Zeit, Familie und Lebensfreude verbunden ist. Aber die italienische Genussskultur hat sich in den vergangenen Jahrzehnten auch in der Alpenrepublik weiterentwickelt. Regionstypische Gerichte abseits des Pasta-Pizza-Mainstreams sind heute gefragter denn je, und immer mehr Küchenchefs nehmen sich gezielt weniger bekannter Gerichte an - von venezianischen Sarde in saor über gefüllte apulische Muscheln bis zu sizilianischen Arancini. Und auch bei der Wahl der Grundzutaten hat ein Umdenken eingesetzt: Höchste Qualität und Frische haben oberste Priorität, egal, ob bei Olivenöl, Pasta, Käse oder Gemüse. Wer hier keine Kompromisse eingeht, bringt für seine Gäste auch im Land der Berge ein wirklich authentisches Stück „Dolce Vita“ auf den Teller!



PFIRSICH WEINGARTEN FLACH LOSE KL. 1

5 kg = ca. 34 Stk.

Mittelgrosse, flache Früchte, die sich gut vom Stein lösen, süss, aromatisch, geschmackvoll und sehr saftig sind.

1 Krt., 5 kg, 1750132



2 99
per kg



1 29
per kg

MINI WASSERMELONE KL. 1

1 Krt., 12 kg, 3663382





3⁰⁹
per kg

TRAUBEN BLAU KL.1
1 Kiste, 5 kg, 3129



ZERBINATI ZUCKERMELONE KL.1

glatt
Die Melone überzeugt durch seinen gleichbleibend, kontrolliert hohen Zuckerhalt, mit unvergleichbarer Süße und Geschmack.
1 Krt. = 6 Stk., 3200300



6⁰⁹
per Stk.



BIO



14⁷⁹
per Pkg.

NATÜRLICH FÜR UNS
BIO TOMATEN GETROCKNET
1 Krt. = 5 Pkg., 1000 g, 1410810



MELANZANI „VIOLA“ RUND KL.1

Auberginen entwickeln ihren Geschmack erst nachdem sie gegart wurden. Dann entfaltet sich ihr leicht bitteres, nussiges Aroma.
1 Krt., 5 kg, 3221728



4¹⁹
per kg



4⁵⁹
per kg

CHAMPIGNON KL.1
gelegt
1 Krt., 2 kg, 12997



RUCOLA
KÜCHENFERTIG KL.1
1 Krt. = 6 Pkg., 400 g, 3212404

4⁰⁹
per Pkg.



KÄSEPARADIES ITALIEN



Nichts gegen Mozzarella und Parmesan, aber: Italien hat in Sachen Käsedelikatessen weitaus mehr zu bieten, als nur diese beiden – und diese Vielfalt spiegelt sich auch in unserem Sortiment wider!

Die Franzosen schmücken sich nicht ganz zu Unrecht mit dem Titel der führenden Käsenation. Geht es an die Vielfalt an Käsesorten und deren Qualität, müssen sich die Italiener aber nicht verstecken. Immerhin kennt man in Italien mehr als 200 Käsesorten, 30 davon tragen das DOP-Siegel. Wie in den meisten Küchen außerhalb Italiens spielen jedoch auch in der österreichischen vorwiegend die „Big Three“ eine Rolle: Parmesan, Grana Padano und Mozzarella aus Kuh- oder Büffelmilch.



**GTA
GRANA PADANO**
32% Fett i. Tr.
mind. 10 Monate gereift
1 Stk. = ca. 2 kg, 1109685

13⁴⁹
per kg



**SABELLI
BURRATINA**
Bei der Burratina handelt es sich um eine Sonderform des Mozzarellas. Das besondere der Burratina ist die Füllung, welche aus fein gezupften Mozzarella und Sahne besteht.
1 Krt. = 2 Pkg., 8 x 100 g, 3460847



1³⁹
per Stk.





1 75
per Stk.

**TRE STELLE
BÜFFELMOZZARELLA**

Italienischer Pasta Filata Käse aus Büffel-
milch, leicht säuerlich und erfrischender
Geschmack

1 Krt. = 2 Pkg., 8 x 125g, 3583499



12 99
per kg

**IGOR
BIO GORGONZOLA**

54% Fett i. Tr.
1 Stk. = ca. 1,5 kg, 1055052



11 99
per kg

GORGONZOLA D.O.P.

48% Fett i. Tr.
1 Stk. = ca. 1,5 kg, 85530



2 89
per Stk.

BURRATA

64 % Fett i. Tr.
Italienischer Pasta Filata Käse aus Kuhmilch
Mozzarella, in dessen Innerem sich eine
dickflüssige Creme aus Obers und mo-
zarellasträngen befindet, in Handarbeit
hergestellt. Einzigartiges, intensives Aroma,
herrlich sahnig und buttrig.
1 Krt. = 6 Stk., 200 g, 1119684



5 39
per kg

**PIZZAMIX
CLASSIC**

gerieben 45% Fett i. Tr.
1 Krt. = 3 Pkg., 4 kg, 3369642



5 39
per kg

**KÄSE
PRÄMIUM GERIEBEN**

Mozzarella, 3372133
Mozzarella-Goudamischung, 3372125
1 Krt. = 6 Pkg., 2 kg



5 79
per kg

**ALPINETTA
MOZZARELLA**

3373461; gerieben
3372919; gewürfelt
40% Fett i.Tr.
1 Krt. = 5 Pkg., 2 kg



JAVA
NATURA BIOLOGISCH FAIR
 1 Krt. = 8 Pkg., 1 kg, 3157294



29⁹⁰
 per Pkg.



VONATUR
VULCANO ROHSCHINKEN
 mit Schwarte, 8 Monate gereift
 Lufgetrockneter Rohschinken aus
 dem Schlägel, ausgewogene Würze
 und milde Salzung mit Meersalz,
 mildes Aroma mit dem Klima aus der
 Region Vulcanland - in der Südost-
 steiermark. Österreichisches Quali-
 tätsprodukt.
 1 Stk. = ca. 1,5 kg, 54395

38⁹⁹
 per kg



VONATUR
MSC BIO MIESMUSCHELN 2KG
 in Aquakultur gewonnen Niederlande
 Bio Muscheln werden sorgfältig geerntet,
 gereinigt und in sauberem Meerwasser ge-
 lagert. Ruhe und Kälte ist für die sensiblen
 Lebewesen besonders wichtig, was man
 dann auch an der Qualität merkt.
 1 Pkg., 2 kg, 3102381

3⁹⁹
 per kg



VONATUR
BIO PASTA
 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 aufnahme-
 fähig
 1 Krt. = 8 Pkg., 500 g

5⁴⁹
 per Pkg.

NACHHALTIG IN DEN ITALIENISCHEN SOMMER ALSO LOS! KLIMASCHUTZ GEHT DURCH DEN MAGEN!

Woran denken wir als Allererstes, wenn wir Sommer hören? Strand, Meer, Italien und ganz bestimmt an Essen und Trinken.

Der italienische Sommer ist ein Füllhorn an kulinarischen Highlights und mit nachhaltigen Spezialitäten von Transgourmet ein besonderer, klimafreundlicher Genuss.

Italien ist auch für Fischspezialitäten bekannt. Cozze (Miesmuscheln) sind ein Muss in der italienischen Küche. Die Cozze unserer **Eigenmarke Vonatur sind biologisch gezüchtete Muscheln**. Sie werden sorgfältig geerntet, gereinigt und in sauberem Meerwasser gelagert. Ruhe und Kälte sind für die sensiblen Lebewesen besonders wichtig, was man dann auch an der Qualität merkt.

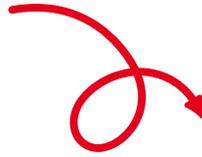


Wir starten in den Tag wie auch in Italien üblich mit Kaffee, entweder mit **Espresso oder Cappuccino**.

Kaffee ist einer von vielen Rohstoffen, die für Entwaldung und Umwandlung verantwortlich sind, deswegen genießen wir Kaffee fair und in Bio-Qualität mit unserem **Java Natura Kaffee**. Dieser Kaffee schont die Umwelt, da er in Bio-Qualität angebaut und fairtrade gehandelt wird, das heißt, die Bauern bekommen für ihre Arbeit faire Löhne.

Wer an Italien denkt, denkt an Pasta. Spaghetti Carbonara sind eine Spezialität, die wir in Österreich alle kennen und lieben. Mit unserer **Vonatur-Teigware, den Pici Spaghetti**, einer etwas dickeren Teigware, gelangen sie besonders gut. Familie Panarese stellt die italienische Spezialität in der Toskana auf ihrer nachhaltigen Landwirtschaft mit Schweinen, Schafen und vor allem dem für die Region typischen Weizenanbau her. In der familieneigenen Pastaproduktion wird das hofeigene und regionale Getreide zu typischen Pastasorten in herausragender Qualität verarbeitet.

SÜSSES ITALIEN: LA VITA È DOLCE!



Ob Tiramisu, Torta della nonna, Panna cotta oder Cannoli: Bei Transgourmet finden Sie die besten Basics, um Ihren Gästen ein authentisches Stück italienische Dessertkunst zu servieren!

Was in Italien für Pasta-, Fleisch- oder Fischgerichte gilt, ist auch bei der süßen Küche nicht anders: Jede Region kennt ihre ganz eigenen Dessert-Traditionen und -Klassiker. Was den Venezianern ihr Tiramisu, sind den Piemontesen ihre Baci und ist den Toskanern ihre Torte della nonna. Auf Platz 1 der Beliebtheitsskala österreichischer Gäste rangiert vermutlich das Tiramisu, dicht gefolgt von Panna cotta und Zabaione. Und gegen ein original italienisches Gelato hat wohl auch kein Süßspeisen-Fan etwas einzuwenden. In unserem Sortiment an Basics für bekannte und vielleicht noch weniger bekannte, aber garantiert nicht minder verführerische italienische Desserts finden Sie jedenfalls alles, was es braucht, um für Ihre Gäste süße Lebensfreude all'italiana auf den Teller zu bringen – von Löffelbiskuits und Cantuccini bis zu Dessertcremen und flink und einfach zubereiteten Basismischungen für Tiramisu oder Panna cotta!



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

9 98
per Stk.



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

32 99
per Pkg.





**PIACELLI
AMARETTINI**
1 Krt. = 10 Pkg., 200 g, 538801

1 19
per Pkg.



**SAPORI
CANTUCCINI**
1 Krt. = 6 Pkg., 800 g, 453043

10 99
per Pkg.



GIOTTO
9 Stk.
1 Krt. = 15 Pkg., 38,7 g, 569236

0 85
per Pkg.



**STIRATINI
GRISSINI**
1 Krt. = 15 Pkg., 400 g, 577718

1 89
per Pkg.



**ROBERTO
GRISSINI TORINESI**
1 Krt. = 12 Pkg., 250 g, 1478262

1 69
per Pkg.



**STAGIONI
PIZZAMEHL BLAU**
1 Stk., 25 kg, 373126

1 42
per kg



**DE CECCO
HARTWEIZENGRIESS SEMOLA**
Hartweizengrieß oder Durum Grieß ist besonders proteinreich. Eignet sich besonders zur Herstellung von Teigwaren, insbesondere zur klassischen italienischen Pasta. Auch Couscous und Bulgur werden aus Hartweizengrieß hergestellt.
1 Krt. = 10 Pkg., 1 kg, 614388



3 49
per Pkg.



WEISSES GOURMET-GOLD



Wenn es darum geht, Fleisch, Fisch, Gemüse oder sogar Süßspeisen im Finish eine feine, aromatische Salznote zu verleihen, führt kein Weg an Delikatesssalzen wie Fleur de Sel & Co. vorbei.

Jahrhundertlang galt Salz als eines der wertvollsten Gewürze überhaupt. Diese Wertschätzung erfährt es mittlerweile nur noch selten. Dabei ist die Welt der Wunderwürze heute facettenreicher und das Angebot an Salzspezialitäten breiter denn je. Je nach Kristallisations- und Verarbeitungsprozess heben sich Delikatesssalze, bei denen es sich zumeist um sogenannte Pyramidensalze handelt, sowohl geschmacklich als auch in puncto Verwendung von ihren klassischen Kochsalzverwandten ab. So verleihen etwa Maldon-Salzflöckchen, die ihren milden Geschmack dem Auswaschen von Bitterstoffen vor der Trocknung verdanken, Gemüse ein tolles Finish. Das in Handarbeit an heißen, windstillen Tagen in den Salzgärten der Camargue abgeschöpfte Fleur de Sel punktet neben seinem aromatischen Salzgeschmack auch mit dem typisch zarten Crunch und ist die erste Wahl für die Veredelung von gegrilltem Fisch und Fleisch. Spezielle Gewürzsalze wie etwa Tahiti-Salz mit ausgewogener Vanille-Note verleihen wiederum Süßspeisen den letzten Kick. Es lohnt sich also, in die wunderbare Welt der Salzspezialitäten einzutauchen und Ihren Gerichten ohne großen Aufwand eine Extrapraxis Raffinesse zu verleihen.



FLEUR DE SEL

Camargue

Das Fleur de Sel (Salzblume) wird in Handarbeit mit einer Holzschaufel abgeschöpft. Gourmets schätzen seinen Geschmack, der durch Calcium- und Magnesium-Sulfat-Anteile bestimmt wird, die im Steinsalz nicht enthalten sind.

1 Stk., 125 g, 598540

6³⁹
per Stk.





**MALDON
SEA SALT FLAKES**

Maldon Salt Crystal ist ein vollkommen natürliches Produkt, reich an Mineralien und Spurenelementen, wie Magnesium und Kalzium. Es besteht aus pyramidenförmigen, hauchdünnen Salzkristallen, die auf der Zunge zergehen.

1 Krt. = 12 Stk., 250 g, 719328

3⁹⁹
per Stk.



**MALDON
MEERSALZFLOCKEN**

geräuchert

1 Krt. = 12 Stk., 125 g, 3076502

3⁴⁹
per Stk.



**MALDON
MEERSALZFLOCKEN**

1 Stk., 1,4 kg, 3201613

25⁹⁹
per Stk.



**MALDON
MEERSALZFLOCKEN GERÄUCHERT**

1 Krt. = 6 Stk., 500 g, 3662483

12⁹⁹
per Stk.



**BBQ?
SALAT?
GEMÜSE?**

**Nur mit
Maldon!**



KAFFEE- GENUSS MIT SÜSSEN SIDEKICKS



Exzellenter Kaffeeservice bedeutet heute nicht mehr nur, Top-Kaffeequalität in die Tasse zu bringen. Wer Pluspunkte sammeln möchte, versüßt seinen Gästen die Kaffeepause mit köstlichen Kaffeebeigaben.

Manche mögen's heiß und schwarz, andere eisgekühlt und mit viel Milch, wieder andere mit Obers und ordentlich Zucker: Die Vorstellungen davon, was guten Kaffee ausmacht, sind höchst unterschiedlich. Und weil sich die meisten Gäste die für sie perfekte Mischung am liebsten selbst kreieren, gehören Zuckersticks, Kaffeesahne, Milchkännchen & Co. in der Gastronomie zum ebenso praktischen wie notwendigen Begleitprogramm beim Kaffeeservice. Wer seine Gäste über das Standardprogramm hinaus begeistern möchte, serviert als kleine Aufmerksamkeit zusätzlich noch süße Köstlichkeiten. Die drücken nicht nur Wertschätzung aus, sondern harmonisieren auch geschmacklich hervorragend mit diversen Kaffeespezialitäten. In unserem Sortiment finden Sie eine bunte Auswahl an süßen Kaffeebeigaben, um Ihren Kaffeeservice perfekt abzurunden – von herrlich knusprigem Quality-Karamellgebäck bis zu feinen JAVA-Kekschen und Schokolade!



**MILKA
NAPS MIX**
Dose
1 Krt. = 4 Pkg., 1 kg, 1930130

15⁹⁹
per Pkg.



**RITTER SPORT
QUADRETTIES**
1 Krt. = 6 Pkg., 200 Stk., 345553

13⁹⁹
per Pkg.





MUNZ
MUNZLI MINI PRALINEN MILCH
1 Stk., 500 Stk., 3478138

37⁹⁹
per Stk.



ZAINI
NOUGHITA
1 Krt. = 6 Pkg., 400 Stk., 1022383

16⁹⁹
per Pkg.



HELLMA
MANDEL IN KAKAOHÜLL
380 Stk., 1 Krt., 3658978

19⁹⁹
per Krt.



JAVA
CLASSICA VORNEHM FEIN
1 Krt. = 8 Pkg., 1 kg, 3157278

28⁴⁰
per Pkg.



HORNIG
SPEZIAL
Gemahlen, 3429578
Bohne, 600890
1 Krt., 500 g

5⁹⁹
per Pkg.



JAVA
CLASSIC SEMPRE
Bohne
1 Krt. = 8 Pkg., 1 kg, 3560547

17⁵⁰
per Pkg.



DER GUTE GEIST ITALIENS



Der Tresterbrand Grappa hat sich längst vom Arme-Leute-Getränk zum Prestige-Spirit gemausert und ist in klaren wie gereiften Varianten ein Muss auf anspruchsvollen Getränkekartens.

Kleine Warenkunde in der Aufwärmrunde: Bei Grappa handelt es sich nicht um ein Wein- oder Traubendestillat, sondern um einen Aquavit aus destilliertem Trester, einem Nebenprodukt der Weinherstellung. Dieser Umstand hat dem Grappa einst auch den Ruf als Arme-Leute-Schnaps eingebracht, denn während sich die reiche italienische Oberschicht am Wein labte, blieb für das gemeine Volk nur der selbst gebrannte Schnaps. Alles Schnee von gestern, denn der Ur-Italiener hat seitdem weit über die Landesgrenzen hinaus eine steile Karriere hingelegt. Ob in klarer Form oder im Holzfass gereift: Zahlreiche italienische Hersteller liefern mittlerweile Grappa in Spitzenqualität, der nicht nur am Ende eines Essens oder zum Kaffee genossen wird, sondern auch in Highballs punktet oder zu schokoladigen Desserts passt. Zu diesen Top-Produzenten zählt unter anderen die Distilleria Marzadro aus dem Trentino, die mit dem lieblichen, 18 Monate gereiften Le Diciotto Lune und dem 36 Monate gereiften, samtigen Giare Amarone in unserem Sortiment vertreten ist. Wer auf der Suche nach Spitzen-Grappa zu einem tollen Preis-Leistungs-Verhältnis ist, sollte diese beiden unbedingt auf dem Schirm haben!



MARZADRO GRAPPA DIC OTTO LUNE
Italien
1 Krt. = 6 Fl.,
0,7 l, 599381

29⁵⁹
per Fl.



MARZADRO GRAPPA LE GIARE
versch. Sorten
1 Krt. = 6 Fl., 0,7 l

37⁹⁹
per Fl.



BORMIOLI GRAPPAGLAS RISERVA
H = 163 mm,
DM = 55 mm,
Inhalt = 85 ml,
mit 2 cl Füllmarke
1 Krt. = 6 Stk.,
790303

5¹⁹
per Stk.





JULIA
GRAPPA SUPERIORE
aus Italien
1 Krt. = 6 Fl., 0,7 l, 653378

11⁵⁹
per Fl.



BOTTEGA
GRAPPA MAESTRI
Italien
1 Krt. = 3 Fl., 0,7 l, 3095890

32⁹⁹
per Fl.



CANONITA
APERITIVO DE NARANJAS 18%
1 Krt. = 6 Fl., 0,75 l, 3557147

12⁹⁹
per Fl.



VECCHIA
ROMAGNA
aus Italien
1 Krt. = 6 Fl., 0,7 l, 145110

15⁹⁹
per Fl.



FRANGELICO
HASELNUSSLIKÖR
aus Italien
1 Krt. = 6 Fl., 0,7 l, 895375

11⁹⁹
per Fl.



MORETTI
BIRRA
aus Italien
1 Krt. = 24 Fl., 0,33 l EW, 1824655

1⁰⁹
per Fl.



Limoncello DICAPRI



DICAPRI SPRITZ



ZUTATEN

- 75 ml Prosecco
- 50 ml Limoncello DICAPRI
- Zitronentwist
- 25 ml Soda
- Minzweig

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einen Weißweinkelch geben, mit Eiswürfeln auffüllen und umrühren. Mit Minze und einem Zitronentwist garnieren.



NEU

16⁹⁹
per Fl.



**SARTI
ROSA APERITIF**

1 Krt. = 6 Fl., 0,7 l, 3671252



VEGAN

5⁸⁹
per Fl.



**LIMONCELLO
DI CAPRI LIMONCELLO**

aus Italien
1 Krt. = 6 Fl., 0,7 l, 1014315

12⁵⁹
per Fl.



**SAN SIMONE
IL CONCERTO PROSECCO
FRIZZANTE DOC**

Italien
1 Krt. = 6 Fl., 0,75 l, 535765



VEGAN

3⁹⁹
per Fl.

**CON TRE
SPUMANTE**
versch. Sorten
1 Krt. = 6 Fl., 0,75 l



7⁶⁹
per Fl.



**COL SANDAGO
PROSECCO DOC EXTRA DRY**

Veneto
1 Krt. = 6 Fl., 0,75 l, 3125267



3¹⁹
per Fl.



**WINVINO
FRIZZANTE**
1 Krt. = 6 Fl., 0,75 l, 1923416

WEINGUT LANGMANN

Die Weine von Stefan Langmann haben viel mit Erdgeschichte zu tun. Denn die Weinberge werden von verschiedenen Bodenstrukturen geprägt, die vor mehr als 10 Millionen Jahren entstanden sind. Auf der Suche nach Mineralien und Nährstoffen dringen heute die Wurzeln der Rebstöcke in einer Seehöhe bis zu 590 Meter tief in den Boden ein und werden von den Millionen Jahre alten Gesteinsschichten und einem etwas kühleren Klima stark beeinflusst. Die daraus entstehenden Langmann Weine glänzen dadurch mit grandioser Mineralik und brillianter Finesse.



LANGMANN
VULGO Lex



6⁹⁹
per Fl.



LANGMANN
WEISSBURGUNDER KLASSIK
SÜDSTEIERMARK DAC 2023
Weststeiermark
1 Krt. = 6 Fl., 0,75 l, 3647336



8⁴⁹
per Fl.



LANGMANN
SB 0,75L, 2023
1 Krt. = 6 Fl., 0,75 l, 3647344



8⁴⁹
per Fl.



LANGMANN
GELBER MUSKATELLER
SÜDSTEIERMARK DAC 2023
1 Krt. = 6 Fl., 0,75 l, 3647369

fgl
LEOPOLD

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.

Jahrgang: 2023

Alkohol: 13,0%
Säure: 5,3g
Restzucker: 3,2g

Verkostungsnotiz:

Mittleres Gelb, Silberreflexe. Mit feinem Gewürztouch unterlegte reife gelbe Apfelfrucht, zart nach Quitten und Orangenesten. Saftig, elegante Textur, feine gelbe Tropenfrucht, zart nach Ananas, fruchtsüßer Nachhall, verfügt über Reifepotenzial.

Reifepotenzial: mind. 5 Jahre

Serviertemperatur: 7–8° Celsius

Speisenempfehlung:

Eignet sich hervorragend zu allerlei Gebackenem und asiatischen Gerichten.



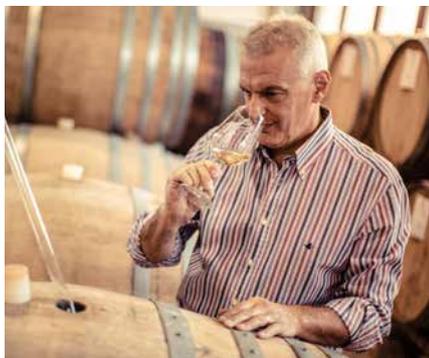
FIGL
GRÜNER VELTLINER RIED
SETZEN TRAISENTAL DAC 2023
Traisental
1 Krt. = 6 Fl., 0,75l, 3652336

7⁹⁹
per Fl.





WEINGUT SCARBOLO



Die Weine von Valter Scarbolo bringen auf den Punkt, mit welcher Hingabe und welchem Aufwand Scarbolo seine Weine ausbaut. Es sind elegante, klar strukturierte Weine die am Gaumen ihr ganzes Potenzial entfachen. Der von der Familie Scarbolo geführte Betrieb befindet sich im Süden des Friauls, eingebettet in sanfte Hügel, auf der rechten Uferseite des Torres.



**SCARBOLO
FRIULANO DOC 2023**
Friaul
1 Krt. = 6 Fl., 0,75 l,
3664299

7⁹⁹
per Fl.



**FELLUGA
PINOT GRIGIO DOC
COLLIO MONGRIS 2023**
Friaul
1 Krt. = 6 Fl., 0,75 l,
3664703



Im Collio, einem Gebiet, das sich seit jeher dem Weinbau verschrieben hat, erzählen die prestigeträchtigen Weinkeller Marco Felluga und Russiz Superiore die Geschichte einer Familie, die seit sechs Generationen ihre Leidenschaft für den Wein mit Erfahrung und Geschick weitergibt und pflegt. Diese begann vor über 150 Jahren, in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts in Istrien.

WEINGUT FELLUGA



10⁹⁹
per Fl.



WEINGUT ZUANI



Die Weinberge liegen im Herzen des Collio auf den Hügeln, die das Weingut umgeben. Die Weinreben, die unter Berücksichtigung der Umwelt und der Natur angebaut werden, wachsen auf einem Boden aus Mergel und Sandstein, bekannt als PONCA, mit mittelhohen Hängen. Das milde Klima des Collio und die Nähe zur Adria und den Alpen schaffen ideale Temperaturbereiche, die eine lange Reifezeit ermöglichen.



ZUANI

**ZUANI
VIGNE COLLIO
BIANCO 2023**
Friaul
1 Krt. = 12 Fl.,
0,75 l, 3649951

12⁹⁹
per Fl.





WEINGUT HÖGL



Wir sind ein Familienbetrieb, auf dem mittlerweile drei Generationen leben und arbeiten. Meine Großeltern haben vor über 60 Jahren damit begonnen, langsam den Schwerpunkt von der gemischten Landwirtschaft in Richtung Weinbau zu verlagern. Mein Vater ist den eingeschlagenen Weg weitergegangen. Aus 1,5 Hektar Rebfläche sind dabei 9 Hektar geworden, die sich zum größten Teil in steilen Terrassen direkt über dem Weingut befinden. Wir sind aber nicht nur größer geworden, auch die Rebsorten und der Ausbau haben sich mit der Zeit gewandelt.



Högl

**HÖGL
GRÜNER
VELTLINER
SMARAGD
SPITZER
GRABEN 2022**
Wachau
1 Krt. = 6 Fl.,
0,75 l, 3578572

20⁹⁹
per Fl.



J. HEINRICH

**SILVIA HEINRICH
50.50 2022**
Mittelburgenland
1 Krt. = 6 Fl., 0,75 l,
3600541



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



9⁴⁹
per Fl.



WEINGUT FERRATON



Die Domaine Ferraton Père & Fils befindet sich im Rhone-Tal, im Herzen der Appellationen Hermitage, Crozes-Hermitage und Saint-Joseph. Das Weingut wurde 1946 von Jean Orëns Ferraton gegründet und besitzt einen aussergewöhnlichen Weinberg. Seit 1998 wurden die Reben erst biologisch und dann biodynamisch bearbeitet (ECOFERT). Für Ferraton Père & Fils hat der Respekt zur Natur besonders hohen Stellenwert, weshalb keine Chemikalien, Dünger oder Pestizide verwendet werden.



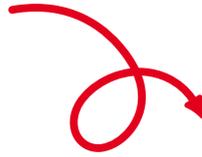
FERRATON
f
PÈRE & FILS

**FERRATON
COTE DU RHONE
VILLAGE PLAN
DE DIEU 2021**
Rhonetal
1 Krt. = 6 Fl., 0,75 l,
3495314

10¹⁹
per Fl.



WENN DIR DAS LEBEN ZITRONEN GIBT ...



Zitronen sind der Inbegriff des Sommers. Mit ihrem leuchtenden Gelb bringen sie Frische und Fröhlichkeit an den Tisch und setzen in Kombination mit passender Motiv-Tableware geniale Akzente.

Ein sonniger Sommertag, eine leichte Brise und der Duft frischer Zitronen in der Luft: Mit Tischdekorationen aus frischen Zitronen und dazu passender Tableware lässt sich genau diese typisch mediterrane Genussatmosphäre auch mit Blick auf Berg und See statt aufs Meer schaffen. Der einfachste Weg, um frische Zitronen in Ihre Tischdekoration zu integrieren? Legen Sie einfach ein paar frische Zitronen in eine schöne Schale in der Tischmitte oder arrangieren Sie sie gemeinsam mit grünen Blättern und weißen Blumen locker auf dem Tisch. Auch als Teil eines Blumenstraußes oder zu einem Kranz gebunden sind Zitronen ein echter Eyecatcher. Das gilt übrigens auch für ausgepresste, ausgehöhlte und getrocknete Zitronenschalen, die sich ganz hervorragend als Teelichthalter machen. Kombiniert mit passenden Servietten, Schalen, Tellern und Dekoartikeln mit Zitronenmotiv, die sich in unserem sommerlichen Non-Food-Sortiment tummeln, schaffen Sie so ganz einfach ein frisches, sommerliches und harmonisches Gesamtbild, das an einen Urlaubstag am Meer erinnert!



**KRUG
LEMEONDESIGN**
H = 210 mm, Keramik
1 Krt. = 2 Stk., 3619020

22²⁹
per Stk.



**DEKO STOFF
LEMEONDESIGN**
28 x 300 cm, grün/gelb
1 Krt. = 6 Stk., 3618956

4⁹⁹
per Stk.





LATERNE

H = 245 mm, grün,
Alluminium, mit Henkel
1 Krt. = 8 Stk., 3619038

15⁶⁹
per Stk.



LATERNE

H = 195 mm, grün,
Alluminium, mit Henkel
1 Krt. = 12 Stk., 3619046

13⁰⁹
per Stk.



**KANNE
LEMON**

H = 200 mm, gelb, Metall
1 Stk., 3619095

10⁹⁹
per Stk.



PAMPASGRAS ZWEIGE

L = 960 mm, grün, Stoff
1 Krt. = 24 Stk., 3619053

3⁹⁹
per Stk.



**SCHÜSSEL
LEMONDESIGN**

DM = 280 mm, Keramik
1 Krt. = 4 Stk., 3618998

22²⁹
per Stk.



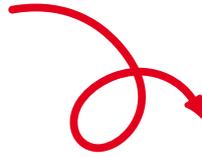
**SCHÜSSEL
LEMONDESIGN**

DM = 210 mm, Keramik
1 Krt. = 6 Stk., 3619012

13⁰⁹
per Stk.



BOXENSTOPP FÜR PIZZA-PROFIS



Von wegen nur die inneren Werte zählen: Pizzakartons sind nicht bloß einfache Transportmittel für die Lieblingspizza, sondern vielmehr multifunktionale Helden des Take-away-Universums.

Über das typische Aussehen und die Eigenschaften der wohl berühmtesten Take-away-Verpackung der Welt lässt sich nicht streiten. Wo genau das erste Mal die Runde ins Eckige kam, ist aber weniger klar. Der 1960 gestartete US-Pizzaliefersdienst „Domino's Pizza“ reklamiert die Erfindung ebenso für sich wie der Inhaber der 1951 eröffneten Würzburger Pizzeria Capri. Fest steht: Das erste Pizzakarton-Patent hat ein Amerikaner 1963 angemeldet. Seitdem sind Pizzakartons in den unterschiedlichen Größen und Designs unverzichtbare Tools in der Welt der Pizzalieferungen. Die aus welligem Karton gefertigten Boxen sind so stabil, dass die Pizza ihre Form behält und auch direkt aus dem Karton gegessen werden kann. Wichtiger noch: Der Karton verfügt über optimale isolierende Eigenschaften und sorgt dafür, dass der Inhalt während des Transports heiß und knusprig bleibt. Belüftungslöcher verhindern außerdem, dass die Pizza durchweicht. Last, but not least sind Pizzakartons recycelbar und aus nachhaltigen Materialien hergestellt. Das alles macht den Pizzakarton zu einer in jeder Hinsicht smarten Verpackung, ohne die Pizza, Pinsa oder Flammkuchen to go auch zukünftig undenkbar wären.



PIZZASCHAUFEL
L = 250 mm, B = 360 mm,
mit Kunststoffgriff
1 Stk., 1119247

14²⁹
per Stk.



**LACOR
PIZZASCHNEIDER**
DM = 100 mm, mit Kunststoffgriff
1 Stk., 1627215

5⁰⁹
per Stk.





**PIZZAKARTON
FRANCIA**

33 x 33 x 4 cm, 100er
1 Pkg., 1280403

047
per Stk.



**PIZZAKARTON
FRANCIA**

36 x 36 x 4 cm, 100er
1 Pkg., 1280395

056
per Stk.



**PIZZAKARTON
NATURAL**

bedruckt, 32,5 x 32,5 x 3 cm
1 Pkg., 100 Stk., 1530567

035
per Stk.



**PIZZAKARTON
VENEZIA**

bedruckt, 30 x 30 x 3 cm
1 Pkg., 100 Stk., 951111

031
per Stk.



**PIZZAKARTON
VENEZIA**

bedruckt, 32,5 x 32,5 x 3 cm
1 Pkg., 100 Stk., 951194

034
per Stk.



**PIZZAKARTON
VENEDIG**

33 x 33 cm, bedruckt
1 Pkg., 100 Stk., 3379856

024
per Stk.





TRANSGOURMET

NEWS

DAS BESTE
FÜR DIE GASTRONOMIE

NEWS KW 35 – 36:

WILDSPEZIALITÄTEN
Fleisch & Wurst

KÄSEVIELFALT
aus der Heimat

PERFEKTE
WEINBEGLEITUNG
zum Wild

ANTICA
GELATERIA
DEL CORSO
PISTACCHIO

Pistazieneis
Cremiges
Pistazieneis mit
Pistazien aus
Sizilien Höchster
Eis-Genuss wie
in Italien Traditionelle Rezeptur
und erlesene
Zutaten
1 Krt., 4,4 l,
3455219



32⁹⁹
per Krt.



MAITRE TRUFFOUT
PRALINEN
versch. Sorten
1 Krt. = 6 Pkg., 1 kg

8⁴⁹
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
9020 **Klagenfurt**, Ernst-Diez-Straße 9 • 3500 **Krems**, An der Schütt 37
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

Transgourmet Cash&Carry

8600 **Bruck an der Mur**, Bienensteinstraße 3 • 8330 **Feldbach**, Franz-Josef-Straße 10
8020 **Graz**, Hans-Resel-Gasse 27a • 7400 **Oberwart**, Industriestraße 40