



LOOK BOOK

COOK THE COLLECTION • COOK THE COLLECTION • COOK THE COLLECTION

Der ultimative Produkt-Guide von Transgourmet Cook,
Österreichs führendem Premium-Foodservice-Partner für anspruchsvolle
Küchenprofs, die ihre kulinarischen Philosophien mit Lebensmitteln
von außergewöhnlicher Qualität umsetzen möchten.

VORWORT

Was Sie auf den kommenden 133 Seiten sehen und entdecken werden, ist die von Transgourmet Cook seit mittlerweile mehr als 15 Jahren gelebte Vorstellung von Exzellenz. Von hervorragender nationaler, europäischer und internationaler Produktqualität, die sich weit über jeden Standard erhebt. Von exzellentem Rohproduktgeschmack, der von Land, Klima, Wasser und Boden ebenso geprägt ist wie von der besonderen Philosophie der Menschen, die diese Produkte herstellen. Und von exzellentem Trend- und Produktsourcing, das wesentlicher Bestandteil unserer täglichen Arbeit ist, um Ihnen eine stets innovative und in jeder Hinsicht außergewöhnliche Kollektion an Lebensmitteln zu bieten.

Mit der in diesem Buch vorgestellten Auswahl an rund 700 Lead-Produkten unseres über 3.000 Premium-Produkte umfassenden Sortiments möchten wir für Sie die Tür in die fabelhafte Cook-Produktwelt einen ordentlichen Spaltbreit öffnen. Und Sie dazu inspirieren, mit uns als Partner Ihre kulinarischen Visionen immer noch feiner, anspruchsvoller und überraschender umzusetzen. Egal, ob Sie in Ihrem Betrieb nach Sternen greifen, die Grenzen dessen, was gutbürgerliche Wirtshausküche alles sein kann, verschieben oder zeigen möchten, wie anspruchsvolle Kantinenküche umgesetzt werden kann.

Bevor Sie in unser Cook Look Book eintauchen, noch ein kleiner Hinweis: Nicht alle hier vorgestellten Produkte sind an allen Transgourmet-Standorten gelistet. Da wir bei Transgourmet Cook aber nicht nur in Sachen Sortiment, sondern auch in Sachen Service aus der Reihe tanzen, setzen unsere Cook-Studioleiter oder Kundenbetreuer auf Anfrage alle Hebel in Bewegung, um Ihre Wunschprodukte zu organisieren.

HERAUSGEBER: Transgourmet Österreich GmbH,
Egger-Lienz-Straße 15, 4050 Traun
Titelbild: Lynn Karlin Photography; Bildnachweis: Christian Hemmelmeier EOS
Werbefotografie, Transgourmet Österreich, beige stellt.
Vorbehaltlich eventueller Irrtümer in Text und Abbildung. Alle Angebote sind freibleibend – solange der Vorrat reicht. Abgabe in gastronomieüblichen Mengen. Aufgrund regionaler Gegebenheiten kann es vorkommen, dass nicht alle Artikel in allen Märkten verfügbar sind.
Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen.
Tel. +43 5 0744 | office@transgourmet.at | transgourmet.at
Stand: März 2024

»BEI TRANSGOURMET
COOK VERSTEHEN WIR
KOCHEN ALS EINE
BESONDERE KUNST. MIT
AUSSERGEWÖHNLICHEN
PRODUKTEN VON
ÜBERRAGENDER
QUALITÄT GEBEN WIR
IHNEN DAS RÜSTZEUG
IN DIE HAND, UM
DIESE KUNST AUF IHRE
GANZ INDIVIDUELLE
ART UND WEISE ZU
ZELEBRIEREN UND
WEITERZUENTWICKELN.«

STEFAN BUCZOLICH
BEREICHSLIMITER
TRANSGOURMET COOK



Das Cook Look Book finden Sie auch als Webshop-Katalog. Scannen Sie den QR-Code, um sich durch das aktuelle Sortiment zu klicken.

INHALT

**MEERESFRÜCHTE
& KAVIAR** S. 54



**PREMIUM-
CONVENIENCE** S. 86



RIND S. 4



GEFLÜGEL S. 28



KÄSE S. 64



**TROCKEN-
SORTIMENT** S. 100



SCHWEIN S. 16



**SCHINKEN,
SALAMI & WURST** S. 36



GEMÜSE S. 70



KOCHWEINE S. 140



KALB & LAMM S. 22



FISCH S. 42



OBST S. 82



NON-FOOD S. 142



RIND

Kulinarische Kulturdenkmalpflege mit Zwiebelrostbraten und Rindsbackerl? Großes BBQ-Bash mit gesmokter Rinderbrust und Beef Ribs? Boutique-Steakhouse-Küche von Weltformat? Oder „Big from Japan“ mit Wagyū-Sashimi und -Shabushabu?

Die zeitgemäße Rindfleischküche kannte noch nie so viele verschiedene Facetten wie heute. Und noch nie war absolute Rindfleisch-Spitzenqualität bei Küchenchefs und Gästen so gefragt wie heute. Beide erwarten in puncto Auswahl, Geschmack, Frische und Herkunft von Rindfleisch nicht weniger als Exzellenz. Und genau diese Erwartung erfüllen wir mit unserem 130 Artikel starken Rindfleisch-Sortiment, in dem das Who is who der österreichischen und internationalen Cuts vertreten ist. Heimisches Vonatur Bio Bergweiderind-Filet ebenso wie US-Beef-Brisket. Österreichisches Dry-Aged-T-Bone ebenso wie japanische Wagyū-Short-Ribs der A-Klasse. Flanksteak vom australischen Black Angus ebenso wie Carpaccio vom Piemonteser Fassona-Rind.

Eben nicht weniger als die Rindfleisch-Elite für jedes anspruchsvolle gastronomische Konzept, jeden Küchenstil und jeden individuellen Anspruch.

RIND

BIO BERGWWEIDERIND

Im ober- und niederösterreichischen Bergland produzieren ausgewählte Kleinbetriebe in Kooperation mit der Mühlviertler Bio-Schlachtereier Sonnberg Spitzenrindfleisch, das für unverfälschten Genuss mit gutem Gewissen steht. Die Bio-Bergweiderinder, zumeist Kreuzungen aus Fleckvieh und Limousin-Rindern, wachsen in natürlicher Mutterkuh-Haltung, mit großzügigem Auslauf, ohne Sojafutter und mit Hörnern auf. Ihr vergleichsweise mageres und zartes Fleisch zeichnet sich durch einen besonders feinen, harmonischen Fleischgeschmack sowie minimierten Bratverlust aus, weshalb es sich unter anderem hervorragend zum Kurzbraten und Grillen eignet.



QR-Code scannen und mehr zu diesem Produzenten erfahren.



BIO BERGWWEIDERIND FILET



VONATUR **BIO**

EINHEIT	1,9 kg
ART.-NR.	10124
URSPRUNGS-LAND	Österreich

BIO BERGWWEIDERIND TAFELSPITZ



VONATUR **BIO**

EINHEIT	2,3 kg
ART.-NR.	10256
URSPRUNGS-LAND	Österreich

BIO BERGWIEDERIND BURGERPATTYS



EINHEIT	15 x 200 g
ART.-NR.	3339645
URSPRUNGS- LAND	Österreich

Die Pattys aus dem Fleisch der in Ober- und Niederösterreich artgerecht und nachhaltig aufgezogenen Bio-Bergweiderinder kommen tiefgekühlt in praktischen 200-Gramm-Portionen ungewürzt daher und sind in 10 bis 12 Minuten perfekt medium gebraten.

BIO BERGWIEDERIND FLANKSTEAK



EINHEIT	ca. 700 g
ART.-NR.	3009271
URSPRUNGS- LAND	Österreich

Beim sogenannten Flanksteak handelt es sich um ein Teilstück aus dem hinteren, unteren Bauchteil des Rindes – auch „Bauchlappen“ oder „Dünnung“ genannt –, das sich mittlerweile auch unter heimischen Fleisch-Aficionados großer Beliebtheit erfreut. Der Premium-Cut von heimischen Bio-Bergweiderindern zeichnet sich durch seinen geringen Fettanteil und äußerst aromatischen Geschmack aus und ist perfekt für die Sous-vide-Zubereitung und anschließendes Kurzbraten, Schmoren sowie für die Zubereitung von Rouladen geeignet.

BIO BERGWIEDERIND TOMAHAWK-STEAK



EINHEIT	1,2 kg
ART.-NR.	1898139
URSPRUNGS- LAND	Österreich

Diese imposante Steak-Spezialität vom Rostbraten mit langem Knochen wird aus der Hochrippe österreichischer Bio-Bergweiderinder, zumeist Kreuzungen aus Fleckvieh und Limousin-Rindern, geschnitten. Die Tiere bringen bei ihrer Schlachtung mit maximal 18 Monaten ein Durchschnittsgewicht von 260 Kilogramm auf die Waage und liefern exzellentes, perfekt marmoriertes Fleisch mit vollfleischig-nussigem Geschmack. Der Edel-Cut mit Knochen eignet sich ideal für die Zubereitung im Big Green Egg oder Beefer.

BIO BERGWIEDERIND FLAT IRON STEAK



EINHEIT	2 x ca. 500 g
ART.-NR.	3190626
URSPRUNGS- LAND	Österreich

Das Flat Iron ist ein ur-amerikanischer Steak-Cut, der auch unter der Bezeichnung „Top Blade Roast“ bekannt ist. Es handelt sich dabei um ein flaches Stück aus der oberen Rinderschulter – was dem österreichischen „Schulterschmelz“ entspricht –, das entlang der Sehne längs halbiert und zugeputzt wird. Das Fleisch für diesen zart-aromatischen Cut, der als Geheimtipp zum Kurzbraten oder Grillen gilt, stammt von nachhaltig aufgezogenen, österreichischen Bio-Bergweiderindern, die in der Mühlviertler Bio-Schlachtereier Sonnberg verarbeitet werden.

SONNBERG BIOFLEISCH – GANZ NATÜRLICH 100 % BIO

Ehrlichkeit, Genuss, unverfälschter Geschmack, Umweltfreundlichkeit sowie österreichische Herkunft – alles Werte, für die SONNBERG Biofleisch steht und die es auszeichnen. Denn hochwertige Lebensmittel können nur von kerngesunden, freilaufenden Tieren aus einer reinen und intakten Natur kommen.



BIO BERGWIEDERIND ZAPFEN/NUSS



EINHEIT	3,6 kg
ART.-NR.	10215
URSPRUNGS- LAND	Österreich

Die Rindernuss vom heimischen Bio-Bergweiderind zeichnet sich durch ihr feinfaseriges, zartes und mageres Fleisch aus, das sich perfekt für die Zubereitung von Ragout, Fondue oder zum Kurzbraten eignet.

BIO-RIND
 ENGLISCHER

natura **BIO**

EINHEIT	ca. 17 kg
ART.-NR.	3156064
URSPRUNGS- LAND	Österreich

Dieses mächtige Rückenstück vom österreichischen Bio-Rind unterteilt sich in die edelsten Cuts – Rostbraten, hohe Beiried, niedere Beiried sowie Lungenbraten – und ist ideal für die haus eigene Reifung im Ganzen.

BIO BERGWIEDERIND
 SCHULTERSCHERZL

VONATUR

EINHEIT	ca. 2,2 kg
ART.-NR.	9985
URSPRUNGS- LAND	Österreich

BIO-RIND
 BACKEN

natura **BIO**

EINHEIT	8–10 Stk. ca. 4 kg
ART.-NR.	3238326
URSPRUNGS- LAND	Österreich

BIO BERGWIEDERIND
 HÜFERL

VONATUR

EINHEIT	ca. 3,1 kg
ART.-NR.	10207
URSPRUNGS- LAND	Österreich

BIO-RIND
 MARKKNOCHEN

natura **BIO** ❄️

EINHEIT	ca. 2 kg
ART.-NR.	27987
URSPRUNGS- LAND	Österreich

BIO BERGWIEDERIND
 GULASCH WADE 3X3 CM

VONATUR

EINHEIT	ca. 3 kg
ART.-NR.	11007
URSPRUNGS- LAND	Österreich

CULT BEEF

Das renommierte Markenprogramm Cult Beef findet man ab sofort unter dem bewährten High-End-Sortiment der Eigenmarke Transgourmet Premium. Das Markenprogramm für Qualitätsrindfleisch aus Österreich basiert auf dem Prinzip, der Gastronomie durch konsequente Auslese nur die allerbesten Qualitäten der gehobenen heimischen Rindfleischproduktion zu bieten. Die Schlachtkörper, die als Cult-Beef-Kalbin infrage kommen, werden durch geschulte Experten der österreichischen Rinderbörse ausgewählt und stammen ausschließlich aus AMA-Gütesiegel-zertifizierten Betrieben, die darüber hinaus auch die strengen Cult-Beef-Auflagen erfüllen müssen.



PREMIUM KALBIN FILET



PREMIUM

EINHEIT	ca. 2 kg
ART.-NR.	3170511
URSPRUNGS- LAND	Österreich

PREMIUM KALBIN BRUSTKERN



PREMIUM

EINHEIT	ca. 4 kg
ART.-NR.	3170479
URSPRUNGS- LAND	Österreich

Dieser von streng selektionierten, maximal 21 Monate alten österreichischen Kalbinnen stammende Cut ist zwar etwas grobfaserig, jedoch besonders saftig und geschmackvoll. Perfekt für die „Low & slow“-Zubereitung im Smoker oder für heimische Fleischküchenklassiker wie Krenfleisch.

CULT BEEF KALBIN ENGLISCHER



EINHEIT	ca. 21 kg
ART.-NR.	1109487
URSPRUNGS- LAND	Österreich

CULT BEEF HOCHRIFFE MIT KNOCHEN



EINHEIT	ca. 5 kg
ART.-NR.	3082468
URSPRUNGS- LAND	Österreich

Das gut durchzogene Rib-Eye von der Cult-Beef-Kalbin weist eine starke intramuskuläre Marmorierung sowie eine handfeste intermuskuläre Fettausstattung auf, was den besonderen Geschmack und die Saftigkeit dieses Teilstücks begünstigt. Eine erstklassige Wahl für Steaks sowie saftige Braten.

PREMIUM KALBIN BAVETTE FLANKSTEAK

PREMIUM

EINHEIT	ca. 2 kg
ART.-NR.	3170438
URSPRUNGS- LAND	Österreich



Das Flanksteak, auch Bavette oder Dünning genannt, ist ein inzwischen sehr populärer Steak Cut. Dieses geschmacksintensive Steak ist besonders zart und aromatisch.

WAGYŪ SHORT RIBS A4

EINHEIT	ca. 4 kg
ART.-NR.	3091055
URSPRUNGS- LAND	Japan

Die A4-Wagyū-Short-Ribs werden aus dem vorderen Rippenstück unterhalb des Rinderhalses geschnitten und weisen entsprechend ihrer Klassifizierung eine kräftige Marmorierung auf. Der zarte und extrem saftige Cut eignet sich ausgezeichnet zum langsamen Garen oder Smoken.

WAGYŪ FILET A3

EINHEIT	ca. 4 kg
ART.-NR.	1347947
URSPRUNGS- LAND	Japan

Wer auf der Suche nach außergewöhnlicher Wagyū-Fleischqualität für die Steakkarte ist, liegt mit diesem Filetstück der Stufe A3 goldrichtig. Es ist reichlich marmoriert, hocharomatisch und schmilzt auf der Zunge, gleichzeitig punktet es mit etwas festerem Biss.

WAGYŪ RIB-EYE A3

EINHEIT	ca. 4 kg
ART.-NR.	1347954
URSPRUNGS- LAND	Japan

Dieses A3-Wagyū-Entrecôte ist ausgeprägt marmoriert und eignet sich sowohl für traditionell japanische Zubereitungs- und Garmethoden wie Shabushabu (in Brühe gegart) oder Yakiniku (kurz über glühenden Kohlen angebraten) als auch zum Braten als klassisches Steak.

**JAPANISCHES
WAGYŪ-RIND**

Im Verlauf der letzten 15 Jahre ist Fleisch von „Wagyū“-Rindern – wobei „Wagyū“ übersetzt schlicht „japanisches Rind“ bedeutet und nicht mit der Herkunftsbezeichnung „Kobe“ verwechselt werden sollte – zum Maß aller kulinarischen Dinge geworden. Wagyū bezeichnet grundsätzlich mehrere Rassen japanischer Rinder, wobei die Rasse Japanese Black aufgrund der intensiven Marmorierung ihres Fleisches die am weitesten verbreitete ist – und genau diese einzigartige, gleichmäßige Marmorierung macht Wagyū so unnachahmlich zart und aromatisch im Geschmack.

Für die Bestimmung von Qualität, Optik und Geschmack von Wagyū werden verschiedene Bewertungskriterien herangezogen. Vor allem die A-B-C-Klassifizierungen nach der Ausbeute an reinem Fett und Fleisch von einem einzigen Tier sowie die von 1 bis 5 reichende Klassifizierung nach Fleischfarbe, Festigkeit, Fettfarbe und Fettgehalt sind ausschlaggebend. Bei der höchsten Klasse A5 handelt es sich demnach um ein großes, sehr kräftig marmoriertes Stück mit schneeweißem Fett. Die bei Transgourmet Cook erhältlichen Wagyū-Teilstücke tragen allesamt eine A-Klassifizierung in den Stufen 3 bis 5.

WAGYŪ OBERSCHALE A3

EINHEIT	ca. 6 kg
ART.-NR.	3645991
URSPRUNGS- LAND	Japan

WAGYŪ BRUSTKERN A3

EINHEIT	ca. 7 kg
ART.-NR.	3646619
URSPRUNGS- LAND	Japan

WAGYŪ GAB A3

EINHEIT	ca. 8 kg
ART.-NR.	3646510
URSPRUNGS- LAND	Japan

RIND FLANKSTEAK

EINHEIT	2 x 850 g
ART.-NR.	1554575
URSPRUNGS-LAND	USA

Der Flank-Cut, hierzulande auch unter der Bezeichnung „Bavette“ bekannt, ist ein in den USA traditionell besonders geschätztes, fein marmoriertes Teilstück aus dem hinteren, unteren Teil des Rinder-Bauchlappens. Die jahrzehntelange Erfahrung amerikanischer Rinderfarmer in der Freiland-Mast ausgewählter Fleischrinderrassen macht Flank-Cuts aus Amerika zur ersten Wahl für ausgewiesene BBQ- und Grill-Profis sowie Steak-Aficionados, die extrem aromatische, butterzarte Fleischqualität schätzen.

RIND BRUSTKERN

EINHEIT	ca. 5,5 kg
ART.-NR.	3320033
URSPRUNGS-LAND	USA

Grobfaserig und mit einer dicken Fettschicht überzogen, dafür besonders saftig und kräftig im Geschmack: Das Mittelstück der Rinderbrust, der sogenannte Rinderbrustkern, gilt als ideales Siede- und Schmorfleisch, wird aber auch hierzulande mittlerweile vorwiegend als sogenanntes Beef Brisket im BBQ-Smoker zubereitet. Das Teilstück vom US-Prime-Beef zählt in den USA gemeinsam mit Pulled Pork und Spareribs zur sogenannten „Holy Trinity“, der Heiligen Dreifaltigkeit, des amerikanischen Barbecues. Von der Zubereitung im Smoker abgesehen, eignet sich der Brustkern aber auch perfekt für die Herstellung von Pastrami.

RINDER-SHORT-RIBS

EINHEIT	ca. 2,7 kg
ART.-NR.	3255320
URSPRUNGS-LAND	USA

Das an den Brustrippen sitzende Muskelfleisch gilt mittlerweile auch in unseren Breitengraden nicht nur als BBQ-Knüller, sondern als kulinarischer Geheimtipp mit zahlreichen Verwendungsmöglichkeiten. Die Short Ribs vom US-Beef machen nämlich auch vom Grill oder im Ganzen geschmort aus dem Ofen eine exzellente Figur.

**US-BEEF CREEKSTONE**

Creekstone Farms garantiert 100 % Black Angus Rinder. Ihr amerikanisches Black Angus Rind wird ausgewogen mit Getreide aufgezogen und für den EU-Export mindestens 120 Tage mit Mais gefüttert. Der zarte Geschmack hebt sich von grasgefütterten Rindern ab. Die Marmorierung, resultierend aus der Maisfütterung, zeichnet die Qualität aus, macht das Fleisch besonders schmackhaft, zart, saftig und aromatisch. Dies ermöglicht es, Teile, die üblicherweise zum Kochen oder Schmoren angeboten werden, auch als Steaks und rosa gebratene ganze Stücke zu empfehlen.

RIND RIB-EYE

EINHEIT	ca. 5 kg
ART.-NR.	81646
URSPRUNGS-LAND	USA

Das Rib-Eye von in der Endmast getreidegefütterten, amerikanischen Fleischrasserrindern ist der Steakhouse-Klassikerschlechthin. Im Gegensatz zu Cuts von Zweinutzungsrasen oder überwiegend grasgefütterten Tieren zeichnet sich US-Rib-Eye durch eine feinere Marmorierung aus, was ausgeprägte Zartheit und Saftigkeit begünstigt.

RIND ROASTBEEF

EINHEIT	ca. 5 kg
ART.-NR.	81976
URSPRUNGS-LAND	USA

Aus dem gleichmäßig marmorierten, besonders aromatischen und zarten Cut von kräftigen, amerikanischen Weiderindern lassen sich rare oder medium rare gebratene „New York Strips“ von unvergleichlicher Qualität schneiden, er eignet sich aber selbstverständlich auch exzellent zum Braten im Ganzen.

ASAREDO BEEF HÜFTSTEAK

EINHEIT	ca. 2 kg
ART.-NR.	1350388
URSPRUNGS-LAND	Argentinien

Der Name Asaredo Beef steht für Premium-Cuts speziell für die Fleischproduktion gezüchteter Rinderrassen, die in der südamerikanischen Pampa ganzjährig im Freiland gehalten werden. Bestes Futter, der Verzicht auf Hormone und Antibiotika und ideale Reifung garantieren außergewöhnlich saftige, aromatische Teilstücke wie dieses perfekt marmorierte, butterzarte Hüftsteak.

ASAREDO BEEF ROSTBRATEN

EINHEIT	ca. 2 kg
ART.-NR.	1350313
URSPRUNGS-LAND	Argentinien

PRIME BEEF

Schier endlose Weiden, auf denen ausgesuchte Rinderrassen in ihren ersten Lebensmonaten freilaufend grasen und dann mindestens 100 Tage lang mit bestem Getreide gefüttert werden, um den perfekten Anteil an intramuskulärem Fett aufzubauen: Die Form der Rinderzucht, die in „Down Under“ gepflegt wird, hat Australien längst in die Top-Liga der Rindfleischnationen katapultiert. Die Cuts vom australischen Prime Beef stammen von kräftigen, vitalen Fleischrinderrassen wie Hereford oder Angus und punkten mit feiner Marmorierung und unvergleichlicher Zartheit und Saftigkeit.

PRIME BEEF STEAKHÜFTE

EINHEIT	ca. 3,5 kg
ART.-NR.	1350461
URSPRUNGS-LAND	Australien

PRIME BEEF FLANKSTEAK

EINHEIT	ca. 2,1 kg
ART.-NR.	1351154
URSPRUNGS-LAND	Australien

PRIME BEEF FLAP MEAT

EINHEIT	ca. 3,3 kg
ART.-NR.	1604875
URSPRUNGS-LAND	Australien

BÜFFEL SCHULTERSCHERZL



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

BÜFFEL HÜFTE



EINHEIT	ca. 2,4 kg
ART.-NR.	3626637
URSPRUNGS- LAND	Italien

BÜFFEL BACKEN



EINHEIT	ca. 1 kg
ART.-NR.	3626678
URSPRUNGS- LAND	Italien

ITALIENISCHER WASSERBÜFFEL



Dunkelrot, fein nussig und wildähnlich, dabei äußerst fettarm und kulinarisch vielseitig: Fleisch vom Wasserbüffel ist eine ebenso geschätzte wie rare Delikatesse, die dank der Partnerschaft mit Büffel Bill ab sofort auch bei Transgourmet Cook erhältlich ist. Für die Produktion der aktuell sieben verschiedenen Büffel Fleisch-Cuts im Cook-Sortiment kooperiert das Unternehmen mit Sitz in Singen am Bodensee mit ausgewählten Züchtern, die sich der tierwohlgerechten, nachhaltigen Aufzucht der Tiere auf saftigen Wiesenflächen entlang der Amalfi-Küste verschrieben haben. Das garantiert exzellente, intensiv aromatische Fleischqualität, die Küchenchefs und Fleischgourmets gleichermaßen begeistert.

BÜFFEL BEIRIED



EINHEIT	ca. 3 kg
ART.-NR.	3626561
URSPRUNGSLAND	Italien

FASSONA-RIND

Die autochthone Rinderrasse Fassona, eine mittlerweile Slow-Food-geschützte Kreuzung aus Auerochse und Zebu, hat vor 20 Jahren vom Piemont aus die Sternegastronomie erobert – aus gutem Grund, punktet das Piemonteser Rind doch mit einem geringen Anteil an intramuskulärem Fett, ist dafür aber wunderbar zart mit angenehmem Biss und ausnehmend feinem Aroma. Das entfaltet sich im rohen Zustand am besten, weshalb die Spezialitäten-Profis von Italia & Amore die edlen Rinder bei Starfleischhauer Franco Cazzamali metzgern und ihr Fleisch von ihm nach der traditionellen Methode unter anderem zu Carpaccio plätten oder Tatar schneiden und küchenfertig portionieren lassen.

FASSONA-RIND CARPACCIO

EINHEIT	ca. 100 g
ART.-NR.	1736206
URSPRUNGS-LAND	Italien



Geplättet, nicht geschnitten: Nach dieser traditionellen Methode verarbeitet Franco Cazzamali das Fleisch der autochthonen Fassona-

Rinder aus piemontesischer Freilandhaltung. Einen Hauch Olivenöl und etwas Meersalz – mehr braucht es für die Veredelung dieser Delikatesse nicht.

DRY AGED

Für Steak-Kenner gelten trocken gereift Cuts vom Rind als das absolute Nonplusultra, denn Dry-Aging verleiht vor allem Teilen aus dem Rinderrücken eine herrlich mürbe Textur mit einzigartigem Geschmack. Die ausgewählten Dry-Aged-Spezialitäten unseres Cook-Sortiments stammen von Simmentaler Rindern aus den besten Weidegebieten Österreichs, deren fein marmoriertes Fleisch sich ideal für dieses Veredelungsverfahren eignet. Bis zu 21 Tage reifen T-Bone & Co. unter Optimalbedingungen am Knochen und entwickeln in dieser Zeit ein intensives Rindfleischaroma mit angenehmem Reifengeschmack.

STIER BEIRIED DRY AGED



EINHEIT	ca. 3 kg
ART.-NR.	3205226
URSPRUNGS-LAND	Österreich

STIER T-BONE DRY AGED



EINHEIT	ca. 700 g
ART.-NR.	3216777
URSPRUNGS-LAND	Österreich

STIER ROSTBRATEN DRY AGED MIT KNOCHEN



EINHEIT	ca. 6 kg
ART.-NR.	3216793
URSPRUNGS-LAND	Österreich

FASSONA-RIND FILET OHNE KETTE



EINHEIT	ca. 3,5 kg
ART.-NR.	3435393
URSPRUNGS-LAND	Italien

FASSONA-RIND TATAR



EINHEIT	ca. 100 g
ART.-NR.	1736164
URSPRUNGS-LAND	Italien

TOMAHAWK DRY AGED HOCHRIPE



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

RIND



KALBIN GOURMET

Das Qualitäts-Markenfleischprogramm Kalbin Gourmet steht für eine besonders umfassende Auswahl an 20 Cuts von garantiert in Österreich geborenen, aufgezogenen und geschlachteten, maximal 22 Monate alten Färsen. Die Fütterung der Tiere mit bestem, ausschließlich heimischem Futter, ein kontrolliertes Schlachtgewicht von maximal 360 Kilogramm und die Selektion von Fleisch der Fettklassen 2 bis 4 garantieren exzellente heimische Färsenfleischqualität mit optimaler intramuskulärer Fettverteilung.

KALBIN GOURMET HÜFERSCHWANZL



KALBIN GOURMET

EINHEIT	ca. 1,2 kg
ART.-NR.	3631959
URSPRUNGSLAND	Österreich

KALBIN GOURMET GAB



KALBIN GOURMET

EINHEIT	ca. 2,5 kg
ART.-NR.	3624343
URSPRUNGSLAND	Österreich

Zwischen Hals und Rostbraten liegt dieses oft unterschätzte Teilstück. Mit einer Struktur ähnlich dem Rostbraten, jedoch stärker marmoriert, zeichnet sich das Hintere Ausgelöste durch Vielseitigkeit und ein ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis aus.

KALBIN GOURMET MAGERES MEISEL

KALBIN GOURMET

EINHEIT	ca. 1,5 kg
ART.-NR.	315325
URSPRUNGSLAND	Österreich



KALBIN GOURMET BRUSTKERN

KALBIN GOURMET

EINHEIT	ca. 3 kg
ART.-NR.	349373
URSPRUNGSLAND	Österreich



Der grobfaserige, kaum durchgezogene aber saftige Cut eignet sich ideal für die low & slow-Zubereitung im Smoker sowie für Schmor- und Siedefleischklassiker.

KALBIN GOURMET SCHULTERSCHERZEL



KALBIN GOURMET

EINHEIT	ca. 2,5 kg
ART.-NR.	3508306
URSPRUNGSLAND	Österreich

KALBIN GOURMET STEAKHÜFTE



KALBIN GOURMET

EINHEIT	ca. 3,5 kg
ART.-NR.	315291
URSPRUNGSLAND	Österreich

SCHWEIN



SCHWEIN

Schweinefleisch zählt unangefochten zu den österreichweit begehrtesten Fleischsorten, dementsprechend groß ist auch die gastronomische Nachfrage danach. Jedoch misst eine zunehmende Zahl an Gästen die Qualität von Fleisch heute weniger an der Tierrasse als an der Herkunft der Tiere sowie an deren Haltung. Nicht zuletzt diese neue Werthaltung hat zu einem Imagewandel von Schweinefleisch geführt – weg vom Massenprodukt, hin zum hochwertigen Lebensmittel. Und diese Entwicklung inspiriert wiederum immer mehr Küchenchefs, sich vermehrt mit alten Rezepten, speziellen Rassen und Haltungsformen auseinanderzusetzen – und Schweinefleisch von außergewöhnlicher Qualität im kulinarischen Angebot zu etablieren.

Unser Sortiment an Schweinefleisch-Spezialitäten bietet die perfekte Basis, um das Feine am Schwein in der Küche hervorzuheben. Ein klarer Angebotsfokus liegt dabei auf Cuts von Tieren, die in Österreich nach Bio- oder strengen Nachhaltigkeitsstandards aufgezogen wurden, ergänzt durch eine sorgsame Auswahl an Premium-Cuts vom Ibérico und Duroc.

IBÉRICO-SCHWEIN



Was japanisches Wagyu in der Welt des Gourmet-Rindfleisches ist, ist das spanische Ibérico-Schwein in der des Schweinefleisches. Die halb-wilde, vergleichsweise kleinrahmige und besonders agile Rasse, bei der es sich in der Regel um eine Kreuzung aus reinrassigen Ibéricos (ibérico puro) mit einem Rasseanteil von mindestens 50 Prozent und amerikanischen Duroc-Schweinen handelt, entwickelt durch die überwiegende Ernährung mit Gräsern, Kräutern und Eicheln sowie Haltung im Freiland ausnehmend fein marmoriertes, saftiges und zartes Fleisch mit einer markanten nussigen Note. Zu den edelsten Cuts der schwarzen Schweine zählen das Secreto und das Ibérico-Presa.

IBÉRICO

PRESA IBÉRICO



EINHEIT	ca. 1 kg
ART.-NR.	3584851
URSPRUNGS-LAND	Spanien

Ibérico-Presa, der Nackenkern des Ibérico-Schweins, ist so etwas wie der Porsche unter den Cuts der eichelgemästeten spanischen Edelschweine. Die Presa ist ein ungewöhnlich stark marmoriertes Teilstück von ebenso ungewöhnlich intensiv rötlicher Färbung mit – typisch Ibérico – ausgeprägt nussigem Aroma, die sich exzellent zum Grillen und Kurzbraten eignet.

IBÉRICO

SCHOPF OHNE KNOCHEN



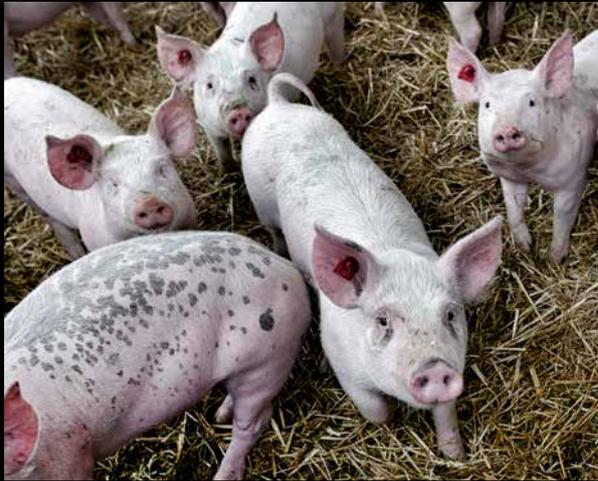
EINHEIT	1,2 kg
ART.-NR.	3584836
URSPRUNGS-LAND	Spanien

HEIMISCHES BIO KLEESCHWEIN

Hinter dem Bio-Schweinefleisch-Markenprogramm Kleeschwein stehen rund 70 ausgewählte österreichische Landwirtschaftsbetriebe, die ihre Tiere – Kreuzungen aus Edel- und Landrassen – nach allerhöchsten Tierwohlstandards im Freilauf an der Seite ihrer Mütter aufziehen und sie überwiegend mit frischem, besonders eiweißreichem Klee sowie Kleesilage aus eigenem Anbau füttern. Das Ergebnis dieser kreislaufwirtschaftsorientierten, nachhaltigen Haltungsform und der stressfreien Schlachtung der rund 130 Kilogramm schweren Tiere in der Bio-Fleischerei Sonnberg ist saftiges, extrem aromatisches Bio-Schweinefleisch mit minimalem Bratverlust, das gebraten wie geschmort überzeugt.



QR-Code scannen
und mehr zu diesem
Produzenten erfahren.



BIO KLEESCHWEIN TOMAHAWK-KRONE



VONATUR **BIO**

EINHEIT	ca. 2,5 kg
ART.-NR.	3512035
URSPRUNGS-LAND	Österreich

Leider noch zu selten in der Fleischküche vertreten, aber mindestens so köstlich wie ihre großen Brüder vom Rind sind Tomahawk-Steaks vom Schwein. Dieser k(r)önigliche Special Cut aus dem langen Karree samt Rippenknochen stammt von nach höchsten Tierwohlstandards aufgezogenen österreichischen Bio-Kleeschweinen und überzeugt mit idealem Fett-Fleisch-Verhältnis und reintönigem Fleischgeschmack.



BIO KLEESCHWEIN KARREEROSE



VONATUR **BIO**

EINHEIT	ca. 3,3 kg
ART.-NR.	26336
URSPRUNGS-LAND	Österreich

Das ausgelöste, extrem saftige und aromatische Karreestück von kleegefütterten heimischen Bio-Schweinen ist ideal für die Zubereitung magerer Schweinebraten, Minutensteaks oder feiner Ragouts.

BIO KLEESCHWEIN SCHOPF MIT SCHWARTE



VONATUR **BIO**

EINHEIT	ca. 4,4 kg
ART.-NR.	84236
URSPRUNGS-LAND	Österreich

Dieser kräftig durchgezogene Schwartenschopf von nachhaltig aufgezogenen österreichischen Bio-Kleeschweinen punktet aufgrund seiner Marmorierung mit ausnehmender Saftigkeit und exzellentem, klarem Fleischaroma. Von diesen Qualitäten einmal abgesehen, gibt es kaum ein anderes Teilstück vom Schwein, das in der Küche mit derartiger Vielseitigkeit glänzt. Der Schopf überzeugt als Braten ebenso wie gesotten als Wurzelfleisch, ist zu Steaks geschnitten eine Wucht auf dem Grill und die erste Wahl für kräftig gesmoktes Pulled Pork und Eintöpfe aller Art.

BIO KLEESCHWEIN SCHWEINEBAUCH



VONATUR **BIO**

EINHEIT	ca. 3,8 kg
ART.-NR.	26047
URSPRUNGS-LAND	Österreich

BIO KLEESCHWEIN BACKERL



VONATUR **BIO**

EINHEIT	ca. 2 kg
ART.-NR.	814368
URSPRUNGS-LAND	Österreich

Diese Bio-Schweinebackerl stammen von frohwüchsigen, mit Klee zugefütterten Schweinen, die streng nachhaltig und nach höchsten Tierwohlstandards von ausgewählten Kleinbetrieben in Ober- und Niederösterreich aufgezogen und in der Bio-Schlachtereier Sonnberg verarbeitet werden.

BIO KLEESCHWEIN SPARERIBS



VONATUR **BIO**

EINHEIT	ca. 2 kg
ART.-NR.	814327
URSPRUNGS-LAND	Österreich

DUROC-SCHWEIN

Ob zu Steaks geschnitten am Grill, als saftiger Schweinebraten oder steirisches Wurzelfleisch: Wer auf der Suche nach absolut außergewöhnlicher Schweinefleischqualität ist, liegt mit dem aromatischen Fleisch der aus einer Kreuzung von Jersey-Red- und Duroc-Red-Schweinen entstandenen Duroc-Schweine goldrichtig. Die großrahmigen Tiere mit gewölbtem Rücken werden von ausgewählten Partner-Betrieben in Spanien gezüchtet und liefern dank des hohen intramuskulären Fettanteils unglaublich saftiges, zartes Fleisch.



DUROC SCHWEINESCHOPF OHNE SCHWARTE



EINHEIT	ca. 1,9 kg
ART.-NR.	3584760
URSPRUNGS-LAND	Spanien

Die Schweinerasse Red Duroc entstand ursprünglich aus der Kreuzung roter Duroc-Schweine aus New York und roter Jersey-Red-Schweine aus New Jersey. Das Fleisch der von Gourmets hochgeschätzten, robusten und genügsamen Rasse ist aufgrund seiner intensiven Marmorierung besonders saftig und etwas dunkler und kräftiger im Geschmack. Teilstücke wie der Schopf eignen sich ideal für die Zubereitung am Grill oder als klassischer Schweinebraten.

DUROC FILET OHNE KETTE



EINHEIT	ca. 400 g
ART.-NR.	3584711
URSPRUNGS-LAND	Spanien

DUROC PLUMA



EINHEIT	ca. 450 g
ART.-NR.	3584786
URSPRUNGS-LAND	Spanien

VORALPEN STROHSCHWEIN

Die AMA-Gütesiegel-zertifizierten Cuts vom Voralpen Strohschwein weisen all jene Qualitäten auf, die anspruchsvolle Küchenchefs und Gäste zu schätzen wissen: einen perfekten intramuskulären Fettgehalt, einen äußerst geringen Wasseranteil im Fleisch und einen aromatischen, feinen und klaren Fleischgeschmack. Verantwortlich dafür ist neben der artgerechten Aufzucht und Haltung der Schweine in großzügigen, stroheingestreuten Ställen ausgewählter Betriebe des Alpenvorlands auch deren Ernährung mit hofeigenem oder regionalem Vollwertfutter sowie kurze Transportwege und die stressfreie Schlachtung der Tiere. Ergibt in Summe exzellente, tierwohlgerichte Schweinefleischqualität aus Österreich.



QR-Code scannen
und mehr zu diesem
Produzenten erfahren.



STROHSCHWEIN VORDERE STELZE



VONATUR

EINHEIT	ca. 0,5 kg
ART.-NR.	1963255
URSPRUNGS- LAND	Österreich

Dieses saftige Teilstück aus der Schulter vom Voralpen Strohschwein hat im Vergleich zur hinteren Stelze einen etwas geringeren Fleischanteil und eignet sich perfekt zum Braten, Räuchern, Suren, Dünsten sowie für die Zubereitung von Ragouts.

STROHSCHWEIN FILET



VONATUR

EINHEIT	ca. 0,5 kg
ART.-NR.	1963222
URSPRUNGS- LAND	Österreich

KRÄUTERFERKEL

Als bäuerliches Familienunternehmen produziert Familie Grillmair im oberösterreichischen Sipbachzell qualitativ hochwertiges Ferkelfleisch. Die gemischtrassigen Kräuterferkel werden mit gentechnikfreiem Futter sowie einer patentierten Kräutermischung gefüttert.

KRÄUTERFERKEL

GANZ, WIE GEWACHSEN

EINHEIT	ca. 15–19 kg
ART.-NR.	1702554
URSPRUNGS-LAND	Österreich

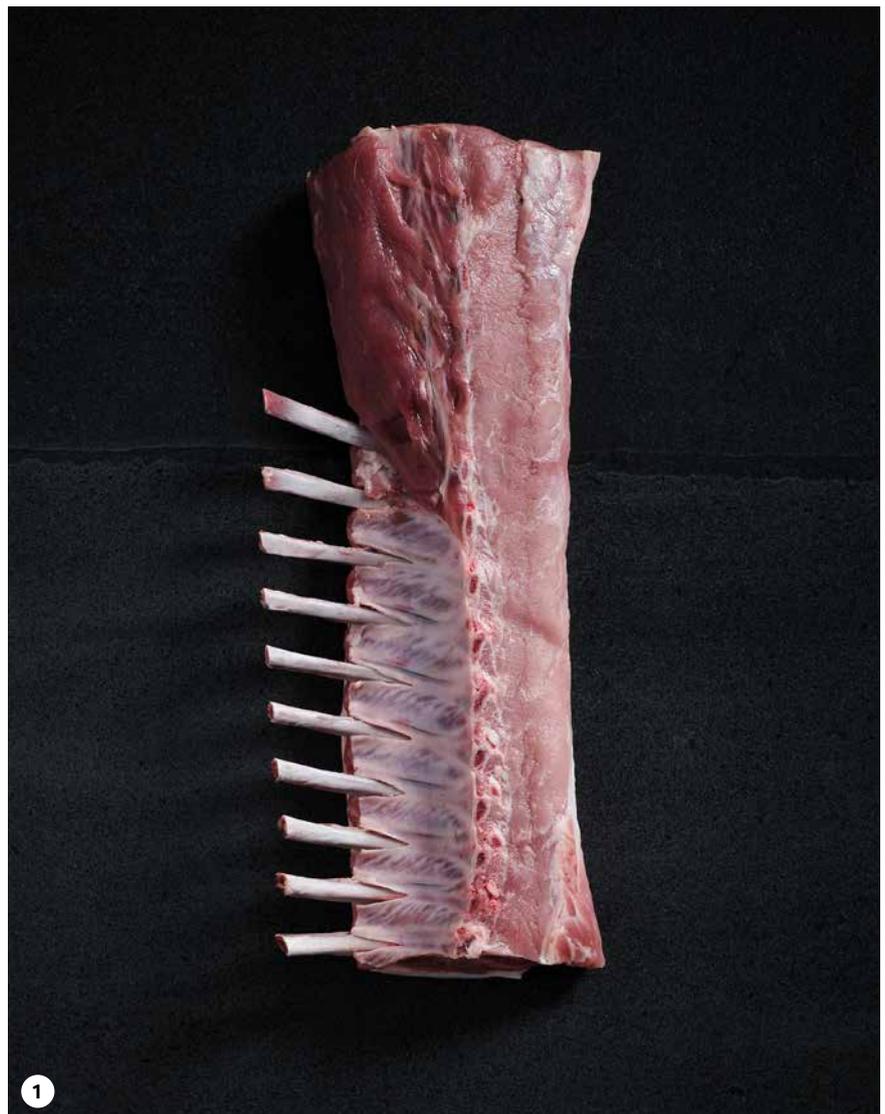


KRÄUTERFERKEL KRONE

MIT KNOCHEN, MIT SCHWARTE

1

EINHEIT	ca. 2 kg
ART.-NR.	3012101
URSPRUNGS-LAND	Österreich



KRÄUTERFERKEL RÜCKEN

WIE GEWACHSEN



EINHEIT	ca. 2,5 kg
ART.-NR.	1702604
URSPRUNGS-LAND	Österreich

Das Rückenstück ohne Knochen ist perfekt zum Kurzbraten oder Grillen geeignet.

1



KALB & LAMM

Ähnlich wie bei Schweinefleisch misst sich auch die Qualität von Kalbfleisch zusehends an Kriterien wie dem Alter und der Herkunft der Tiere sowie der gewählten Haltungsform und weniger an der besonders hellen Fleischfarbe, die lange Zeit als wichtigstes Qualitätsmerkmal galt. Die Nachfrage nach hochwertigem, roséfarbenen Kalbfleisch aus Österreich steigt in der Gastronomie kontinuierlich, und dieser werden wir unter anderem mit unserem umfangreichen Sortiment an Teilstücken vom österreichischen Rosé-Kalb, vom Bio-Kalb und vom nachhaltig aufgezogenen Tiroler Kaiserkalb gerecht. Neben bekannten, klassischen Cuts führen wir bei Kalbfleisch übrigens auch eine attraktive Auswahl an raren Teilstücken wie Ossobuco, Kalbsvögel, Herzbries oder Kalbsmaske.

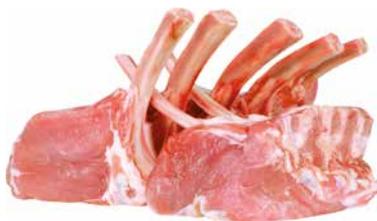
Auch in unserem Lammfleisch-Sortiment setzen wir überwiegend auf heimisches Qualitätsfleisch von garantiert tierwohlgerecht aufgezogenen Tieren, das besonders saftig und mild im Geschmack ist. Ergänzt wird dieses rot-weiß-rote Sortiment durch ausgewählte Cuts von irischen Salzwiesenlämmern, deren zartes, würziges Fleisch zur absoluten Weltspitze zählt.

KALB ROSÉ

Die Spezialitäten vom heimischen Rosé-Kalb stehen für Top-Fleischqualität von gesunden und artgerecht aufgezogenen Kälbern, deren typisch zartrosa gefärbtes Fleisch mit klarem Aroma und ausgeprägter Saftigkeit punktet.



KALB ROSÉ KRONE



EINHEIT	ca. 2,3 kg
ART.-NR.	3412558
URSPRUNGS-LAND	Österreich

KALB ROSÉ OSSOBUCCO, GESCHNITTEN



EINHEIT	ca. 2,6 kg
ART.-NR.	3412533
URSPRUNGS-LAND	Österreich

KALB ROSÉ WEISSES SCHERZL



EINHEIT	ca. 1 kg
ART.-NR.	3412111
URSPRUNGS-LAND	Österreich

Aus dem weißen Scherz vom hinteren Teil des Knöpfls lassen sich Rouladen oder Schnitzel schneiden, besonders gut eignet es sich aber zum Braten im Ganzen.

TIROLER KAISER KALB

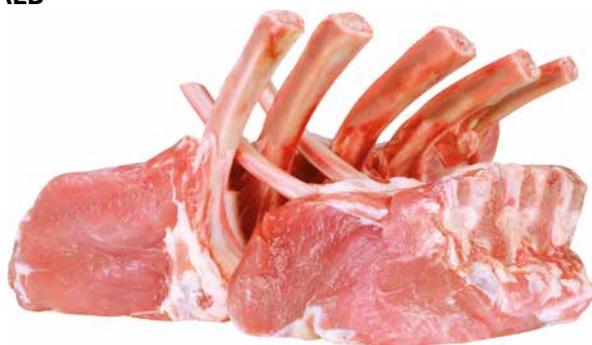
Das kurzfaserige, besonders zarte, milde und hellrosa Fleisch der Tiroler Kaiser Kälber stammt von frohwüchsigen Fleischrassekälbern, die in der Region Kaiserwinkl von ausgewählten Kleinbetrieben aufgezogen und bereits im Alter von maximal 5 Monaten geschlachtet werden.

Die Aufzucht und Haltung der Tiere in offener Laufstallhaltung, die gemäß AMA-Gütesiegel ausschließlich erlaubte Fütterung mit Muttermilch oder Trockenmilchpulver tierischen Ursprungs – die Fütterung mit Trockenmilch aus Erbsen oder Soja ist nicht erlaubt – sowie die stressfreie Schlachtung der Kälber im Schlachtbetrieb Huber in St. Johann garantieren in Kombination Spitzen-Kalbfleischqualität aus 100 % heimischer Produktion.



QR-Code scannen
und mehr zu diesem
Produzenten erfahren.

KAISER KALB KRONE



VONATUR

EINHEIT	ca. 2,2 kg
ART.-NR.	3442407
URSPRUNGS-LAND	Österreich

Das Fleisch für diesen begehrten Cut aus dem vorderen Rippenstück stammt von in Laufstall-

haltung im Kaiserwinkl aufgezogenen Kälbern, die aufgrund der Fütterung mit Mutter- oder Trockenmilchpulver tierischen Ursprungs im Laufe ihres Lebens besonders zartes, mild-aromatisches Fleisch ansetzen. Das bei Kalbfleischliebhabern äußerst begehrte Stück eignet sich ideal für das sanfte Braten im Ofen oder die Sous-vide-Zubereitung, zu Steaks geschnitten garantiert es aber auch gegrillt ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.

KAISER KALB HINTERE STELZE



VONATUR

EINHEIT	ca. 2 kg
ART.-NR.	3442506
URSPRUNGS-LAND	Österreich

KAISER KALB VORDERES VÖGERL



VONATUR

EINHEIT	ca. 2 kg
ART.-NR.	3442522
URSPRUNGS-LAND	Österreich

Die ausgelösten, mageren und kurzfasrigen Teile der Kalbsstelze vom Tiroler Kaiserkalb sind wie geschaffen für klassisch österreichische Zubereitungen wie Kalbsrahmgulasch oder Rouladen, sind aber auch eine Top-Wahl für den Grill oder den BBQ-Smoker.

KALB HERZBRIES

EINHEIT	ca. 1 kg
ART.-NR.	90084
URSPRUNGS-LAND	Niederlande

KALB SHORT RIBS

EINHEIT	ca. 1,4 kg
ART.-NR.	3175593
URSPRUNGS-LAND	Niederlande

**KALB
BACKEN**

EINHEIT	ca. 1 kg
ART.-NR.	55137
URSPRUNGS-LAND	Niederlande

Das Wangenfleisch des Kalbs ist reichlich mit zartem Bindegewebe durchzogen, das während des Garens besonders zart wird.

KALB T-BONE

1

EINHEIT	ca. 500 g
ART.-NR.	3076825
URSPRUNGS-LAND	Niederlande

Roastbeef meets Lungenbraten: Der un-angefochtene Steak-Klassiker vom milch-gemästeten Kalb ist mager, dabei äußerst saftig, superzart und leicht im Biss.

**KALB OSSOBUCO,
GESCHNITTEN**

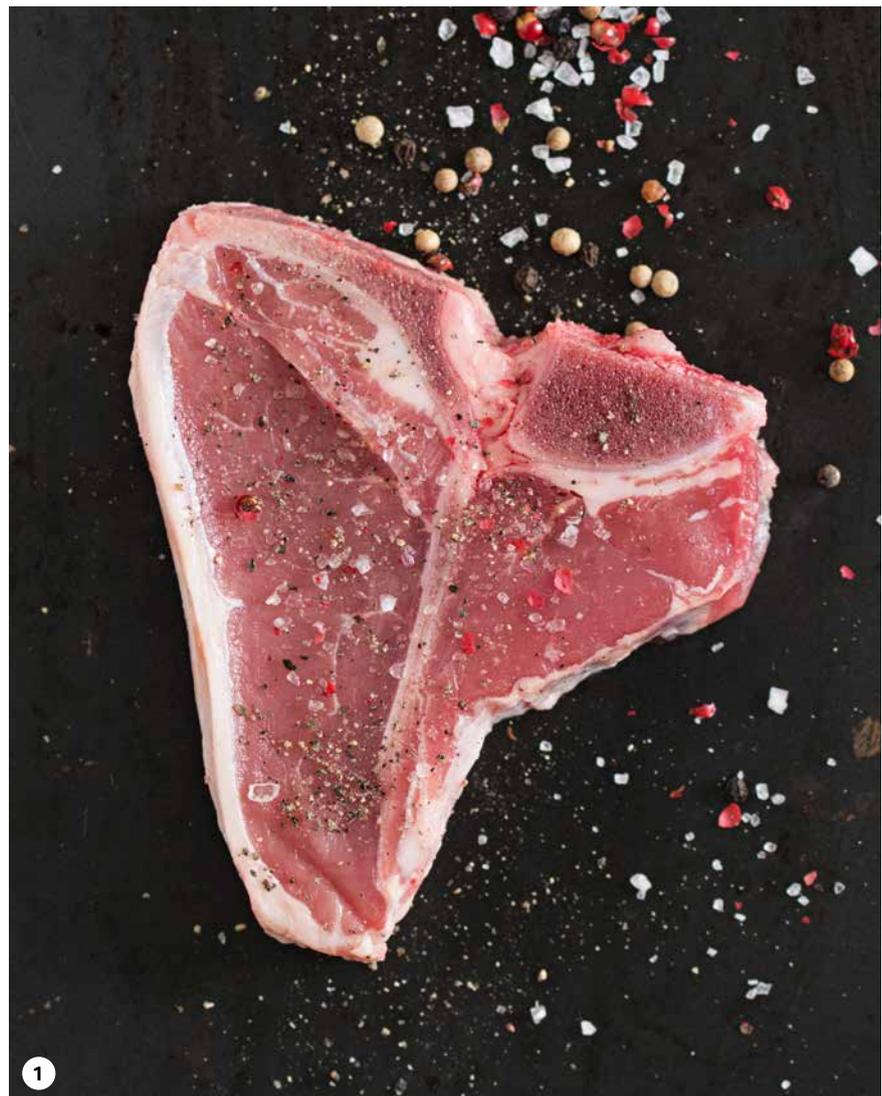
EINHEIT	ca. 2 kg
ART.-NR.	89987
URSPRUNGS-LAND	Niederlande

Die quer zum Knochen geschnittenen Kalbs-haxen-Scheiben vom Milchkalb bilden die Grundlage des italienischen Nationalgerichts Ossobuco, was so viel wie „Knochen mit Loch“ bedeutet. Ideal auch für die Zubereitung kräf-tiger Consommés.

KALB MASKE

EINHEIT	ca. 3 kg
ART.-NR.	93377
URSPRUNGS-LAND	Niederlande

Abseits von der beliebten Verarbeitung von Kalbskopf in Sulz oder Würsten wird die Maske heute wieder zunehmend als äußerst vielseitiges Teilstück geschätzt, das sich, gebacken oder geschmort, raffiniert in Szene setzen lässt.



1

TIROLER KAISER LAMM

Das aromatische, zartfaserige, hellrosa Fleisch der Tiroler Kaiser Lämmer stammt von rund 5 Monate alten Tieren verschiedener Bergschafressen wie dem Tiroler Bergschaf oder dem Ile-de-France-Schaf, einer Fleischrassenkreuzung aus Merinoschafen und englischen Leicestern. Die Lämmer werden von kleinbäuerlichen Betrieben im Tiroler Kaisertal, in dem die Schafhaltung jahrhundertelange Tradition hat, in Almweide- und Offenstallhaltung aufgezogen und mit einem Gewicht von 18 bis maximal 25 Kilogramm im regionalen Familien-Metzgereibetrieb von Josef Huber stressfrei geschlachtet und zerlegt. Die naturnahe, traditionelle Aufzucht und Haltung der Jungtiere auf teils hochalpinen Sommerweiden und stroheingestreuten Offenställen sowie hochwertiges Gras- und Heufutter garantieren allerhöchste heimische Lammfleischqualität.



QR-Code scannen
und mehr zu diesem
Produzenten erfahren.



KAISER LAMM MILCHLAMM GANZ



VONATUR

EINHEIT	ca. 8 kg
ART.-NR.	3442233
URSPRUNGS- LAND	Österreich

KAISER LAMM SCHLÖGEL (FEMUR)



VONATUR

EINHEIT	ca. 2 kg
ART.-NR.	3442209
URSPRUNGS- LAND	Österreich

Dieser klassische Zuschnitt vom Oberschenkelknochen 5 Monate alter Kaiserwinkler Lämmer ist die erste Wahl für exzellente, saftige und mild-aromatische Braten oder Schmorgerichte.

BIO-LAMM BRIES



BIO

EINHEIT	ca. 1 kg
ART.-NR.	3464815
URSPRUNGS- LAND	Österreich

IRISCHES LAMM

Lammfleisch aus Irland zählt in puncto Zartheit und Geschmack zur absoluten Weltspitze, was sowohl dem Fokus auf der Zucht ausgewiesener Fleischrassen als auch der ganzjährigen Weidehaltung der Tiere geschuldet ist. Aufgrund der besonderen Haltungsbedingungen auf meersalzgetränkten Weiden punktet irisches Lammfleisch mit seinem einzigartigen, äußerst würzigen Geschmack und ausgeprägter Saftigkeit.

IRISCHES LAMM KRONE 45 MM



EINHEIT	2 x ca. 420 g
ART.-NR.	53165
URSPRUNGS- LAND	Irland

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. Am besten kommen dessen Qualitäten zur Geltung, wenn die Krone im Ganzen gebraten wird.

IRISCHES LAMM HÜFTE



EINHEIT	4 x ca. 250 g
ART.-NR.	58230
URSPRUNGS- LAND	Irland

IRISCHES LAMM STELZE



EINHEIT	2 x ca. 450 g
ART.-NR.	1895309
URSPRUNGS- LAND	Irland

IRISCHES LAMM NACKEN OHNE KNOCHEN

EINHEIT	4 x ca. 400 g
ART.-NR.	1355429
URSPRUNGS- LAND	Irland

Aufgrund der kräftigen Marmorierung eignet sich der Nacken bzw. Kamm der irischen Lämmer besonders gut zum Braten und Schmoren sowie für die Zubereitung von Gulasch, Ragouts, herzhaften Currys und kräftigen Eintöpfen.

IRISCHES LAMM KEULE (FEMUR)



EINHEIT	ca. 1,8 kg
ART.-NR.	54361
URSPRUNGS- LAND	Irland

Teilstücke wie die ausgelöste Keule eignen sich ideal für klassische Schmorgerichte und für Braten.

IRISCHES LAMM FILET



EINHEIT	8 x ca. 100 g
ART.-NR.	53769
URSPRUNGS- LAND	Irland

Die saftigen, hocharomatischen Lammfilets von Tieren aus den Grafschaften Sligo, Leitrim und Donegal machen, kurz gebraten, in Begleitung von frischen Kräutern eine ausgezeichnete Figur.

IRISCHES LAMM VORDERE STELZE

EINHEIT	ca. 1,5 kg
ART.-NR.	3438116
URSPRUNGS- LAND	Irland

GEFLÜGEL

Die Liste an Wild- und Hausgeflügel mit Potenzial zum Gourmet-Glanzlucht ist lang und reizvoll. Ein Reiz, dem mittlerweile auch heimische Spitzenköche in erfreulicher Regelmäßigkeit erliegen. Denn nachdem das Thema Edelgeflügel in der österreichischen Küche – vor allem im Vergleich zur französischen – lange Zeit eine eher untergeordnete Rolle spielte, steht mittlerweile vor allem Spezialgeflügel von außergewöhnlicher Qualität bei Küchenchefs wie Gästen hoch im Kurs. Wer das Besondere sucht, greift zu französischen Bresse-Hühnern, Wachteln, Taube Royal und Schwarzfederhuhn. Zu Cherry-Valley-Enten, im Waldviertel nachhaltig aufgezogenen Freiland-Wildhendl und -Weidegänsen.

Glücklicherweise ist das Besondere auch im Geflügelbereich unser Spezialgebiet. Und deshalb finden Sie bei Transgourmet Cook auch genau diese sowie über 50 weitere Geflügelspezialitäten – im Ganzen oder als Special-Cut, mit Kopf und Krallen oder bereits küchenfertig, aus den besten Jagdrevieren oder aus kontrollierter, tierwohlgerichteter Qualitätszucht.

VOLAILLES SIEBERT

Im Herzen des traditionsreichen Elsass liegt der Familienbetrieb Bruno Siebert, in dem man sich der Aufzucht von Edelgeflügel von allerhöchster, nachhaltiger Qualität verschrieben hat. Neben der sorgfältigen Auswahl der Geflügelarten und der Aufzucht des Geflügels in bäuerlichen Familienbetrieben achtet man bei Les Volailles Siebert unter anderem auch auf eine möglichst hofnahe Schlachtung und kühlt das gekeulte Geflügel in zwei unterschiedlichen Phasen ab, was wesentlich zur Qualität und Frische des Fleisches beiträgt. Das bei Transgourmet Cook erhältliche Sortiment von Bruno Siebert umfasst die absolute Geflügelelite und reicht von Stubenküken und Maishähnchen bis zu Barbarie-Enten, Bresse-Hühnern und Tauben.



»WIR SIND EIN ELSÄSSISCHES FAMILIENUNTERNEHMEN, DAS GEFLÜGEL SCHLACHTET, VERARBEITET UND VERMARKTET. DA WIR IMMER NACH QUALITÄT STREBEN, BIETEN WIR INTERMEDIÄR WACHSENDE GEFLÜGEL-RASSEN AN, DIE SICH ZU 100 % AUS PFLANZEN, MINERALIEN UND VITAMINEN ERNÄHREN, GANZ OHNE FLEISCHMEHL, TIERFETT UND WACHSTUMSFÖRDERER GEFÜTTERT SIND.«

SCHWARZFEDERHÜHNER SUPREME



EINHEIT	ca. 800 g
ART.-NR.	1541366
URSPRUNGS-LAND	Frankreich

Äußerst saftiger und kompakter Edel-Cut vom französischen Label-Rouge-Schwarzfederhuhn aus dem Hause Bruno Siebert, der sich exzellent zum sanften Braten eignet.

SCHWARZFEDERHUHN MIT KOPF UND KRALLE

EINHEIT	ca. 1,8 kg
ART.-NR.	548248
URSPRUNGS- LAND	Frankreich

Das Poulet Fermier Noir wurde ursprünglich in der Bresse sowie in der Region Vendée gezüchtet und zählt zu den erlesensten Fleischhuhnrasen überhaupt. Das an

seinem dunklen Gefieder und seinen dunkelrot-schwarzen Füßen leicht erkennbare Federvieh liefert besonders zartes, saftiges und kompaktes Fleisch. Ähnlich wie ihre schneeweißen Kollegen aus der Bresse werden Schwarzfederhühner von lediglich rund 150 Züchtern in Gruppen auf freiem Feld oder in Wäldern gehalten, mit Getreide gefüttert und erst kurz vor ihrer Geschlechtsreife geschlachtet.

SCHWARZFEDERHUHNKEULE

EINHEIT	2 Stk. ca. 500 g
ART.-NR.	3323219
URSPRUNGS- LAND	Frankreich

**MAISHÄHNCHEN
SUPREME**

EINHEIT	4 x ca. 220 g
ART.-NR.	1069889
URSPRUNGS- LAND	Frankreich

Seine charakteristische gelbe Farbe erhält das Hähnchen durch die Zufütterung von Mais, was auch den etwas intensiveren und aromatischeren Geschmack des Fleisches begünstigt. Besonders edle Cuts wie das Supreme eignen sich perfekt zum schonenden Braten.

MAISHÄHNCHEN

EINHEIT	ca. 1,2 kg
ART.-NR.	1065861
URSPRUNGS- LAND	Frankreich

BRESSE-HUHN MIT KOPF UND KRALLE

EINHEIT	ca. 2 kg
ART.-NR.	3470481
URSPRUNGS- LAND	Frankreich

Das Bresse-Huhn, auch „Bresse gauloise“ genannt, gilt längst nicht nur in Frankreich als Inbegriff eines Luxusgefögels. Die Tiere werden von rund 200 zertifizierten Züchtern ausschließlich mit einem Mais-Milch-Gemisch aus eigener Produktion gefüttert und nach vier bis fünf Monaten, in de-

nen die dann bis zu 1,8 Kilogramm schweren Bresse-Hühner ein ideales Maß an sogenanntem „Filet“ angesetzt haben, geschlachtet. Da die Hühner etwa eineinhalb Wochen Reifezeit benötigen, um ihr volles geschmackliches Potenzial zu entfalten, werden sie in der Regel „étouffée“, also lediglich vom Enddarm befreit, dafür mit Kopf und Krallen gehandelt. Ihr Fleisch ist relativ kompakt, aber nicht faserig und eignet sich hervorragend zum schonenden Braten oder Schmoren.

SOT-L'Y-LAISSE

EINHEIT	ca. 1 kg
ART.-NR.	1212745
URSPRUNGS- LAND	Frankreich

Die Pfaffenschnittchen oder -stückchen, französisch „Sot-l'y-laisse“ genannt, sind zwei kleine, filetartige Teilstücke vom Huhn, die im hinteren Bereich des Rü-

ckens in Skelettmulden beidseits der Wirbelsäule liegen. Vor allem in Frankreich und Belgien gelten die Pfaffenschnittchen traditionell als edelste Stücke vom Huhn, die sich durch ihre etwas dunklere Farbe, ihr intensives Aroma und ihre zarte, saftige Konsistenz auszeichnen. Sie eignen sich hervorragend zum schonenden Garen oder Schmoren und für die Kreation von durch die klassisch französische Küche inspirierten Vor- oder Zwischengängen.

MAISHÄHNCHENKEULE

EINHEIT	2 x ca. 250 g
ART.-NR.	1065895
URSPRUNGS- LAND	Frankreich

STUBENKÜKEN, BRATFERTIG

EINHEIT	ca. 510 g
ART.-NR.	1065879
URSPRUNGS- LAND	Frankreich

300 und 550 Gramm schweren Stubenküken gilt zu Recht als Delikatesse: Es ist mild im Eigengeschmack, superzart, herrlich saftig und ideal zum Schmoren, Braten und Füllen mit Pilzen, Beerenfrüchten, Maronen oder Apfel-Brioche geeignet.

Das leicht gelbliche Fleisch der maximal 28 Tage alten und zwischen

WACHTEL IMPERIAL, EXTRAGROSS

EINHEIT	2 x ca. 275 g
ART.-NR.	1067156
URSPRUNGS- LAND	Frankreich

WACHTEL, HOHL AUSGELÖST

EINHEIT	5 x ca. 140 g
ART.-NR.	1067214
URSPRUNGS- LAND	Frankreich

Die kleinen Vertreter der Fasanenvögel werden von Gourmets weltweit für ihr zartes, kurzfaseriges und dunkles Fleisch mit dezentem Wildgeschmack geschätzt. Sanft gegart eine absolute Delikatesse!

BARBARIE-ENTENBRUST, WEIBLICH

EINHEIT	2 x ca. 200 g
ART.-NR.	1065838
URSPRUNGS- LAND	Frankreich

PERLUHUN

EINHEIT	ca. 1,2 kg
ART.-NR.	1065887
URSPRUNGS- LAND	Frankreich

PERLHÜHNER SUPREME

EINHEIT	4 x ca. 200 g
ART.-NR.	1069905
URSPRUNGS- LAND	Frankreich

TAUBE ROYAL

EINHEIT	ca. 500 g
ART.-NR.	1067354
URSPRUNGS- LAND	Frankreich

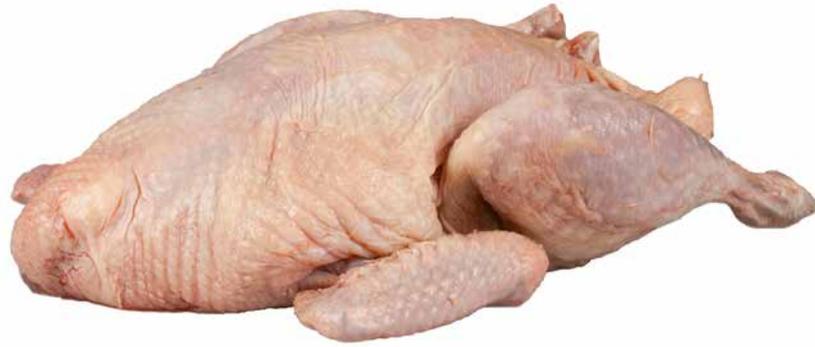
Aus der klassisch französischen Küche nicht wegzudenken, in der heimischen Spitzenküche eine konstant hoch im Kurs stehende Delikatesse: Das Fleisch junger französischer Masttauben ist zart, wohlschmeckend, bekömmlich und durchaus kräftig-aromatisch.

WACHTEL SUPREME

EINHEIT	10 x ca. 500 g
ART.-NR.	1065903
URSPRUNGS- LAND	Frankreich

BARBARIE-ENTENKEULE, WEIBLICH

EINHEIT	ca. 350 g
ART.-NR.	1748870
URSPRUNGS- LAND	Frankreich

**FASAN GANZ,
BRATFERTIG**

EINHEIT	ca. 900 g
ART.-NR.	1298744
URSPRUNGS- LAND	EU

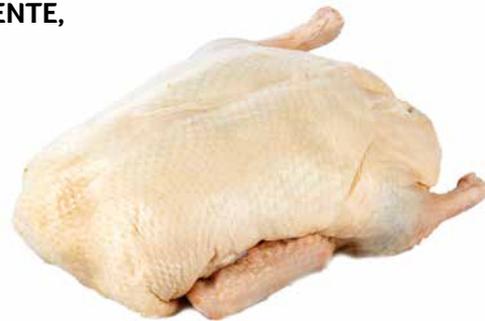
Dieser bratfertige Fasan ohne Kopf stammt aus französischer, österreichischer oder teilweise europäischer Zucht. Sein besonders wohlschmeckendes, mageres Fleisch hat einen zarten Wildgeschmack und harmonisiert perfekt mit Frucht- und Pilzaromen.

**ENTENBRUST,
KALT GERÄUCHERT**

EINHEIT	ca. 400 g
ART.-NR.	1748672
URSPRUNGS- LAND	Frankreich

**ENTENBRUSTFILET,
GERÄUCHERT**

EINHEIT	350–400 g
ART.-NR.	1242189
URSPRUNGS- LAND	Niederlande

**CHERRY-VALLEY-ENTE,
BRATFERTIG**

EINHEIT	ca. 2,2–2,4 kg
ART.-NR.	500736
URSPRUNGS- LAND	Deutschland

Die ursprünglich im britischen Lincolnshire beheimateten Cherry-Valley-Enten werden

mittlerweile unter anderem in Bayern erfolgreich gezüchtet. Ihr Fleisch punktet mit idealem Fleisch-Fett-Verhältnis und fein-würzigem Aroma. Das macht die vollfleischige Ente unter anderem zur Idealbesetzung in vietnamesischer Pho, sie ist aber selbstverständlich auch perfekt zum Braten im Ganzen geeignet.

**GÄNSEBRUSTFILET,
GERÄUCHERT**

EINHEIT	250–350 g
ART.-NR.	1242205
URSPRUNGS- LAND	Niederlande

Diese äußerst aromatischen, geräucherten Gänsebrustfilets werden erst gekocht, bevor sie mit Salz und weiteren, ausgewählten Gewürzen langsam über warmem Buchenholz geräuchert werden. Dieses Herstellungsverfahren verleiht dem Fleisch einen besonders milden, angenehmen Räuchergeruch. Ideal zu gemischten Salaten oder als edler Apéro-Happen im Herbst und Winter.

WEIDEENTE AUS DEM WALDVIERTEL



VONATUR

EINHEIT	ca. 2,5 kg
ART.-NR.	3064318
URSPRUNGS-LAND	Österreich

Auf den ausgedehnten Wiesenflächen des Waldviertels, die für die Freilandgeflügelzucht ideal sind, wachsen die Weideenten unter optimalen Bedingungen und mit bestem Futter aus von den klein strukturierten Betrieben selbst angebautem Getreide, Mais, Eiweiß und Soja auf. Die Weideenten werden nach rund 58 Tagen in der Waldland-eigenen Schlachtereie geschlachtet und im Ganzen oder in Teilstücken auf schnellstem Weg zu Transgourmet in ganz Österreich geliefert. Ihr etwas dunkleres, feinfaseriges Fleisch zeichnet sich durch geringen Bratverlust ist und seinen zarten, klaren Geschmack aus.

BARBARIE-ENTENBRUST, MÄNNLICH



VONATUR

EINHEIT	ca. 350 g
ART.-NR.	3394186
URSPRUNGS-LAND	Österreich

WEIDEGANS AUS DEM WALDVIERTEL



VONATUR

EINHEIT	ca. 3,8 kg
ART.-NR.	3064292
URSPRUNGS-LAND	Österreich

WALDVIERTLER FREILAND GEFLÜGEL



QR-Code scannen und mehr zu diesem Produzenten erfahren.

Eine Handvoll Waldviertler Geflügelbauern der Erzeugergemeinschaft Waldland hat sich der wertschätzenden und nachhaltigen Fleischproduktion verschrieben und sich auf die Zucht einer speziellen, weißen Wildhendl-Kreuzung konzentriert. Die Tiere werden in Weideställen mit überwiegend hofeigenem Futter mindestens acht Wochen – und damit doppelt so lange wie normale Masthühner – aufgezogen, bis sie ein Gewicht von etwa zwei Kilogramm erreicht haben. Dank der Auslaufhaltung und des hochwertigen Futters ist das Fleisch der Freilandwildhendl besonders aromatisch und zart. Aufgrund der etwas festeren Fleischkonsistenz sollte bei der Zubereitung lediglich eine etwas längere Garzeit einkalkuliert werden.

FREILANDWILDHENDL SUPREME AUS DEM WALDVIERTEL



VONATUR

EINHEIT	ca. 1,3 kg
ART.-NR.	3106051
URSPRUNGS-LAND	Österreich

FREILANDWILDHENDL, GRILLFERTIG AUS DEM WALDVIERTEL



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

Beim Freilandwildhendl handelt es sich um eine spezielle Kreuzung, deren aromatisches und festes Fleisch besonders gut zum Schmoren, Braten und Grillen geeignet ist.

FREILANDWILD-HENDLFILET AUS DEM WALDVIERTEL



EINHEIT	ca. 1 kg
ART.-NR.	3064284
URSPRUNGS-LAND	Österreich

FREILANDWILD-HENDLKEULE AUS DEM WALDVIERTEL



EINHEIT	ca. 1,25 kg
ART.-NR.	3064268
URSPRUNGS-LAND	Österreich

HÜHNER SUPREME MIT HAUT



EINHEIT	210–230 g
ART.-NR.	804443
URSPRUNGS-LAND	Österreich

FREILANDWILDHENDL-OBERKEULE OHNE HAUT, OHNE KNOCHEN



EINHEIT	ca. 1,28 kg
ART.-NR.	3181005
URSPRUNGS-LAND	Österreich

WALDLAND

Bei Waldland mit den mittlerweile 1000 landwirtschaftlichen Mitgliedsbetrieben werden neue Perspektiven für die Waldviertler Landwirtschaft vermittelt und erfolgreich umgesetzt. Der Waldlandhof in Oberwaltenreith ist das Zentrum. Hier werden über 70 Sonderkulturen und tierische Alternativen übernommen, in den spezifischen Anlagen verarbeitet und veredelt und schließlich für den Markt bereitgestellt.



FREILAND-PUTE GANZ



EINHEIT	ca. 3–5 kg
ART.-NR.	3343977
URSPRUNGS-LAND	Österreich

BARBARIE-ENTENBRUST, WEIBLICH



EINHEIT	ca. 350 g
ART.-NR.	3394251
URSPRUNGS-LAND	Österreich



GÄNSELEBER

EINHEIT	ca. 1 kg
ART.-NR.	3587961
URSPRUNGS-LAND	Österreich

Die top-frische Edel-Innerei von artgerecht gehaltenen Waldviertler Gänsen eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Ragouts, Farcen sowie zum Sautieren oder Füllen.

ENTENLEBER

EINHEIT	ca. 1 kg
ART.-NR.	3587946
URSPRUNGS-LAND	Österreich

Die Waldland-Weideenten wachsen in Weidehaltung bei etwa 10 kleinbäuerlichen Betrieben auf. Natürliches Wachstum sowie ausreichend Platz im Freien und im Stall ohne Gitterböden sind selbstverständlich. Es erfolgt kein Kupieren der Schnäbel oder Schneiden der Krallen.

KANINCHEN-KEULEN

OHNE KNOCHEN



EINHEIT	8 Stk. ca. 800 g
ART.-NR.	500249
URSPRUNGS-LAND	Ungarn

KAPAUN LABEL ROUGE

OHNE KNOCHEN UND INNEREIEN



EINHEIT	ca. 3,5 kg
ART.-NR.	1650993
URSPRUNGS-LAND	Frankreich

Ein Kapaun ist ein Hahn, der im Alter von etwa zwölf Wochen kastriert und anschließend gemästet wird. Sein Fleisch zeichnet sich durch seine besondere Milde aus, es ist von zarter Beschaffenheit, weiß und leicht marmoriert. Aufgrund dieser Qualitäten wird es besonders von Feinschmeckern geschätzt.

FREILANDWILDHENDL FLÜGERL

ZWEIGLIEDRIG



EINHEIT	ca. 2 kg
ART.-NR.	3520855
URSPRUNGS-LAND	Österreich

Das Fleisch der besonderen weißen Wildhendl-Kreuzung zeichnet sich durch eine besonders aromatische Note aus, verfügt über eine feste Konsistenz und eignet sich ideal zum Braten oder Grillen. Die Flügel sind zweigliedrig, also ohne Spitze.

KANINCHEN-RÜCKEN OHNE KNOCHEN

EINHEIT	6 Stk. ca. 300 g
ART.-NR.	318303
URSPRUNGS-LAND	Ungarn

Das ausnehmend zarte, helle und geschmacklich dezent an Hühnchen erinnernde Rückenstück vom Kaninchen läuft unter anderem im Speckmantel gebraten zur absoluten geschmacklichen Hochform auf.

SCHINKEN, SALAMI & WURST

Was haben zart schmelzender Prosciutto di San Daniele DOP, 36 Monate gereifter Jamón vom legendären Schwarzfußschwein Pata Negra, schneeweiß, butterzarter Lardo aus dem Val di Greve, herrlich würzige Chorizo picante, molliger Bauchspeck vom heimischen Bio-Kleeschwein, feines Vulcano Trüffelilet und erlesener Hirschrohschinken gemeinsam? Sie alle nehmen einen Fixplatz in der Welt der gehobenen Genusskultur ein und sie alle sind – gemeinsam mit vielen weiteren Gourmethappen – in unserem ebenso vielfältigen wie exquisiten Sortiment an (Roh-)Schinkendelikatessen und Speck-Spezialitäten vertreten.

STEIRISCHE VULCANO SCHINKEN- UND SPECKSPEZIALITÄTEN

Franz Habel, Gründer der Vulcano-Schinkenmanufaktur mit Sitz im oststeirischen Feldbach, zählt zu jenen heimischen Spezialitätenproduzenten, die sich der klein strukturierten, flächengebundenen und nachhaltigen Haltung und Aufzucht von Schweinen verschrieben haben – und damit einem Lebensmittel, das sich von der Besonderheit zur Alltagspeise entwickelt hat, seine Wertigkeit zurückgeben. Die in seiner Manufaktur hergestellten, lange gereiften Vulcano-Spezialitäten von artgerecht mit bestem Futter und ausreichend Auslauf aufgezogenen Schweinen definieren heimische Schinkenqualität neu und stehen in puncto Aroma und reinen Fleischgeschmacks ihren Artverwandten aus San Daniele & Co. um nichts nach.



QR-Code scannen
und mehr zu diesem
Produzenten erfahren.



VULCANO ROHSCHINKEN, 15 MONATE GEREIFT



VONATUR

EINHEIT	ca. 7,5 kg
ART.-NR.	73098
URSPRUNGS-LAND	Österreich

VULCANO WALNUSSFILET



EINHEIT	250 g
ART.-NR.	1052794
URSPRUNGS-LAND	Österreich

Das luftgetrocknete und fein geräucherte Filet von glücklichen Schweinen mit delikatem Walnussaroma der Vulcano Schinkenmanufaktur motzt, hauchdünn oder messerrückendick aufgeschnitten, jedes festliche Buffet mächtig auf.

VULCANO TRÜFFELFILET



EINHEIT	250 g
ART.-NR.	1052604
URSPRUNGS-LAND	Österreich

Das zarteste Stück artgerecht aufgezogener Schweine wird in der Vulcano-Schinkenmanufaktur in der Südoststeiermark schonend mit schwarzem Trüffel gereift, was dem Filet eine ganz besonders raffinierte geschmackliche Note verleiht. Die kommt am besten beim messerrückendick aufgeschnittenen Filet mit krustigem Schwarzbrot oder gemeinsam mit würzigem Käse wie Parmesan zur Geltung.

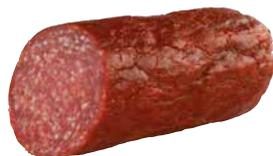
SONNBERG BIO WURST- UND SCHINKEN- SPEZIALITÄTEN

Qualität braucht ihre Zeit: Dieser Satz hat nirgendwo mehr Gültigkeit als bei der Fleischproduktion, findet Sonnberg Biofleisch-Geschäftsführer Manfred Huber. Und deshalb verarbeitet er in seiner Mühlviertler Bio-Metzgerei auch nur saftiges, aromatisches Fleisch von in Ober- und Niederösterreich „slow“, bio und artgerecht aufgezogenen Kleeschweinen zu mild-würzigen Wurst- und Selchwaren wie Käsekraier, Bauchspeck & Co.



QR-Code scannen und mehr zu diesem Produzenten erfahren.

VULCANO SALAMI AUERSBACHER 1/2



EINHEIT	ca. 0,8 kg
ART.-NR.	75085
URSPRUNGS- LAND	Österreich

Diese Vulcano-Klassik-Salami aus hochwertigem Schweine-Schulterfleisch und mediterranen Gewürzen wird ein wenig über Buchenholz geräuchert, was ihr einen besonders feinen, milden Geschmack verleiht. Hervorragend auf kalten Platten oder als aromatisches i-Tüpfelchen zu Bärlauch-pesto-Tagliatelle.

HIRSCHSCHINKEN, WARM GERÄUCHERT



EINHEIT	ca. 1,5 kg
ART.-NR.	3059375
URSPRUNGS- LAND	Niederlande

Unter allen Schinkensorten zählt Hirschschinken mit seinem feinen Wildgeschmack zu den edelsten und bei Gourmets gefragtesten. Cuno Moormann räuchert dafür ausgewählte Schlegelteile bei Temperaturen von 30 bis 50 °C, was dem Schinken ein unvergleichliches Aroma verleiht. Hauchdünn aufgeschnitten eine Wucht!

BIO KLEESCHWEIN HONIGKARREE



EINHEIT	ca. 1,3 kg
ART.-NR.	3131034
URSPRUNGS- LAND	Österreich

Was eine echte Schinkendelikatesse wirklich braucht: keine künstlichen Geschmacksverstärker, keine Farbstoffe, nur bestes Bio-Kleeschweinkarree, das mit heimischem Honig veredelt und zart geräuchert wird.

BIO KLEESCHWEIN KÄSEKRAIER



EINHEIT	5 Stk. ca. 600 g
ART.-NR.	3130945
URSPRUNGS- LAND	Österreich

Jetzt aber besser ran an die Wurst – und zwar mit der bei Sonnberg aus Teilstücken von heimischen Bio-Kleeschweinen hergestellten Käsekraier, die höchste Nachhaltigkeits-Standards mit exzellenter kulinarischer Qualität verbindet.

BIO KLEESCHWEIN BAUCHSPECK OHNE SCHWARTE



EINHEIT	ca. 1 kg
ART.-NR.	1972025
URSPRUNGS- LAND	Österreich

HINK-KALBSKOPF



EINHEIT	500 g
ART.-NR.	3191079
URSPRUNGS- LAND	Österreich

Der in Gemüsefond gekochte, aufgelöste Kalbskopf mit frischem Kren und Kräutern aus der Traditionsmanufaktur Hink läuft temperiert und gewürfelt mit Kürbiskern-Vinaigrette und frischem Kren oder in Brösel gebacken mit Erdäpfel-Vogersalat zur absoluten Gourmethochform auf.

WILDSCHWEIN-COPPA, LUFTGETROCKNET



EINHEIT	ca. 240 g
ART.-NR.	3059359
URSPRUNGS- LAND	Niederlande

Die italienische Schinkenspezialität Coppa wird traditionellerweise aus dem Schweinenacken gewonnen. Cuno Moormann verwendet für seine fein geräucherte, luftgetrocknete Wildschwein-Coppa Stücke aus dem Wildschweinschlögel, was ihr besondere Würze und Zartheit verleiht. Hauchdünn geschnitten perfekt zum Aperitif!

PROSCIUTTO DI PARMA DOP 1/4

Dieser butterzarte, würzige und fein-süßliche Prosciutto di Parma wird nach traditionellen Verfahren im Levoni-Werk in Lesignano de Bagni hergestellt. Die Keulen für die 13 Monate gereifte Rohschinken-Delikatesse stammen von Tieren aus ausgewählten Zuchtbetrieben in Nord- und Mittelitalien.

EINHEIT	ca. 1,8 kg
ART.-NR.	77982
URSPRUNGS-LAND	Italien

PROSCIUTTO SAN DANIELE 1/4

Dieser 13 Monate gereifte originale San Daniele DOP wird ausschließlich in Friaul-Julisch Venetien im Hügelland der gleichnamigen Gemeinde erzeugt. Mild und zart mit leichten Anklängen von Haselnüssen, exzellent auch zum Verfeinern von Pastagerichten, Pizza oder Salaten.

EINHEIT	ca. 1,8 kg
ART.-NR.	78998
URSPRUNGS-LAND	Italien

LARDO BIANCO DELLA VAL DI GREVE

Diese perlweiße, zart-süßliche und mit Kräutern ummantelte Speck-Spezialität aus dem Chianti reift traditionell in Marmorgefäßen und zerfließt auf der Zunge wie Butter. Ein rarer Leckerbissen, der seine Qualitäten unter anderem auf kross gebackenem Brot voll ausspielt.

EINHEIT	ca. 1 kg
ART.-NR.	95299
URSPRUNGS-LAND	Italien

PANCETTA COPPATA SGRASSATA 1/2

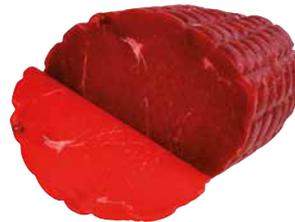
Nicht nur für die original italienische Zubereitung von Gerichten wie Pasta al ragù oder Spaghetti Carbonara ist Pancetta unverzichtbar. Der mild-würzige, rosa durchwachsene Bauchspeck windet sich, hauchzart geschnitten, auch gerne um Grissini und verfeinert Eintöpfe oder Salate.

EINHEIT	ca. 2,5 kg
ART.-NR.	1139989
URSPRUNGS-LAND	Italien

PROSCIUTTO SAN DANIELE MIT SCHWARTE

Dieser 14 Monate gereifte Prosciutto San Daniele mit Schwarte harmoniert pur, hauchdünn geschnitten, perfekt mit einem Glas Sauvignon oder Friulano, entfaltet sein außergewöhnliches Aroma aber auch in Kombination mit cremiger Polenta oder mit Gnocchi.

EINHEIT	ca. 7,5 kg
ART.-NR.	1834282
URSPRUNGS-LAND	Italien

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP SELEZIONE

Diese Bresaola aus gesalzener und natürlich getrocknetem Rindfleisch zeichnet sich durch ihre hauchdünne Fettmaserung, ihre geschmeidige Textur und ihre angenehme Würze aus. Perfekt für feines Carpaccio mit Olivenöl, Parmesan und Rucola sowie zu Spargel!

EINHEIT	ca. 1,5 kg
ART.-NR.	78659
URSPRUNGS-LAND	Italien

**GUANCIALE STAGIONATO**

1

EINHEIT	ca. 1,7 kg
ART.-NR.	3445384
URSPRUNGS-LAND	Italien

Der schön durchgezogene Guanciale Stagionato wird aus gereiften Schweinebacken hergestellt und punktet dank seiner langen Reifezeit und seines feinen Pfeffermantels mit der perfekten Balance aus Zartheit und Würze. Ideale Voraussetzungen, um Pastasaucen geschmacklich abzurunden oder auf einem Stück warmem, krossem Brot zu brillieren.

FIORUCCI SALAME MILANO



EINHEIT	ca. 3 kg
ART.-NR.	31450
URSPRUNGS-LAND	Italien

Diese 12 Wochen gereifte, feinkörnige Salami Milano von Fiorucci überzeugt mit ihrem charakteristischen, feinen und milden Geschmack. Ein Muss auf jedem gehobenen Antipasti-Buffer!

FALORNI SALAMI CINGHIALE WILDSCHWEIN



EINHEIT	ca. 1,7 kg
ART.-NR.	76554
URSPRUNGS-LAND	Italien

Seit acht Generationen führt Familie Falorni die Antica Macelleria Falorni di Greve in Chianti. Für ihre weit über die Regionsgrenzen hinaus bekannten Wurst- und Schinkenspezialitäten verwenden die

Falornis überwiegend Fleisch der toskanischen Rinderrasse Chianina, der ebenfalls regionalen Schweine-rasse Cinta Senese sowie Fleisch der in der Region zahlreich frei lebenden und von der Familie auch selbst gezüchteten Wildschweine. Deren Fleisch bildet auch die Basis für diese außergewöhnliche Wildschwein-Salami, die im Naturdarm mit Edelschimmel vier Wochen reift und mit ihrem dezent-würzigen Wildgeschmack überzeugt.

SALAMI ETTORE TARTUFO MIT SCHIMMEL

EINHEIT	ca. 250 g
ART.-NR.	77818
URSPRUNGS-LAND	Italien

Die kleine Salami mit mittelgrober Körnung wird aus magerem Schweinefleisch hergestellt, mit Trüffeln verfeinert und entwickelt im Laufe ihrer 5-monatigen Reifezeit ein unnachahmliches, ausgewogen-würziges Aroma.



ABRUZZESE SALAMI SCHIACCIATO



EINHEIT	ca. 300 g
ART.-NR.	78139
URSPRUNGS-LAND	Italien

Die fein gekörnte, mit reichlich schwarzem Pfeffer verfeinerte und im Naturdarm fünf Wochen gereifte Salami Abbruzzese ist eine regionstypische Delikatesse aus der Provinz L'Aquila. Ihre typische flache Form erhält sie durch ein spezielles Press-Verfahren.

MORTADELLA ORO MIT PISTAZIEN



EINHEIT	2,5 kg
ART.-NR.	1038801
URSPRUNGS-LAND	Italien

Bereits seit dem 17. Jahrhundert gehört Mortadella zur kalten ita-

lienischen Küche wie Speck zur österreichischen. In der Traditionsmannufaktur Levoni wird der begehrte Wurstklassiker mit Pistazien verfeinert, was ihm zusätzlich feine Würze verleiht. Am besten hauchdünn oder ganz traditionell in einige Zentimeter dicke Keile schneiden!

CHORIZO COCKTAIL

EINHEIT	ca. 300 g
ART.-NR.	784041
URSPRUNGS-LAND	Spanien

Die mit reichlich Paprika gewürzte, leicht rauchige Chorizo ist ein wesentlicher Bestandteil der traditionellen spanischen (Tapas-)Küche, die im Cocktail-Kleinformat auch zum optischen Hingucker mutiert. Ideal zum Schmoren mit Rot- oder Apfelwein, zum Braten oder Grillen.

VINOS BARRON CHORIZO PICANTE

EINHEIT	ca. 280 g
ART.-NR.	1744408
URSPRUNGS-LAND	Spanien

Die besonders herzhaft-pikante, mit Pimentón-Paprika gewürzte Variante des spanischen Wurstklassikers in traditioneller Ringform reift zwischen 22 und 24 Tagen und ist ein exzellentes Tapas-Häppchen, das aber auch Pastagerichte oder Pizza geschmacklich veredelt.

VINOS BARRON CHORIZO IBÉRICO EXTRA

EINHEIT	ca. 180 g
ART.-NR.	1744390
URSPRUNGS-LAND	Spanien

**PORXAS CHORIZO IBÉRICO
1/2 VAC**

EINHEIT	ca. 500 g
ART.-NR.	1196229
URSPRUNGS-LAND	Spanien

Die Kombination aus saftigem, zartem Ibérico-Schweinefleisch, edelsüßem Paprika und viel Knoblauch macht den unverkennbaren Geschmack dieser drei Monate gereiften Edel-Chorizo aus.

JAMÓN SERRANO BODEGA

EINHEIT	ca. 2,3 kg
ART.-NR.	784157
URSPRUNGS-LAND	Spanien

Serrano-Schinken ist eine der beliebtesten Delikatessen Spaniens, die aus dem Fleisch sorgfältig ausgewählter weißer Schweinerasen – etwa Duroc, Large White oder Landrace – hergestellt wird und nach traditionellen Verfahren reift. Die Qualitätseinstufung von Jamón Serrano ist streng geregelt und umfasst drei Stufen, wobei Jamón Serrano Bodega die Basis-Stufe bildet. Für Hinterschinken ist in dieser Stufe eine Reifezeit von 9 bis 11 Monaten vorgeschrieben, wobei dieser Jamón Serrano Bodega ohne Knochen und Schwarte 13 Monate lang reift und dadurch ein noch feineres, milderer Aroma entwickelt.

**PALETA IBÉRICO DE BELLOTA
RAZA**

EINHEIT	ca. 2 kg
ART.-NR.	3562840
URSPRUNGS-LAND	Spanien

Die Paleta ist ein Schulterstück vom Ibérico-Schwein, entbeint, gereinigt, mit einer Reifezeit von 36 Monaten, während es mit Eicheln gefüttert wird. Sie zeichnet sich durch einen feinnussigen Geschmack aus.

**JAMÓN IBÉRICO BELLOTA
MIT KNOCHEN**

EINHEIT	ca. 8 kg
ART.-NR.	3145737
URSPRUNGS-LAND	Spanien

Der Ibérico de Bellota ist der Ferrari unter den Ibérico-Schinken, denn er wird mit Fleisch von Schweinen hergestellt, die sich, zeit ihres Lebens freilaufend, ausschließlich von Eicheln und Weidegräsern ernährt haben. Die Eigenschaft der Pata-Negra-Schweine, Fett unter der Haut und in Muskeln einzulagern, trägt neben der traditionellen Herstellung und 36-monatigen Reifung zur außergewöhnlichen Güte des Ibérico Bellota bei.

FISCH



FISCH

Salz- und Süßwasserfisch aus gesunden Wildbeständen oder aus an höchsten Qualitätsstandards orientierten Zuchtbetrieben erfreut sich heute, da Gäste vermehrt das fleischärmere und ausgewogenere, aber keineswegs das weniger raffinierte oder weniger anspruchsvolle Genusserlebnis suchen, enormer Popularität. Mit unserem speziell für gehobene Ansprüche konzipierten Sortiment an frischen und tiefgekühlten Fisch-Delikatessen bringen wir bei Transgourmet Cook deshalb zusammen, was in der gehobenen, zeitgemäßen Fischküche zusammengehört – erlesene Produktvielfalt, perfekt auf Ihre Ansprüche abgestimmte Zuschnitte und exzellente, konstante Qualität.

Von ikonischen Salzwasser-Delikatessen wie frischem Wildfang-Steinbutt und -Wolfsbarsch über isländischen Westfjord-Lachs, Thunfisch in Sashimi-Qualität und norwegischen Skrei bis zu begehrten Süßwasserfischen wie Saibling, Goldforelle, Huchen oder Wels aus nachhaltiger österreichischer Zucht: Unsere Selektion an feinstem Fisch von hier und aus aller Welt bildet die perfekte Basis für Kreationen, die (Fisch-)Gourmets ins Schwärmen geraten lassen.



ST. PIERRE, WILDFANG

1

EINHEIT	1–2 kg
ART.-NR.	3347945
URSPRUNGS-LAND	Niederlande

Aufgrund seines beinahe grätenfreien, zarten und gleichzeitig festen Fleisches – das ihm

in Frankreich den Beinamen „Poule de mer“ (Meerhühnchen) eingebracht hat – zählt der St. Peterfisch zu den All-Stars der gehobenen Fischküche. Er ist äußerst vielseitig in der Verarbeitung, dabei aber eher genügsam: In Safransud pochiert, kurz gedämpft oder gebraten mit einer leichten Estragon-Sauce kommen seine Qualitäten am besten zur Geltung.

ANGLER OHNE KOPF, OHNE BAUCHLAPPEN



EINHEIT	2–4 kg
ART.-NR.	3345485
URSPRUNGS-LAND	Frankreich

Der Seeteufel, auch Anglerfisch genannt, ist ein vorzüglicher Speisefisch, dessen praktisch grätenfreies, saftiges weißes Fleisch beim Garen nicht zerfällt. Er eignet sich exzellent für die Zubereitung von Bouillabaisse und Paella, aber auch zum Braten und Grillen.

SEEZUNGE, WILDFANG



EINHEIT	300–400 g
ART.-NR.	3347622
URSPRUNGS-LAND	Frankreich

Mit ihrem schneeweißen, zart-nussigen Fleisch zählt die Seezunge zu den edelsten und begehrtesten Salzwasserfischen überhaupt. Dezent gewürzt und im Ganzen gebraten eine absolute Wucht!

SKREIFILET MIT HAUT

EINHEIT	400 g+
ART.-NR.	3347747
URSPRUNGS- LAND	Norwegen

Die Filets vom norwegischen Winterkabeljau sind eine saisonale Delikatesse, die in der winterlichen Fischküche unbedingt Platz finden sollte. Beim Braten oder Grillen bleiben die Filets enorm saftig, während die Haut angenehm knusprig gerät. Auch in Olivenöl confiert oder im Ofen gegart gelingen Skreifilets perfekt.

THUNFISCHBAUCH MIT HAUT

EINHEIT	1–3 kg
ART.-NR.	3137338
URSPRUNGS- LAND	Malediven

Dieser fein durchwachsene, extrem zarte Top-Cut vom Thunfisch aus dem westlichen Indischen Ozean strotzt nur so vor Geschmack und wird typischerweise roh als Sushi, Sashimi oder Tatar verarbeitet.

THUNFISCH PREMIUM

EINHEIT	ca. 3–5 kg
ART.-NR.	3440609
URSPRUNGS- LAND	Malediven

Gelbflossen-Thunfische aus dem westlichen Indischen Ozean liefern das Fleisch für Filetstücke von exzellenter Qualität, die für den Rohverzehr ebenso wie fürs Kurzbraten geeignet sind.

**SKREI OHNE KOPF,
AUSGENOMMEN**

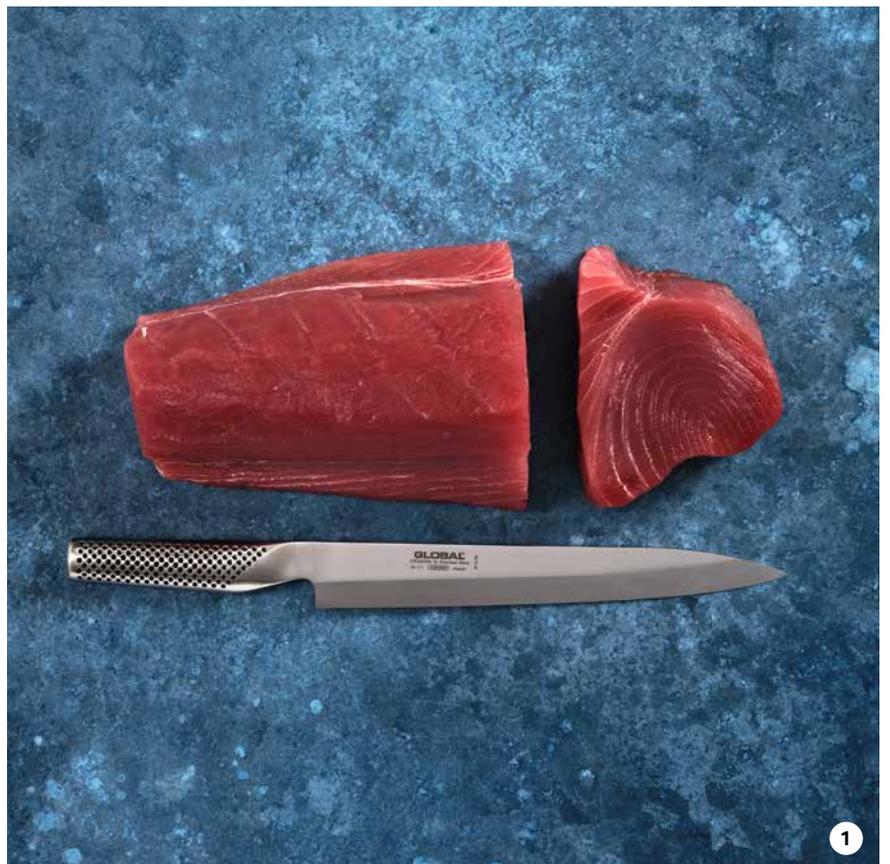
EINHEIT	3–6 kg
ART.-NR.	47316
URSPRUNGS- LAND	Norwegen

Skrei, der norwegische Winterkabeljau, ist ein Edelfisch und eine rare Delikatesse, da seine Fangsaison de facto auf wenige Wochen beschränkt ist: Meist Ende Januar ziehen riesige Schwärme der Fische aus der Barentssee zum Laichen vor die Lofoten, wo sie unter strengen Auflagen gefischt werden dürfen, bis sie im April wieder in die Barentssee zurückwandern. Das Fleisch des nordischen Superfischs ist reich an Nährstoffen, außergewöhnlich zart und saftig und verträgt sich gut mit kräftigen Aromen.

THUNFISCHBACKEN

EINHEIT	50–100 g
ART.-NR.	3137320
URSPRUNGS- LAND	Malediven

Thunfischbäckchen sind eine besondere Delikatesse, die in der Küche mit Vielseitigkeit glänzt und kurz gegrillt oder gebraten außergewöhnlichen Fischgenuss verspricht.



1

THUNFISCHFILET SUPER SASHIMI

1

EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	3348042
URSPRUNGS- LAND	Indien

ADLERFISCH, RUND

EINHEIT	1–3 kg
ART.-NR.	32748
URSPRUNGS-LAND	Griechenland

Der Adlerfisch, auch „Schattenfisch“ oder „Umberfisch“ genannt, ist ein fettarmer, festfleischiger Fisch, der geschmacklich dem europäischen Wolfsbarsch ähnelt. In freier Wildbahn

kommen Adlerfische im östlichen Atlantik, dem Mittelmeer und Schwarzen Meer vor, die Art eignet sich jedoch auch hervorragend zur Zucht in Aquakulturen, von denen sich die meisten an den Mittelmeerküsten Griechenlands, Frankreichs, Spaniens und Kroatiens befinden. Adlerfisch aus zertifizierter Aquakultur ist eine ausgezeichnete und nachhaltige Alternative zu Wildfang-Weißfisch, die sich perfekt zum Braten, Backen oder Grillen, aber auch zum Dämpfen, Räuchern oder roh Marinieren eignet.

**MSC-KABELJAULOINS MIT HAUT, GEFANGEN IN DER BARENTSSEE**

EINHEIT	800 g+
ART.-NR.	3302239
URSPRUNGS-LAND	Norwegen

Der Atlantische Kabeljau kommt in den kalten Gewässern des Nordatlantiks bis in die Ost- und Nordsee vor. Die nahezu grätenfreien Rückenfilets des mit dem Seelachs verwandten Fisches eignen sich hervorragend zum sanften Braten oder Dämpfen mit Kruste.

STEINBUTT, WILDFANG

EINHEIT	4–6 kg
ART.-NR.	786913
URSPRUNGS-LAND	Niederlande

Der Steinbutt zählt gemeinsam mit der Seezunge zu den edelsten Plattfischen der Nordsee und Ostsee. Sein bissfestes, weißes Fleisch mit fein-würziger Note macht ihn aber nicht nur in Europa, wo er zumeist im Ganzen zubereitet wird, sondern auch in Japan zu einem geschätzten Speisefisch. Unter dem Namen „hirame“ wird er dort unter anderem auch für die Zubereitung von Sushi verwendet.

STEINBUTT, ZUCHT

EINHEIT	2–3 kg
ART.-NR.	16238
URSPRUNGS-LAND	Spanien

**MSC GLACIER 51
SEEHECHTFILET**

EINHEIT	1-2 kg
ART.-NR.	3642535
URSPRUNGS-LAND	Australien

Der schwarze Seehecht, Patagonian Toothfish, zeichnet sich durch seinen einzigartigen Geschmack aus. Mit schneeweißem Fleisch und einem vollen, buttrigen Aroma ist er in den Tiefen von bis zu 2500 Metern in der Antarktis beheimatet. Vielseitig genießbar, eignet er sich sowohl für die Pfanne als auch für Sushi-Liebhaber.

**DRACHENKOPF,
RUND, WILDFANG**

EINHEIT	1–2 kg
ART.-NR.	39974
URSPRUNGS- LAND	Ostatlantik

Ein robuster Körper und ein mit giftigen Stacheln besetzter Kopf: Rein optisch im wahrsten Sinne des Wortes ein Fisch zum Fürchten, verbirgt sich hinter der gruseligen Hülle des natürlich in den Tiefen des Mittelmeers und des Atlantiks vorkommenden Drachenkopfs äußerst delikates, festes und weißes Fleisch, das sich auszeichnet zum schonenden Dünsten oder für die Zubereitung im Ofen eignet.

**DRACHENKOPF
RUND, WILDFANG**

EINHEIT	1–2 kg
ART.-NR.	3347960
URSPRUNGS- LAND	Italien

**FONDA-WOLFSBARSCH,
AUSGENOMMEN**

EINHEIT	300–400 g
ART.-NR.	1310861
URSPRUNGS- LAND	Slowenien

Im südlichsten Teil des slowenischen Abschnitts der Adria, im Schutzgebiet der Salinen von Sečovlje bei Piran, befindet sich Sloweniens einzige nachhaltige Meeresfischfarm, in der sich Familie Fonda der Aufzucht von edlem Wolfsbarsch verschrieben hat. Die hohe Qualität der Zuchtfische ist unter anderem der geringen Besatzdichte, dem hochwertigen Futter sowie dem gänzlichen Verzicht auf den Einsatz von Chemikalien oder Antibiotika zu verdanken. Das ausnehmend feine Aroma des Branzino kommt am besten gebraten oder im Ganzen in der Salzkruste gegart zur Geltung.

**WOLFSBARSCH,
RUND, WILDFANG**

EINHEIT	2–3 kg
ART.-NR.	50757
URSPRUNGS- LAND	Frankreich

Dank seines festen, aromatischen weißen Fleisches zählt der Wolfsbarsch in der europäischen Fischküche zu einer der begehrtesten Fischarten. Dieser fangfrische Loup de mer stammt aus gesunden Wildbeständen und verspricht, im Ganzen gegrillt, gebraten, filetiert oder in Salzkruste gegart, ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis.

**BIO-GOLDBRASSE,
AUSGENOMMEN, ZUCHT**

BIO

EINHEIT	300–400 g
ART.-NR.	56473
URSPRUNGS- LAND	Griechenland

FONDA-GOLDBRASSE, AUSGENOMMEN**WOLFSBARSCH, RUND, ZUCHT**

EINHEIT	2–3 kg
ART.-NR.	3365285
URSPRUNGS- LAND	Griechenland

Die in nachhaltiger Aquakultur in der Piraner Bucht aufgezogenen Goldbrassen überzeugen mit ihrem vorzüglichen, angenehm-würzigen Geschmack. Perfekt zum Braten oder Grillen im Ganzen!

PRERIGOR LACHSFILET TRIM D OHNE STEHGRÄTEN



VONATUR

EINHEIT	1,4–1,7 kg
ART.-NR.	3613056
URSPRUNGS- LAND	Färöer

VONATUR

EINHEIT	1,8–2,2 kg
ART.-NR.	3613064
URSPRUNGS- LAND	Färöer

SCHOTTISCHER LACHS LABEL ROUGE



VONATUR

EINHEIT	3–4 kg
ART.-NR.	48728
URSPRUNGS- LAND	Großbritannien

Als erstes nicht französisches Produkt und als erster Fisch erhielt schottischer Lachs im Jahr 1992 das Label-Rouge-Gütesiegel, das ausgezeichnete Produktqualität garantiert. Die drei bis vier Kilogramm schwere Fischdelikatesse stammt aus Premium-Aquakultur und eignet sich hervorragend zum Braten, Grillen, Pochieren oder Dünsten. Aufgrund seiner exzellenten Qualität ist Label-Rouge-Lachs auch roh als Sashimi eine ausgezeichnete Wahl.

FARÖER LACHSE

Die in hochmoderner, nachhaltiger Aquakultur aufgezogenen Vonatur Färöer Lachse finden in den kalten, klaren und starken Strömungen ausgesetzten Gewässern zwischen Norwegen und Island ideale Lebens- und Wachstumsbedingungen vor. Die artgerechte Haltung der Tiere sowie die äußerst stressfreie Ernte und Schlachtung der Tiere stellen sicher, dass die Lachse ihr typisches festes, gleichmäßig fettgemasertes Fleisch mit reintonigem Geschmack ausbilden.



QR-Code scannen
und mehr zu diesem
Produzenten erfahren.



ORA-KING-LACHS, AUSGENOMMEN



EINHEIT	3–4 kg
ART.-NR.	1880962
URSPRUNGS- LAND	Neuseeland

Der Ora-King-Lachs ist der hochwertigste Vertreter der Königslachse, der in den saube-

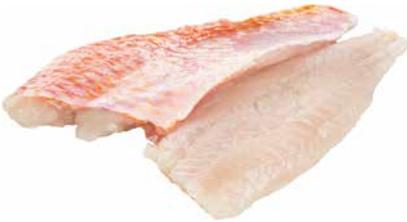
ren und nährstoffreichen Meeresarmen der Marlborough Sounds im nördlichsten Teil der Südinsel Neuseelands ideale Bedingungen für ein natürliches, gesundes Wachstum in Aquakultur vorfindet. Der hohe Ölgehalt des Ora-King-Lachses zeigt sich in den markanten, marmorierten Fettlinien des hellorange, leicht süßlichen und buttrigen Fleisches, das Sashimi-Qualität hat.

KNURRHAHNFILET MIT HAUT, WILDFANG



EINHEIT	80–120 g
ART.-NR.	31757
URSPRUNGS- LAND	Niederlande

MEERBARBENFILET MIT HAUT, WILDFANG



EINHEIT	40–60 g
ART.-NR.	70672
URSPRUNGS- LAND	Sri Lanka

HEILBUTT WEISS OHNE KOPF



EINHEIT	8–16 kg
ART.-NR.	1883
URSPRUNGS- LAND	Norwegen

Der natürliche Lebensraum dieses ausgezeichneten Speisefischs reicht von den kalten, klaren und tiefen Gewässern der Barentssee bis an die amerikanische Nordostküste. Mit seinem würzig-aromatischen Fleisch eignet sich der Heilbutt perfekt zum Braten, Dünsten und Dämpfen.

KNURRHAHN ROT, WILDFANG



EINHEIT	600–800 g
ART.-NR.	20438
URSPRUNGS- LAND	Frankreich

Seinen Namen verdankt er den drachenkopfförmigen Fischen zugerechnete Knurrhahn den typischen Geräuschen, die er mit seiner Schwimmblase erzeugen kann. Von der rund

120 verschiedene Arten umfassenden Gattung ist vor allem der Rote Knurrhahn von kulinarischem Interesse. Er kommt hauptsächlich im Atlantik und in der Irischen See vor, wo er mit Reusen, Stellnetzen oder Grundschieppnetzen gefangen wird. Sein festes, weißes Fleisch ist besonders fettarm, aromatisch und leicht süßlich. Knurrhahn schmeckt gegrillt ebenso wie im Ganzen in Pergamentpapier gedünstet und eignet sich darüber hinaus besonders gut als Einlage für Bouillabaisse.

ASC-HIRAMASA-KINGFISH-FILET MIT HAUT, ZUCHT



EINHEIT	500–750 g
ART.-NR.	3488665
URSPRUNGS- LAND	Niederlande

Hiramasa Kingfish auch „Gelbflossenmakrele“ oder „Hamachi“ genannt, gilt als einer der besten Sashimi-Fische überhaupt und tatsächlich kommt sein frischer, leicht mineralischer Geschmack roh auch am besten zur Geltung. Das wachsweiße, aromatische Filet macht aber auch in Poké-Bowls oder als Ceviche eine hervorragende Figur.

MEERBARBE, RUND, WILDFANG



EINHEIT	200 g+
ART.-NR.	48496
URSPRUNGS- LAND	Sri Lanka

Meerbarben zählen zur Gattung der Barschverwandten und werden aufgrund ihres zarten, würzigen und leicht nussigen Fleisches von Fischgourmets besonders geschätzt. Ideal zum Braten, Grillen oder für die Zubereitung von Bouillabaisse.

FISCH AUS DEN LEROS' BUCHTEN

Die Vonatur Seebrassen und Wolfsbarsche wachsen in den kristallklaren Gewässern vor der Insel Leros in nachhaltiger Aquakultur auf. Dank der einzigartigen natürlichen Gegebenheiten in der Bucht, geringer Besatzdichte in den Netzgehegen sowie der nachhaltigen Fütterung der Tiere, bilden diese exzellenten Speisefische festes, mild-aromatisches Fleisch aus, das sich hervorragend zum sanften Pochieren und Braten eignet.



GOLDBRASSE RUND, IN AQUAKULTUR GEWONNEN



VONATUR

EINHEIT	300-400 g
ART.-NR.	3612298
URSPRUNGS-LAND	Griechenland

GOLDBRASSE RUND, IN AQUAKULTUR GEWONNEN



VONATUR

EINHEIT	600-800 g
ART.-NR.	3612314
URSPRUNGS-LAND	Griechenland

WOLFSBARSCH RUND, IN AQUAKULTUR GEWONNEN



VONATUR

EINHEIT	800-1000 g
ART.-NR.	3612280
URSPRUNGS-LAND	Griechenland

Sauerstoffreiches, besonders salzhaltiges Wasser und ganzjährig milde Wassertemperaturen von bis zu 24 °C.: In seiner nach strengsten Öko- und Nachhaltigkeitsstandards geführten Aquafarm im Norden der griechischen Insel Leros finden die von Dimitris Papapanagiotou gezüchteten Vonatur Wolfsbarsche ein ideales Habitat vor, um ihr aromatisches, feinfaseriges Fleisch auszubilden, das unter anderem perfekt mit mediterranen und orientalischen Aromen harmoniert.

WOLFSBARSCH RUND, IN AQUAKULTUR GEWONNEN



VONATUR

EINHEIT	400-600 g
ART.-NR.	3612264
URSPRUNGS-LAND	Griechenland



QR-Code scannen
und mehr zu diesem
Produzenten erfahren.

**RED SNAPPER,
WILDFANG**

EINHEIT	1–2 kg
ART.-NR.	46441
URSPRUNGS- LAND	Sri Lanka

Der tropische Speisefisch mit kräftiger Roséfärbung erfreut sich bei europäischen Spitzenköchen zunehmender Beliebtheit. Er punktet mit seinem festen, trockenen, weißen Fleisch, besitzt nur wenige, große Gräten und eignet sich für alle Garmethoden.

RED-SNAPPER-FILET VAC

EINHEIT	300–600 g
ART.-NR.	3365954
URSPRUNGS- LAND	Sri Lanka

DORADE ROYALE, WILDFANG

EINHEIT	1–2 kg
ART.-NR.	61028
URSPRUNGS- LAND	Frankreich

Als typischer Mittelmeerfisch kommt die Dorade oder Goldbrasse im Ganzen gegrillt und mit mediterranem Gemüse kombiniert geschmacklich ganz groß raus.

**LACHS AUS DEN
WESTFJORDEN ISLANDS**

Dass Aquakultur und ehrliche Nachhaltigkeit nicht im Widerspruch zueinander stehen, beweist Matthias Gárdarsson mit seinem nach höchsten Öko-Standards aufgezogenen Lachs. Die von ihm in den Westfjorden Islands kultivierten Fische werden in extrem geringer Besatzdichte gehalten und wachsen garantiert antibiotika- und gentechnikfrei heran, was die Qualität ihres Fleisches entscheidend beeinflusst.

**LACHSFILET
TRIM D, IN AQUAKULTUR
GEWONNEN**

 VONATUR	
EINHEIT	1–1,7 kg
ART.-NR.	3123213
URSPRUNGS- LAND	Island

Der isländische Vonatur Lachs wächst in den kalten, klaren Gewässern der isländischen Westfjorde in der nachhaltigen Off-shore-Aquakultur des skandinavischen Öko-Lachszucht-Pioniers Matthias Gárdarsson auf. Ob gebraten, gegrillt, pochiert, gebeizt, als Sashimi oder Tatar: Das kompakte, aromatische Lachsfilet ist in jeder Hinsicht ein außergewöhnlicher Genuss und adelt jede Fischkarte.



QR-Code scannen
und mehr zu diesem
Produzenten erfahren.

LACHS, AUSGENOMMEN

 VONATUR	
EINHEIT	3–5 kg
ART.-NR.	3475175
URSPRUNGS- LAND	Island

STÖRFILET MIT HAUT

EINHEIT	800–1200 g
ART.-NR.	3137114
URSPRUNGS- LAND	Österreich

Das feste, weiße Fleisch des kulinarisch gern unterschätzten Störs punktet mit kräftigem Eigengeschmack. Im Sous-vide-Verfahren zubereitet bleiben die Filets besonders saftig, sie vertragen aber auch Raucharomen perfekt und sind ein Geheimtipp für Fans von Fisch vom Holzkohlegrill.

SEESAIBLING, AUSGENOMMEN

EINHEIT	600–1500 g
ART.-NR.	36715
URSPRUNGS- LAND	Österreich

Der Seesaibling, auch „Wandersaibling“ oder „Rotforelle“ genannt, wird in der Gastronomie als vielseitiges, regionales High-End-Produkt

geschätzt, dessen geschmackliche Qualität vor allem jenen Grundsätzen zu verdanken ist, nach denen heimische Fischzüchter wie Holzinger Fisch ihre Tiere aufziehen: Hochwertiges Futter, beste Wasserqualität und geringe Besatzdichte garantieren ein gesundes Wachstum der edlen Speisefische, deren lachsfarbenedes, festes Fleisch sich durch Feinfasrigkeit sowie einen zarten und mineralischen Geschmack mit leicht zitronigen Noten auszeichnet.

GOLDFORELLE, AUSGENOMMEN

EINHEIT	200–500 g
ART.-NR.	1046044
URSPRUNGS- LAND	Österreich

Diese goldfarbene Variation der Regenbogenforelle aus heimischer Zucht ist ein besonders edler Speisefisch mit zartem, weichem Fleisch. Ideal zum Räuchern oder sanften Garen im Ofen.

**ASC SEESAIBLING FILET,
IN AQUAKULTUR GEWONNEN**

EINHEIT	200–800 g
ART.-NR.	3229853
URSPRUNGS- LAND	Island

Eismeer-Seesaibling zählt aufgrund seines festen, leicht lachsfarbenen Fleisches und außergewöhnlichen Geschmacks zu den begehrtesten Speisefischen der Welt. Er findet in den eiskalten, klaren und sauerstoffreichen Gewässern vor Islands Küste optimale Wachstumsbedingungen vor und ist ideal zum Räuchern, Braten oder Grillen geeignet.

SEESAIBLINGSFILET

EINHEIT	200–400 g
ART.-NR.	34645
URSPRUNGS- LAND	Österreich

Die zarten, aromatischen Saiblingsfilets aus heimischer Aquakultur mit feiner Zitrusnote eignen sich wunderbar zum Pochieren, Braten, Räuchern oder roh Beizen.

**SEESAIBLING,
AUSGENOMMEN, DORNAU**

EINHEIT	1–2 kg
ART.-NR.	91165
URSPRUNGS- LAND	Österreich

GOLDFORELLENFILET MIT HAUT

EINHEIT	80–200 g
ART.-NR.	1046051
URSPRUNGS-LAND	Österreich

HUCHEN, AUSGENOMMEN

EINHEIT	500–1000 g
ART.-NR.	69864
URSPRUNGS-LAND	Österreich

HUCHENFILET MIT HAUT

EINHEIT	150–200 g
ART.-NR.	75051
URSPRUNGS-LAND	Österreich

Der Huchen, auch als „Donaulachs“ oder „Donauzalm“ bezeichnet, erinnert geschmacklich leicht an Thunfisch. Die feinen, regenbogenfarbenen Filetstücke sind ideal zum Braten oder Dünsten geeignet.

HASETALER EDELWALLER

Das natürliche Vorkommen von Wallern ist durch ihre zunehmend aus dem Landschaftsbild verschwindenden Ufer-Laichplätze stark gefährdet. Die Hasetaler Edelwaller von Hermann Otto-Lübker bieten eine nachhaltige Alternative zu den in Bedrängnis geratenen Wildfischen. In Otto-Lübkers Fischbecken werden die Tiere mittels modernster Kreislauftechnologie mit Frischwasser und Nährstoffen versorgt, was die Wasserqualität optimiert und den Einsatz von Medikamenten oder Antibiotika überflüssig macht. Die Besatzdichte ist gering, was sich zusätzlich positiv auf die Qualität des aromatischen und fein strukturierten Fleisches auswirkt.



QR-Code scannen
und mehr zu diesem
Produzenten erfahren.

**EDELWALLERFILET WEISS MIT HAUT**

 VONATUR	
EINHEIT	200–400 g
ART.-NR.	1972710
URSPRUNGS-LAND	Deutschland



ROTES WELSFLEIT

Hochwertiges Futter, beste Wasserqualität, langsames Wachstum und geringe Besatzdichte. Nach diesen Prinzipien arbeiten alle ausgewählten heimischen Zuchtbetriebe, von denen Transgourmet Cook frischen Süßwasserfisch bezieht – auch jener von Leo Weszeli im niederösterreichischen Pottenbrunn. Das von ihm produzierte Vonatur Rote Welsfilet stammt von gesunden, kräftigen Tieren, die unter Optimalbedingungen in einer ressourcenschonend betriebenen Indoor-Biofilter-Aquakultur-kreislaufanlage aufwachsen. Ihr geschmacklich reintöniges, festes und rötliches Fleisch eignet sich perfekt zum Dämpfen, Braten oder Ausbacken in Bierteig.



QR-Code scannen
und mehr zu diesem
Produzenten erfahren.

**ROTES WELSFLEIT VOM AFRIKANISCHEN WELSHYBRID,
IN AQUAKULTUR GEWONNEN**



ZANDER



EINHEIT	2–3 kg
ART.-NR.	15883
URSPRUNGS- LAND	Schweden

HECHTFILET MIT HAUT, GUT DORNAU



EINHEIT	500–700 g
ART.-NR.	3239464
URSPRUNGS- LAND	Österreich

VONATUR

EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	3241486
URSPRUNGS- LAND	Österreich



MEERES- FRÜCHTE & KAVIAR

Ob Jakobsmuschel, Kaisergranat, Hummer, White-Tiger-Alpengarnele, Bélon-Auster, Miesmuschel, Pulpo oder Beluga-Kaviar: Meeresfrüchte adeln in ihren schier unendlichen Zubereitungen längst nicht mehr nur die Festafeln in den Küstenregionen der Weltmeere, sondern sind auch in der binnenländischen Gourmetküche ein fixer Bestandteil des kulinarischen Angebots. Dabei legen Küchenchefs wie Gäste – ähnlich wie bei Fleisch – auch bei Seafood verstärkt Wert darauf, dass allerbeste Qualität und Nachhaltigkeit Hand in Hand gehen.

Ein Wunsch, dem wir als zukunftsorientierter Partner für die heimische Top-Gastronomie natürlich Rechnung tragen. Und zwar indem wir bei der Sortimentsgestaltung im Seafood-Bereich penibel darauf achten, dass die Belastung für das Ökosystem, die durch den Fang oder die Zucht der rund 200 bei Transgourmet Cook erhältlichen Meeresfrüchte-Delikatessen entsteht, so gering wie möglich ausfällt.

ROSENBERGII-GARNELEN, FRISCH



Die Rosenberggarnele, auch „Riesenflussgarnele“ genannt, ist eine große Süßwassergarnele, deren natürlicher Lebensraum die küstennahen Gewässer des Indopazifiks sind. Als typische Erkennungsmerkmale dieser exzellenten Speisegarnele gelten die durchscheinend bläulich-grüne Körperfärbung sowie die extrem langen Scheren. Aufgrund ihres mild-süßlichen Geschmacks ist die Rosenberggarnele kulinarisch extrem wandelbar und sollte einen Fixplatz in jeder gehobenen Seafood-Küche haben.

EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	3499373
URSPRUNGS-LAND	Sri Lanka

WHITE-TIGER-ALPENGARNELEN 16/20



Die fangfrischen White-Tiger-Alpengarnelen aus Österreichs erster Garnelenzucht in Hall in Tirol werden ohne den Einsatz von Medikamenten, Pestiziden oder Antibiotika in einer hochmodernen Indoor-Aquafarm aufgezogen. Die Becken werden mit bestem Alpenquellwasser gespeist, das mit hochwertigem Meersalz versetzt wird und auf 28 °C erhitzt optimale Wachstumsbedingungen für die begehrte Garnelenart bietet. Sie überzeugt mit ihrem einzigartigen, süßlich-nussigen Geschmack und ihrer knackigen Konsistenz und eignet sich aufgrund ihrer exzellenten Frischequalität auch zum Rohverzehr.

EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	3240793
URSPRUNGS-LAND	Österreich

KAISERGRANAT 8/12



EINHEIT	800 g
ART.-NR.	1194612
URSPRUNGS-LAND	Niederlande

Der hummerähnliche Kaisergranat zählt seit Jahrzehnten zu den absoluten Lieblingszutaten europäischer Spitzenköche – wenig verwunderlich, denn das Fleisch der edlen Krustentiere erinnert im Biss dezent an Marzipan und überzeugt mit seinem einzigartigen, aromatisch-nussigen und fein salzigen Geschmack. Qualitäten, die den Kaisergranat für eine Reihe an Zubereitungen prädestinieren. Er punktet unter anderem als Tatar ebenso wie puristisch gebraten mit Zitronen-Mayonnaise oder sanft gegart und geflämmt.

ARGENTINISCHE ROTGARNELEN 13/15 OHNE SCHALE

EINHEIT	800 g
ART.-NR.	1874585
URSPRUNGSLAND	Argentinien

Argentinische Rotgarnelen wachsen in den klaren Gewässern vor der patagonischen Atlantikküste Argentiniens auf, wo sie mit spe-

ziellen, das Ökosystem schonenden Schleppnetzen gefangen werden. Die edlen Roten sind nicht nur optisch ein Hingucker, mit ihrem aromatischen, leicht süßlichen Fleisch sind sie in der Küche auch besonders vielfältig verwendbar: Sie eignen sich unter anderem perfekt zum Grillen, machen aber auch in Fisch-eintöpfen, Currys, Reis- oder Pastagerichten eine exzellente Figur.

BLACK-TIGER-GARNELEN 6/8 OHNE KOPF MIT SCHALE

EINHEIT	800 g
ART.-NR.	1237023
URSPRUNGSLAND	Bangladesch

Eine von Meeresfrüchte-Gourmets besonders geschätzte Vertreterin der Garnelenfamilie ist

die Black-Tiger-Garnele. Die Warmwassergarnele aus dem westlichen Indopazifik zählt zu den bedeutendsten Zuchtgarnelen-Arten und zeichnet sich durch ihr angenehm festes Fleisch mit leicht süßlich-nussigem Geschmack aus. Black-Tiger-Garnelen in der Schale eignen sich ideal für die Zubereitung am Grill oder als edler Sidekick in Pastagerichten und Salaten.

BLACK-TIGER-GARNELEN OHNE KOPF MIT SCHALE, EP DELUXE 8/12

EINHEIT	800 g
ART.-NR.	953612
URSPRUNGS- LAND	Vietnam

CARABINEROS 9/12

EINHEIT	ca. 1 kg
ART.-NR.	731653
URSPRUNGSLAND	Mosambik

Die wild gefangene und noch an Bord der Fangschiffe schockgefrostete Gamba Carabiniera wird aufgrund ihrer intensiv roten Farbe auch Rote Riesengarnele genannt. Sie ist eine Tiefseegarnele, die in den kühlen, klaren Gewässern des Indischen Ozeans in einer Meerestiefe von 500 bis 700 Metern lebt und deren Fleisch sich durch seinen süßen, würzigen und vollmundigen Geschmack mit festem Biss auszeichnet.

KÖNIGSKRABBENBEINE

EINHEIT	1000–1200 g
ART.-NR.	1412535
URSPRUNGSLAND	Kanada

Das zarte, würzig-nussige Fleisch der imposanten, im nördlichen Pazifik gefangenen Königskrabben eignet sich perfekt für die Zubereitung von feinen Krabben- und Cocktailsalaten, die Beine lassen sich aber auch hervorragend in der Schale grillen oder braten.

MSC LANGUSTENSCHWÄNZE

EINHEIT	2,5 kg
ART.-NR.	3642626
URSPRUNGS- LAND	Brasilien

MSC TRISTAN LANGUSTENSCHWÄNZE

EINHEIT	ca. 1 kg
ART.-NR.	3238037
URSPRUNGSLAND	Kanada

Namensgeber der Kaltwasserlanguste Tristan ist die Insel Tristan da Cunha im Südatlantik. Sie gilt als die abgelegenste bewohnte Insel der Welt. Dank optimaler Lebensbedingungen besitzt die Languste einen süßlichen Geschmack. Es handelt sich hierbei um den Schwanz der Languste. Um die Bestände gesund und stabil zu halten, sind die Fangmengen der Fischereien begrenzt.

MSC-HUMMER, GEKOCHT

EINHEIT	500 g
ART.-NR.	3440336
URSPRUNGS- LAND	Kanada

HUMMERBUTTER

EINHEIT	370 g
ART.-NR.	1868868
URSPRUNGS- LAND	Deutschland

Diese Hummerbutter aus deutscher Produktion ist eine Idealbesetzung für die Verfeinerung von Hummer- und Fischsauen oder die Zubereitung maritimer Suppen.

**OCTOPUS TENTAKEL,
GEKOCHT**

EINHEIT	350 g
ART.-NR.	3511615
URSPRUNGS- LAND	Spanien

Pulpo wird in der Küche des Mittelmeerraumes, aber auch in Japan, aufgrund seines zarten, weißen Fleisches als Delikatesse geschätzt. Die vorgekochten Tentakel der im Ostzentralatlantik gefangenen Tiere eignen sich ideal zum Grillen oder Schmoren.

**HUMMERSCHWÄNZE
HIGH PRESSURE MIT SCHALE 2ER**

EINHEIT	250 g
ART.-NR.	3322864
URSPRUNGS- LAND	Kanada

TINTENFISCHTINTE

EINHEIT	2 x 4 g
ART.-NR.	861013
URSPRUNGS- LAND	Spanien

Vor allem in der mediterranen Küche zählt Tintenfischtinte zu den unverzichtbaren Basiszutaten zahlreicher Gerichte. Die in Spanien gewonnene, äußerst hochwertige Tintenfischtinte von Nortindal eignet sich ideal zum Würzen und Verfeinern von Pasta-, Reis- und Fisch- oder Seafood-Gerichten.

JAKOBSMUSCHELN IN DER SCHALE, TAUCHERWARE



EINHEIT	ca. 1 kg
ART.-NR.	3365186
URSPRUNGS- LAND	Frankreich

Die Jakobsmuschel ist eine der wenigen Muscheln, die sich im Wasser schwimmend fort-

bewegen können. Von dieser raren Fähigkeit abgesehen, kann die schönste aller Kammuscheln in der Küche aber auch einiges – vor allem, wenn sie aus dem Nordwestpazifik stammt und handgetaucht ist: Ihr zart-nussiges, leicht süßliches Muskelfleisch eignet sich unter anderem perfekt zum Pochieren, Braten oder Räuchern.

ENTENMUSCHELN



EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	3169505
URSPRUNGS- LAND	Portugal

Entenmuscheln gehören trotz Ihres deutschen Namens zur Ordnung der Krebstiere und sind keine Muscheln. Sie besiedeln harte Oberflächen von Felsen in der Gezeitenzone des Meeres sowie Treibgut.

JAKOBSMUSCHELFLEISCH U10



EINHEIT	ca. 1 kg
ART.-NR.	1798347
URSPRUNGS- LAND	USA

WELLHORNSCHNECKE



EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	1761196
URSPRUNGS- LAND	Frankreich

Die Wellhornschnecke findet man im Wattenmeer nur in den tieferen Wattströmen und in der freien Nordsee, bei ständiger Wasserbedeckung.

GRÖNLÄNDISCHE EISMEERGARNELEN

Die Vonatur Grönländischen Eismeergarnelen aus der Diskobucht wachsen in den nährstoffreichen Gewässern des Polarmeeres sechs Jahre lang bis zu einer Größe von 8-10 Zentimetern heran. Sie werden zwischen Mai und Oktober vor Ilulissat im Westen Grönlands mit kleinen Fischerbooten unter minimaler Beeinträchtigung des empfindlichen Ökosystems gefangen. Dank ihres langsamen Wachstums zeichnen sie sich durch ihr besonders feines, zartes und leicht süßliches Fleisch aus.



MSC EISMEERGARNELEN



EINHEIT	450 g
ART.-NR.	3459732
URSPRUNGS- LAND	Grönland



QR-Code scannen
und mehr zu diesem
Produzenten erfahren.

MEERSCHIEDEMUSCHELN



EINHEIT	ca. 1 kg
ART.-NR.	25304
URSPRUNGS- LAND	Niederlande

Die Meerscheidemuschel, auch „Schwertmuschel“ genannt, kommt in den flachen Gewässern des Mittelmeers und des Atlantiks vor und kann bis zu 20 Zentimeter lang werden. Ihr Fleisch schmeckt mild und leicht süßlich und lässt sich am besten mit ein wenig Olivenöl beträufelt samt Schale grillen.

BOUCHOT-MUSCHELN



EINHEIT	ca. 1 kg
ART.-NR.	40626
URSPRUNGS- LAND	Frankreich

Bouchot-Muscheln sind etwas kleinere Miesmuscheln, die in der Bretagne und der Normandie an Seilen oder Pfählen gezüchtet werden und von Kennern für ihren besonders aromatischen, nussigen und zarten Geschmack geschätzt werden.

HOLLÄNDISCHE BIO MIESMUSCHELN

Die MCS-zertifizierten Bio-Miesmuscheln von Jan-Willem de Vette wachsen in Freiwasserparzellen mit ausreichend Platz und Zeit heran und werden nach der Ernte stressfrei, sehr kühl und in besonders sauberem Meerwasser bis zum Weitertransport gelagert. Aufgrund ihrer außergewöhnlichen Qualität adeln die nachhaltig gezüchteten Schalentiere vor allem Risotti, Pastagerichte oder Meeresfrüchtesalate, sie glänzen aber auch klassisch in Weißweinsauce.



QR-Code scannen
und mehr zu diesem
Produzenten erfahren.



BIO MIESMUSCHELN MSC



 VONATUR	
EINHEIT	ca. 2 kg
ART.-NR.	3102381
URSPRUNGS- LAND	Niederlande



TEPPICHMUSCHELN VONGOLE VERACI, GROSS



EINHEIT	ca. 1 kg
ART.-NR.	90035
URSPRUNGS- LAND	Italien

Die Teppichmuschel, auch „Venusmuschel“ genannt, zählt zu den besonderen Venusmuschelarten. Die bis zu 5 Zentimeter großen Schalentiere kommen in freier Natur sowohl im Atlantik als auch im Mittelmeer vor, eignen sich aber ideal zur Zucht in Aquakultur. Die besten Qualitäten an Zucht-Teppichmuscheln stammen aus Italien, wo ihr nussiger, leichter Meeresgeschmack vor allem in Kombination mit Pasta geschätzt wird. Vongole eignen sich aber auch hervorragend zum Rohverzehr, für die Zubereitung von Meeresfrüchtesalaten oder als Pizzabelag.

HOLLÄNDISCHE AUSTERN



QR-Code scannen
und mehr zu diesem
Produzenten erfahren.

In Freiwasser-Parzellen nordöstlich von Antwerpen kultiviert Jan-Willem de Vette Bio-Felsenaustern von absoluter Spitzenqualität. Die sensiblen Schalentiere finden in den planktonreichen Gewässern nordwestlich von Antwerpen ideale Lebensbedingungen vor und wachsen in eigens angelegten Parzellen eineinhalb Jahre heran. Nach der Ernte und dem Reinigen benötigen die mit dem MSC-Siegel zertifizierten Felsenaustern viel Ruhe und werden dafür in 2 bis 4 Grad kaltem Meerwasser gelagert, was ihren frischen, reintonigen Geschmack und ihre zarte Konsistenz entscheidend beeinflusst.



MSC-FELSENAUSTER



VONATUR

EINHEIT	1 Stk.
ART.-NR.	3102373
URSPRUNGS-LAND	Niederlande

AUSTER MUIRGEN NR. 2



EINHEIT	1 Stk.
ART.-NR.	1977206
URSPRUNGS-LAND	Frankreich

Im Gälischen bedeutet der Ausdruck „Muirgen“ in etwa „aus dem Meer geboren“, und vom besonderen Ökosystem Irlands profitiert diese pazifische Felsenauster auch in der Anfangsphase. Aufgezogen werden die Austern dann in der Bucht Mont-Saint-Michel in Frankreich. Sie zeichnen sich durch ihren mild-süßlichen Geschmack mit würzigen Nuancen und ihre feine Textur aus.

MSC BÉLON AUSTERN



VONATUR

EINHEIT	1 Stk.
ART.-NR.	3102365
URSPRUNGS-LAND	Niederlande

Die Bélon ist eine platte europäische Auster, die dank ihres leicht nussigen, subtilen Geschmacks zu den feinsten Vertreterinnen ihrer Art zählt. Sie ist eine vorzügliche Aperitif-Auster, eignet sich aber auch zum Backen oder Dämpfen.

IRISCHE FELSENAUSTER NR. 3

EINHEIT	1 Stk.
ART.-NR.	3415528
URSPRUNGS-LAND	Irland

In der noblen irischen Auster schmeckt man die gehaltvollen Einflüsse des Atlantischen Ozeans. Sie ist salzig und hat einen süßlichen Unterton mit einem Seetang-Aroma. Lassen Sie sich von diesem außergewöhnlichen Geschmack überraschen und genießen Sie diese Auster ganz nach irischer Art mit einem dunklen Bier.

AUSTER GILLARDEAU NR. 2, IN AQUAKULTUR GEWONNEN

EINHEIT	1 Stk.
ART.-NR.	710889
URSPRUNGS-LAND	Frankreich

Die Gillardeau-Auster, eine Gattungsvertreterin der Portugaise, wird weltweit als Auster der absoluten Spitzenklasse geschätzt. Ihr ausgeprägter Fleischkörper macht sie zu einer exzellenten Schürfauster, die perfekt mit Champagner oder Weißwein harmonisiert.

GRÜLL-STÖRKAVIAR

EINHEIT	30 g, 50 g, 125 g, 250 g, 500 g, 1 kg ca. 1 kg
ART.-NR.	1895408
URSPRUNGS-LAND	Österreich

Walter Grüll, Gründer und Geschäftsführer des gleichnamigen Fischspezialitäten-Geschäfts in Gröding bei Salzburg, ist Österreichs erster echter Störkaviar-Produzent. Sein unpasteurisierter und nicht gefärbter Störkaviar ist eine auch international äußerst gefragte Delikatesse, die unter strengsten Haltungs- und Verarbeitungsstandards produziert wird und sich durch ihren Geschmack auszeichnet.

**AUSTER TSARSKAYA NR. 2**

EINHEIT	ca. 2 kg
ART.-NR.	1735745
URSPRUNGS-LAND	Frankreich

PASSE-PIERRE-MEERESALGEN

EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	11767
URSPRUNGS-LAND	Israel

PREMIUM-OSIETRA-KAVIAR

EINHEIT	ca. 56 g
ART.-NR.	3442118
URSPRUNGS-LAND	Niederlande

Dieser hellgrau-bräunliche Premium Osetra des niederländischen Kaviarhauses Anna Dutch zeichnet sich durch seinen unverwechselbaren, fein-nussigen Geschmack und seine mit 2,5–3 Millimeter sehr feine Körnung aus.



SEPEHR DAD CAVIAR

Das im oberbayrischen Gauting beheimatete Unternehmen Sepehr Dad Caviar wurde 1998 von Ali Sepehr Dad gegründet und zählt heute zu den wichtigsten und prestigeträchtigsten Kaviarhäusern Deutschlands. Sepehr Dad importiert und handelt neben dem ikonischen Beluga-Kaviar, dem König der Störroge, die Kaviarsorten Asetra, Imperial, Sevruga sowie Imperial-Kaviar vom seltenen Weißen Stör und verfolgt dabei die Prämisse, seinen Kunden ausschließlich in nachhaltiger Aquakultur gewonnene, CITES-zertifizierte Qualitäten zu einem hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis anzubieten.



SEPEHR DAD CAVIAR ASETRA



EINHEIT	50 g, 125 g, 250 g, 500 g, 1 kg ca. 1 kg
ART.-NR.	750869
URSPRUNGSLAND	Polen

Dieser kräftig-nussige, leicht sahnige Asetra vom russischen Stör mit mittelgroßen, 2 bis 2,5 Millimeter großem Korn und hellgrauen bis hellbraunen Farbnuancen harmoniert exzellent mit trockenem Rheingau-Riesling und Sauvignon Blancs von der Loire.

SEPEHR DAD CAVIAR IMPERIAL VOM WEISSEN STÖR



EINHEIT	50 g, 125 g, 250 g, 500 g, 1 kg ca. 1 kg
ART.-NR.	750877
URSPRUNGSLAND	Italien

Diese aus dem Hause Sepehr Dad stammende Kaviar-Delikatesse vom weißen Stör stammt von Tieren aus italienischer Aquakultur und besticht durch seine weiche Körnung und seinen zart-cremigen, sahnigen Geschmack. Die anthrazitfarbenen bis dunkelgrauen, 2,8-3,1 Millimeter großen Körner kommen Beluga-Kaviar in puncto Größe sehr nahe.

SEPEHR DAD CAVIAR AMUR BELUGA



EINHEIT	50 g, 125 g, 250 g, 500 g, 1 kg ca. 1 kg
ART.-NR.	750844
URSPRUNGSLAND	China

Dieser außergewöhnliche, großkörnige anthrazit- bis braunfarbige Amur-Beluga-Kaviar von Ali Sepehr Dad im blau-goldenen Döschen überzeugt mit seinem belugatypischen, sahnig-cremigen Geschmack.

SEPEHR DAD CAVIAR RUSSIAN STYLE BELUGA



EINHEIT	50 g, 125 g, 250 g, 500 g, 1 kg ca. 1 kg
ART.-NR.	750828
URSPRUNGSLAND	Italien

Dieser mit einem Top-Preis-Leistungs-Verhältnis punktende Sepehr-Dad-Zuchtkaviar aus Italien kann mit den feinen Aromen und der sahnig-cremigen Textur klassischen Beluga-Kaviars locker mithalten, ist aber mit einer Größe von 2,7-3,2 Millimetern etwas kleiner gekörnt. Die zarten, dunkelbraunen bis anthrazitfarbenen Körner mit dezent nussigem Geschmack harmonisieren ideal mit leichten Weißweinen, Champagner oder Wodka.

SEPEHR DAD CAVIAR SIBERIAN



EINHEIT	50 g, 125 g, 250 g, 500 g, 1 kg ca. 1 kg
ART.-NR.	750836
URSPRUNGSLAND	Polen

KÄSE

Cremig, nussig, süßlich, mild oder pikant, aus nachhaltiger regionaler Produktion oder aus den Käsekultur-Hochburgen Frankreich, Spanien und Italien: Kein anderes Lebensmittel eröffnet eine derart facettenreiche Geschmackswelt und ist von einer vergleichbar faszinierenden Vielfalt geprägt wie Käse. Diese Vielfalt spiegelt sich auch in unserem sorgfältig erstellten und an höchsten Ansprüchen orientierten Cook-Sortiment an Käsespezialitäten wider, die allesamt für authentischen, unverfälschten Geschmack und großes Käsehandwerk stehen.

Ob griechischer Graviera, Kaiserwinkler Felsenkeller-Käse, französischer Camembert de Normandie aus Rohmilch oder Schweizer Belper Knolle: Jeder Käse unseres über 200 Produkte umfassenden Sortiments ist eine charakterstarke Delikatesse, die auch die anspruchsvollsten Käse-Afficionados begeistert. Mit Trüffel, Salz oder Fenchel aromatisierte Premiumbutter-Delikatesen sowie Molkereiprodukte-Raritäten runden unsere erstklassige Käse-Selektion ab.

BERG BAUER KÄSESORTIMENT



EINHEIT	ca. 3,5 kg
ART.-NR.	1420116
URSPRUNGS-LAND	Österreich

BELPER KNOLLE

42 % FETT I. TR.



EINHEIT	75 g
ART.-NR.	3594108
URSPRUNGS-LAND	Schweiz

Die Belper Knolle, aufgrund ihres Aussehens und ihrer Verwendung auch „Schweizer Trüffel“ genannt, ist ein würziger Hartkäse aus Kuhroh-milch, der mit Knoblauch gewürzt und mit geschrotetem schwarzen Pfeffer ummantelt ist. Fein gehobelt perfekt zu Pasta, Grillfleisch, Salat oder Risottos.

KAISERWINKLER FELSENKELLER KÄSE

Das Erfolgsrezept für nachhaltig hergestellten, österreichischen Spitzenkäse: Man nehme beste Heumilch von 40 Almen im Kaiserwinkel, füge keine Zusatzstoffe zu und lasse die Laibe bei zwölf Grad und 95 Prozent Luftfeuchtigkeit in einem 160 Meter langen Felsenkeller bis zu 15 Monate lang reifen. Genau so werden die Kaiserwinkler Felsenkeller Käse nämlich hergestellt - und das macht sie zu einem echten, naturbelassenen Käseschatz, der auf keinem Käseteller fehlen darf.



QR-Code scannen und mehr zu diesem Produzenten erfahren.

KAISERWINKLER FELSENKELLER

BIO-BERGKRISTALL, MIND. 9 MONATE GEREIFT



VONATUR

BIO

EINHEIT	200 g
ART.-NR.	3161577
URSPRUNGS-LAND	Österreich

WEIZER SCHAFMILCH SPEZIALITÄTEN

Die Genossenschaft der Weizer Schafbauern mit ihren rund 300 Betrieben pflegt die klein strukturierte Landschaft der Region und stellt in nachhaltiger Produktion eine Reihe feinsten Käsesorten her – darunter Camembert, Hartkäse und mild-würziger Weich-Rotschmierkäse aus pasteurisierter Schafmilch. Ein Must auf jeder Antipasti- und Käseplatte.



MANCHEGO SEMICURADO DOP, 3 MONATE GEREIFT

1

EINHEIT	ca. 1 kg
ART.-NR.	3617529
URSPRUNGS-LAND	Spanien

Der D.O. Queso Manchego hat seinen Ursprung in der zentralspanischen Region La Mancha und wird aus der Milch des Manchego-Schafs gewonnen. Der halb harte Käse mit süßlich-kräutrigem Aroma passt exzellent zu Honig, Mandeln oder Orangenmarmelade.

QR-Code scannen
und mehr zu diesem
Produzenten erfahren.



WEIZER WÜRZIGES SCHAF MIND. 45 % FETT I. TR.



VONATUR

EINHEIT	180 g
ART.-NR.	1832237
URSPRUNGS-LAND	Österreich

BONVALLIS ZIEGENKÄSE ROSMARIN 45 % FETT I. TR.



EINHEIT	ca. 700 g
ART.-NR.	780270
URSPRUNGS-LAND	Spanien

Dieser mittelreife spanische Ziegenkäse im Rosmarinmantel ist dank seines milden Geschmacks ideal für Käseplatten und Tapas-Kreationen.

PECORINO TOSCANO

STAGIONATO DOP,
MIND. 4 MONATE GEREIFT



EINHEIT	ca. 2 kg
ART.-NR.	24489
URSPRUNGS-LAND	Italien

Ein würzig-vollmundiger Pecorino aus der Toskana mit feinen Nuancen von Trockenfrüchten und Heu. Perfekt zu einem Glas Rotwein, für Pasta und Risotto.

GALBANI TALEGGIO D.O.P.

48 % FETT I. TR.



EINHEIT	ca. 2 kg
ART.-NR.	28241
URSPRUNGS-LAND	Italien

Der aus der Lombardei nördlich von Bergamo stammende Taleggio ist ein D.O.P.-herkunfts-geschützter Rotschmier-Weichkäse aus Kuh-vollmilch. Die Käsespezialität wird bei einer Temperatur von 5 bis 8 °C und 95 % Luftfeuchtigkeit in Holzkisten gereift und präsentiert sich am Gaumen weich-cremig mit fein-würzigem Aroma.

BORGOLUCE RICOTTA

AUS BÜFFELMILCH



EINHEIT	ca. 250 g
ART.-NR.	3210945
URSPRUNGS-LAND	Italien

BUSTI

TRE LATTI



EINHEIT	ca. 750 g
ART.-NR.	3004975
URSPRUNGS-LAND	Italien

Der Tre Latti ist eine italienische Käsespezialität, die zu gleichen Teilen aus Schafs-, Kuh- und Ziegenmilch und mit pflanzlichem Lab hergestellt wird. Nach einer ersten Reifung von mindestens 60 Tagen in den Kühlräumen der Käserei Busti reift der Käse in den antiken Tuffsteinhöhlen von Lari mindestens weitere 90 Tage auf Holz- und Stroh Brettern bei konstanter Temperatur und Luftfeuchtigkeit.

BORGOLUCE

BÜFFELMOZZARELLA



EINHEIT	ca. 250 g
ART.-NR.	3387552
URSPRUNGS-LAND	Italien

Dieser äußerst aromatische, herrlich cremige und angenehm frische Büffelmozzarella aus dem Veneto, der von Büffelzüchter Lodovico Giustiniani hergestellt wird, eignet sich ideal zum Verfeinern von Pastagerichten, zum Überbacken oder für die Zubereitung von Caprese.

ZANETTI PARMIGIANO

REGGIANO DOP,
24 MONATE GEREIFT



EINHEIT	ca. 1 kg
ART.-NR.	3184538
URSPRUNGS-LAND	Italien

Dieser erstklassige, 24 Monate gereifte Parmigiano Reggiano von Zanetti verfeinert verschiedenste Pasta-Gerichte, Risottos und Saucen.

BÜFFELMOZZARELLA BAMBINI

TRE STELLE



EINHEIT	50 x 20 g, 1 kg
ART.-NR.	3594660
URSPRUNGS-LAND	Italien

Diese kleinen Mozzarella-Bällchen werden aus pasteurisierter Büffelmilch hergestellt, die mit ihrem dezent süßen Geschmack überzeugen und vor allem in leichten, sommerlichen Salaten eine exzellente Figur machen.

TRÜFFELBUTTER

WEISSE TRÜFFEL



EINHEIT	ca. 170 g
ART.-NR.	1178565
URSPRUNGS-LAND	Italien

EPOISSES GERMAIN AOC

EINHEIT	ca. 250 g
ART.-NR.	526434
URSPRUNGS-LAND	Frankreich

Hinter der orangefarbenen Rinde dieses Kuhmilch-Käses, die mit Marc de Bourgogne gewaschen wird, verbirgt sich eine ausgewogen aromatische, mild-fruchtige Delikatesse. Aus dem Ofen ein Gedicht!

FROMI BRILLAT-SAVARIN

72 % FETT I. TR.



EINHEIT	ca. 500 g
ART.-NR.	1528231
URSPRUNGS-LAND	Frankreich

Der aus der Normandie stammende Brillat-Savarin ist ein Hybrid aus Frischkäse und leicht gereiftem Weichkäse, besonders mild und feinsäuerlich im Geschmack.

ROQUEFORT SOCIÉTÉ AOP

EINHEIT	ca. 200 g
ART.-NR.	1394196
URSPRUNGS-LAND	Frankreich

Dieser grün-blau marmorierte Blauschimmelkäse aus roher Schafmilch wird in der Umgebung des französischen Dorfes Roquefort-sur-Soulzon in der Region Languedoc-Roussillon produziert und ist unter anderem eine Top-Wahl für die Zubereitung von Käsesaucen.

LANGRES GERMAIN AOC

EINHEIT	ca. 180 g
ART.-NR.	526616
URSPRUNGS-LAND	Frankreich

Der aus Kuhmilch hergestellte Weichkäse Langres AOP Germain entstammt der Käsetradition der Region Champagne. Markanter, intensiver Duft, am Gaumen jedoch angenehm und dezent würzig.

CALVADOS CAMEMBERT

EINHEIT	ca. 250 g
ART.-NR.	1747781
URSPRUNGS-LAND	Frankreich

Dieser kräftige Camembert aus Kuhmilch vereint zwei Spezialitäten der Normandie, für die die Region weltberühmt ist: den delikaten Camembert de Normandie und den nicht minder delikaten Calvados, einen Apfelbranntwein aus normannischen Äpfeln.

XAVIER DAVID CAMEMBERT DE NORMANDIE A.O.P

EINHEIT	ca. 250 g
ART.-NR.	1747765
URSPRUNGS-LAND	Frankreich

Xavier David war Maître fromager und Pionier im Export von hochwertigen französischen Käsen. Der cremig-würzige Camembert de Normandie seiner Sélection ist ein Käse gewordenes Ereignis, das Connaissseure auf ganzer Linie überzeugt.

SELLES-SUR-CHER AOC

EINHEIT	ca. 150 g
ART.-NR.	3166394
URSPRUNGS-LAND	Frankreich

Der Selles-sur-Cher ist ein französischer Ziegenmilch-Weichkäse, der seit dem 19. Jahrhun-

dert auf Bauernhöfen der Touraine im Département Cher produziert wird. Seit 1975 trägt diese traditionsreiche Käsesorte das Schutzsiegel AOC (Appellation d'Origine Contrôlée), das ihre kontrollierte Herkunft und Herstellungsweise sicherstellt. Charakteristisch für den Selles-sur-Cher ist die dünne Holzkohle-Ascheschicht und sein feines Aroma von Haselnüssen und Champignons.

FRANZÖSISCHER PICANDOU AUS ZIEGENMILCH



EINHEIT	2 x 40 g
ART.-NR.	970756
URSPRUNGS- LAND	Frankreich

Der mild-delikate Picandou-Frischkäse wird aus Ziegenmilch hergestellt und harmonisiert perfekt mit Nüssen oder Früchten, ist aber auch gegrillt eine Klasse für sich.

PRÉSIDENT SAINTE-MAURE ZIEGENROLLE



EINHEIT	ca. 200 g
ART.-NR.	525550
URSPRUNGS- LAND	Frankreich

Der französische Ziegenweichkäse Sainte-Maure zählt zu den Klassikern unter den französischen Ziegenkäsespezialitäten und überzeugt mit seinem frisch-milden Geschmack und seiner zart schmelzenden Konsistenz.

GILLOT BUTTERROLLE DEMI SEL GESALZEN

EINHEIT	250 g
ART.-NR.	3528916
URSPRUNGS- LAND	Frankreich

BERG BAUER TIROLER SENNEREIBUTTER 82 % FETT



EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	1591452
URSPRUNGS- LAND	Österreich

Diese Premiumbutter wird nach traditioneller Methode im Fass geschlagen.

LESBOS SCHAF- UND ZIEGENKÄSESPEZIALITÄTEN

Der weltberühmte griechische Fetakäse hat seinen Ursprung unter anderem auf der Insel Lesbos, wo er in der Käserei Lesbos der Brüder Lampros und Gregoris Rodous auch heute noch so hergestellt und veredelt wird wie vor Jahrhunderten. Die dafür verwendete Schaf- und Ziegenmilch stammt von Kleinbauernfamilien der Insel, die für die Region typische Rassen halten und ihre Tiere größtenteils noch händisch melken. Neben Feta produzieren die Brüder auch Graviera, einen regional typischen, würzigen Hartkäse, sowie in Olivenöl gereiften Ladotyri.



QR-Code scannen
und mehr zu diesem
Produzenten erfahren.

LESBOS-GRAVIERA 40 % FETT I. TR., MIND. 3 MONATE GEREIFT



EINHEIT	250 g
ART.-NR.	1953207
URSPRUNGS- LAND	Griechenland

Graviera ist ein traditioneller griechischer Hartkäse aus 85 % Schaf- und 15 % Ziegenmilch. Rund 400 Kleinbauern beliefern die Käserei der Brüder Rodous auf Lesbos mit bester, händisch gemolkener Milch inseltypischer Rassen, drei Monate Reifezeit verleihen der Käsespezialität ein unvergleichlich feines, mildes und leicht nussiges Aroma.



FROMI FRANZÖSISCHES KÄSESORTIMENT DLC

EINHEIT	2,5 kg
ART.-NR.	3612074
URSPRUNGS- LAND	Frankreich



GEMÜSE



GEMÜSE

Leichte, kreative Kulinarik, in der knackiges Gemüse, exotische Wurzeln und Knollen, aromatische Edelpilze, gesunde und farbenfrohe Microgreens oder Wildkräuter nicht mehr nur die Nebenrollen auf dem Teller besetzen, sondern vermehrt im Vordergrund stehen: Was einst Nische war, ist längst im Mainstream angekommen und eröffnet Gästen wie Küchenchefs eine neue kulinarische Welt voller geschmacklicher Vielfalt.

Diese Vielfalt bilden wir auch in unserem umfangreichen, höchsten Ansprüchen an Frische und Produktqualität genügenden Gemüse-Sortiment ab – wobei wir dem Speziellen, Raren und Besonderen natürlich besonders viel Platz einräumen. Die Bandbreite reicht von farbenprächtigen, geschmacksintensiven Tomatenraritäten über aromatisches Baby-Gemüse und exklusive Finishing-Superstars wie Algenkaviar und essbare Blüten bis zu nachhaltig in Österreich kultivierten Pilz-Spezialitäten wie Kräuterseitlingen und Austernpilze.

BABY-GEMÜSE

BABY-FENCHEL KL. 1



EINHEIT	200 g
ART.-NR.	3521739
URSPRUNGS-LAND	Frankreich

Der jung geerntete Gemüsefenchel steht seinem großen Bruder in puncto Geschmack in Nichts nach, punktet aber mit noch knackigerem Biss. Das macht ihn zu einer Top-Besetzung für aromatische Rohkostsalate, sein unverkennbarer, feiner Anisgeschmack harmoniert darüber hinaus aber auch exzellent mit Süß- und Salzwasserfischen, Meeresfrüchten oder Rindfleisch.

BABY-KAROTTEN MIT GRÜN KL. 1



EINHEIT	ca. 200 g
ART.-NR.	1209402
URSPRUNGS-LAND	Südafrika

BABY-ROTE BETE MIT GRÜN KL. 1



EINHEIT	ca. 400 g
ART.-NR.	1184407
URSPRUNGS-LAND	Frankreich

BABY-PATISSON GELB KL. 1



EINHEIT	ca. 200 g
ART.-NR.	3521747
URSPRUNGS-LAND	Südafrika

Der Patisson, aufgrund seiner Form auch „Ufo-Kürbis“ genannt, ist eine Gartenkürbis-Sorte, die geschmacklich der Zucchini ähnelt. Mini-Patissons sind aromatischer und etwas süßer als ihre großen Verwandten und eignen sich perfekt zum Braten oder Schmoren im Ganzen.

BABY-ZUCCHINI GRÜN KL. 1



EINHEIT	ca. 200 g
ART.-NR.	3521754
URSPRUNGS-LAND	Südafrika

Diese rund zehn Zentimeter lange Mini-Version einer Zucchini kommt im Ganzen gedünstet am besten zur Geltung, sie überzeugt aber auch in Salaten oder als Zutat in Aufläufen.

BABY-SPARGEL GRÜN KL. 1



EINHEIT	ca. 200 g
ART.-NR.	3521580
URSPRUNGS-LAND	Thailand

Grüner Baby-Spargel, auch als „Thai-Spargel“ bekannt, ist im Vergleich zu seinen groß gewachsenen Verwandten im Biss noch einen Tick knackiger und geschmacklich delikater. Ein idealer Begleiter zu Fisch und wunderbar Fleisch oder als Hauptdarsteller in Salaten, Risottos oder Terrinen.



SOUS FRESH – GROW ON!

Alles für den Profikoch

Der Mehrwert von Sous Fresh liegt nicht nur im Anbau und in der Logistik. Sous Fresh hat die gesamte Lieferkette im Blick und richtet seinen Service (und das Sortiment) auf die Bedürfnisse von Profiköchen aus. Dies gilt sowohl für die Verpackung als auch für die Qualität und die Liefersgeschwindigkeit. Die steigende Nachfrage nach pflanzlichen Lebensmitteln erfordert ein breites Angebot und eine möglichst kurze Lieferkette. Ziel ist es, das absolut frischeste Produkt zu einem guten Preis anzubieten.

Chefs Inspiration: Alle Spezialitäten unter einer Marke

Unter der Gastromarke Chefs Inspiration wird das breiteste Spezialitäten-sortiment gebündelt. Mit einem Netzwerk von spezialisierten Erzeugern überrascht Sous Fresh seine Kunden immer wieder.

Darüber hinaus werten eigene Anbaumarken wie Discovered und Eminent das Gesamtsortiment auf.



»SOUS FRESH GLAUBT AN EINEN WACHSENDE ANTEIL VON OBST UND GEMÜSE AUF DEM TELLER. UNSERER MEINUNG NACH IST DAS IDEALE VERHÄLTNISS 80 % OBST UND GEMÜSE UND 20 % FISCH ODER FLEISCH.«

TOMATENMIX KL. 1



EINHEIT	3,5 kg
ART.-NR.	3293917 / 3541562
URSPRUNGS-LAND	Frankreich / Spanien

KERBELKNOLLE



EINHEIT	1,5 kg
ART.-NR.	71753
URSPRUNGS-LAND	Frankreich

Die Kerbelknolle hat einen nussigen Geschmack, ähnlich jenem von Kastanien. Die Schale kann bei der Verarbeitung dran bleiben, was den Geschmack intensiviert. Die Knolle gehört zur Familie der Pastinaken und Karotten. Das Gemüse ist außen hellbraun, grau bis schwarz und innen weißlichgelb. Verfügbarkeit: November bis April.

CHERRYTOMATEN ROT/ORANGE/GELB KL. 1



EINHEIT	3 kg
ART.-NR.	3293909 / 3543527
URSPRUNGS- LAND	Niederlande / Belgien

GALGANT FRISCH KL. 1



EINHEIT	2 kg
ART.-NR.	3388451
URSPRUNGS- LAND	Thailand

Galgant, auch „Thai-Ingwer“ genannt, ähnelt Ingwer in Optik und Geschmack, sein Aroma ist jedoch etwas milder und feiner als das der Ingwerknolle. Die frische Wurzel duftet intensiv nach Zitrusfrüchten mit einem Hauch von Tannennadeln und ist ein unverzichtbarer Aromenbooster in typisch asiatischen Suppen, Wok- und Reisgerichten.

MASHUA (ZIMTKARTOFFEL) KL. 1

EINHEIT	3 kg
ART.-NR.	1975416
URSPRUNGS- LAND	Frankreich

Die Mashua wird auch „Zimtkartoffel“ genannt. Sie ist 10 bis 15 cm lang und lässt sich in verschiedenen Farben wie Weiß, Rot oder Gelb finden. Mashua kann roh gegessen werden. Die Knollen haben einen sehr starken, pfeffrigen oder senfigen Geschmack. Dünn geschnitten geben sie Salaten einen Kick. Wenn die Knolle leicht erhitzt wird, entwickelt sie einen leicht süßlichen Anis-Geschmack. Verfügbarkeit: Mai bis November.

TOMATE TOMBERRY ROT KL. 1



EINHEIT	125 g
ART.-NR.	3521556
URSPRUNGS- LAND	Niederlande

Die Tomberry-Perlentomate ist die kleinste Tomate der Welt. Gezüchtet, angebaut und vermarktet von Eminent. Die Tomberry sorgt für eine Explosion im Mund. Sie springt auf und bringt den reinen Geschmack der Tomate. Die Tomberry Perlentomate hat einen Durchmesser von 7 bis 13 mm und ein Gewicht von 1 bis 22 Gramm. Ganzjährig verfügbar, begrenzte Verfügbarkeit in den Wintermonaten.

SPARGELBROKKOLI BIMI KL. 1



EINHEIT	200 g
ART.-NR.	3221405
URSPRUNGS- LAND	Spanien

Bimi-Brokkoli ähnelt geschmacklich Brokkoli, erinnert er aber auch an leicht süßlichen grünen Spargel. Perfekt zum Dünsten oder Braten, aber auch roh für die Zubereitung von Salaten eine klare Empfehlung!

TRÜFFELKARTOFFEL KL. 1



EINHEIT	5 kg
ART.-NR.	3527843
URSPRUNGS- LAND	Niederlande

Die innen wie außen kräftig violette Trüffelkartoffel wurde bereits vor 200 Jahren in Frankreich aus peruanischen und bolivianischen Urkartoffeln gezüchtet. Ihr würziger, leicht maroniarartiger Geschmack und ihre mehlig-feste Konsistenz machen sie zu einer tollen Wahl für die Zubereitung von Pürees, Salaten, Aufläufen, Suppen, Pfannengerichten oder Kartoffelchips.

SAUERKLEKNOLLE KL. 1



EINHEIT	1,3 kg
ART.-NR.	1644087
URSPRUNGS- LAND	Frankreich

Dieses Knöllchen will jeder haben, der seinen Gästen ein ganz neues Geschmackserlebnis bieten möchte: Die ursprünglich in Peru und Bolivien beheimatete Sauerkleknolle ähnelt in ihrer Konsistenz der Kartoffel, schmeckt aber angenehm säuerlich-frisch und gebraten ebenso wie gedünstet oder gekocht.



PIMIENTOS DE PADRÓN KL.1

EINHEIT	200 g
ART.-NR.	3221462
URSPRUNGS-LAND	Niederlande

Kräftig gebraten und mit Salz und Olivenöl besprenkelt zählen die sattgrünen, kleinen Paprika zu den Klassikern der Tapas-Küche. Abseits davon machen sie sich aber auch hervorragend zu mediterranen Pastagerichten und gelten als Geheimtipp für die Zubereitung von Chimichurri.

FRISCHE LOTUSWURZEL

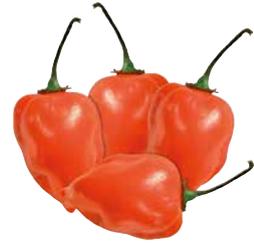
EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	3200680
URSPRUNGS-LAND	Thailand

Den Indern ist sie heilig, Küchenchefs auf der ganzen Welt ist sie vor allem aufgrund ihrer charakteristischen Optik, ihres einzigartigen zart-süßen Geschmacks, der an Champignons erinnert, und ihrer Vielseitigkeit lieb und teuer. Frische Lotuswurzel lässt sich nämlich sowohl braten als auch dünsten und kochen, sie glänzt als Beilage zu Fisch und Fleisch ebenso wie in Eintöpfen, Ramen oder als Chip.

LILA KAROTTEN KL.1

EINHEIT	5 kg
ART.-NR.	1184027
URSPRUNGS-LAND	Niederlande

Die immer wieder gerne als „Urkarotte“ bezeichnete lila Karotte ist de facto gar nicht die Urform der Karotte. Das farbenfrohe Möhrchen hat seinen gelb-orangen Mainstream-Verwandten geschmacklich trotzdem einiges voraus. Ihr Biss ist knackiger, ihr Aroma intensiver und leicht buttrig – was sie unter anderem ideal für die Zubereitung von Pürees macht.

HABANERO ROT KL. 1

EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	3281755
URSPRUNGS-LAND	Niederlande

Die intensiv rote, fruchtig-aromatische Habanero zählt zu den feurigsten Vertreterinnen ihrer Art. Geschmacklich erinnern rote Habaneros an Pfirsich und Zitrone, was sie dazu prädestiniert, Gerichten nicht nur Schärfe, sondern auch feine, fruchtig-frische Noten zu verleihen.

NAVETTE KL. 1

EINHEIT	5 kg
ART.-NR.	1184548
URSPRUNGS-LAND	Niederlande

In der Spitzenküche erfährt die Navette, auch „Mairübe“ genannt, gerade eine Renaissance. Geschmort zu feinem Meeresfisch serviert ist das leicht scharfe, rettichartige Rübchen ein sensationeller Nebendarsteller, kommt aber auch in Quiche oder als Salat groß raus.

**BOHNEN KL. 1
FEIN, KÜCHENFERTIG**

EINHEIT	250 g
ART.-NR.	1472596
URSPRUNGS-LAND	Kenia



1

FLOWER SPROUTS KL.1

1

EINHEIT	200 g
ART.-NR.	3241247
URSPRUNGS- LAND	Belgien

Die Kreuzung aus Grün- und Rosenkohl, auch unter dem Namen Kohlröschen bekannt, hat sich in den letzten Jahren nicht nur aufgrund ihres charakteristischen Aussehens, sondern auch aufgrund des milden, leicht nussig-süßlichen Geschmacks der gekrausten, grünlich bis blauviolettten Röschen zum gefragten Gemüse-Star entwickelt. Flower Sprouts passen perfekt als Beilage zu Fleischgerichten oder als Beigabe in Aufläufen oder Salaten.



2

BIO-BABY-SPINAT KL. 2



BIO 2

EINHEIT	100 g
ART.-NR.	3060894
URSPRUNGS- LAND	Italien

BANANENSCHALOTTEN KL. 1



EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	1655273
URSPRUNGS- LAND	Niederlande

SHANGHAI PAK CHOI KL.1

EINHEIT	8 kg
ART.-NR.	47654
URSPRUNGS- LAND	Niederlande

Shanghai Pak Choi zählt zu den begehrtesten chinesischen Blattgemüsesorten und unterscheidet sich von gewöhnlichem Pak Choi durch sein etwas kleineres Format, einen festeren Kopf, hellere Blätter und Stiele und seinen etwas intensiveren Geschmack, der dem von Chinakohl ähnelt, aber würziger ist. In asiatischen Wokgerichten glänzt Shanghai Pak Choi ebenso wie gegrillt oder als raffinierte Smoothie-Zutat.



HERBEUS GREENS

Was als Pionierprojekt eines jungen Wiener Start-ups begann, hat sich mittlerweile zu einer soliden und von der Gastronomie hochgeschätzten Größe im Segment essbarer Pflanzenwinzlinge aufgeschwungen. Die Rede ist von Herbeus Greens, das mit seinen in Österreichs erster vertikaler Indoor-Farm angebauten Microgreens außergewöhnliche kulinarische Multitalente in heimische Küchen bringt. Die knackigen Kresse-Mixes eignen sich ideal zum Verfeinern kreativer Gerichte, von Salaten und sogar Süßspeisen.



HERBEUS GREENS KRESSEMIX ALPIN KL. 1



EINHEIT	12 Stk.
ART.-NR.	3131885
URSPRUNGS-LAND	Österreich

Im alpinen Kressemix der Microgreens-Spezialisten finden sich typische heimische Gemüsesorten wie Erbse, Fenchel, Karotte, Rotkohl, Radieschen oder Roter Senf, die sich perfekt zum Verfeinern kreativer Gerichte, von Salaten und sogar Süßspeisen eignen.

HERBEUS GREENS KRESSEMIX YASAI KL. 1



EINHEIT	12 Stk.
ART.-NR.	3131893
URSPRUNGS-LAND	Österreich

Perilla Red, Perilla Green, Senf Wasabina, Radieschen Sangria, Radieschen Rioja, Schnittknoblauch, Pak Choi und Mitsuba Mashimori eignen sich bestens zum Verfeinern von asiatischen Gerichten.

»WIR BRINGEN HERBEUS IN ALLER MUNDE: ALS AUSDRUCK FÜR EINE ERNÄHRUNG, DIE GUTTUT. FÜR ESSEN, DAS NICHT NUR SCHMECKT, SONDERN SPASS MACHT. FÜR INNOVATION, DIE ÜBERRASCHT UND ZU NEUEN GENUSSERLEBNISSEN INSPIRIERT.«

HERBEUS GREENS ERBSENKRESSE KL.1



EINHEIT	12 Stk.
ART.-NR.	3134491
URSPRUNGS-LAND	Österreich

Mit ihrem intensiven Geschmack nach jungen Erbsen ist die Herbeus-Erbsenkresse ein kongenialer Partner für Geflügel, Fisch und Schalentiere.

HERBEUS GREENS KAPUZINER KRESSE KL. 1



EINHEIT	12 Stk.
ART.-NR.	3134525
URSPRUNGS-LAND	Österreich

Diese Kressesorte hat einen pfeffrigen Geschmack und eignet sich zum Würzen und Abrunden von asiatischen Gerichten.

VENE-KRESSE KL. 1

EINHEIT	100 g
ART.-NR.	1687144
URSPRUNGS- LAND	Niederlande

KRESSEMIX SAKURA SINGLE KL. 1

EINHEIT	12 Stk.
ART.-NR.	3025061
URSPRUNGS- LAND	Niederlande

Sakura-Kresse ähnelt geschmacklich Radieschen und verleiht vor allem kalten Vorspeisen- kreationen wie Rinder- oder Thunfisch-Tatar eine angenehm frische, leicht pikante Note.

BRUNNENKRESSE KL. 1

EINHEIT	100 g
ART.-NR.	3221546
URSPRUNGS- LAND	Belgien

KRESSEMIX SHISO KL. 1

EINHEIT	16 Stk.
ART.-NR.	3521531
URSPRUNGS- LAND	Niederlande

Dieser Shiso-Kressemix setzt sich aus den Sorten Shiso Purple, Shiso Green, Daikon Cress® und Mustard Cress zusammen, die sich unter anderem hervorragend für das aromatisch-knackige Finish von Fischgerichten und Salaten eignen.

KAFFIR LIME LEAVES

EINHEIT	25 Stk.
ART.-NR.	1881119
URSPRUNGS- LAND	Niederlande

Die süß-zitrusfruchtigen, extrem aromatischen Kaffir Lime Leaves werden in der südostasiatischen Küche vor allem zum Würzen von Suppen, Currys oder Reis verwendet. Ihr Aroma harmonisiert aber auch mit raffinierten Fisch-, Lamm- und Schweinefleischgerichten und peppt Cocktails und Mocktails auf.

SHISO LEAVES GREEN

EINHEIT	15 Stk.
ART.-NR.	1988294
URSPRUNGS- LAND	Niederlande

Der außergewöhnliche, aber unaufdringliche Geschmack nach Minze und Anis macht Shiso Leaves zum idealen Partner von Spargel, Jakobsmuscheln, Hummer, pochierten Austern, Rhabarber oder Erdbeeren.

OXALISBLÄTTER ROT KL. 1

EINHEIT	15 g
ART.-NR.	1644079
URSPRUNGS- LAND	Niederlande

Die in den wunderschönen, dunkelroten Blättern enthaltene Oxalsäure verleiht den Sauer- kleeblättern ein erfrischend säuerliches Aroma. Eine tolle Zutat für Cocktails oder Desserts!

VEILCHEN-SCHALE

EINHEIT	35–45 Stk.
ART.-NR.	3521796
URSPRUNGS-LAND	Niederlande

ZUCCHINI-BLÜTEN WEIBLICH

KL. 1



EINHEIT	15 Stk.
ART.-NR.	1956309
URSPRUNGS-LAND	Niederlande

ZITRONENGRAS

EINHEIT	500 g
ART.-NR.	3221363
URSPRUNGS-LAND	Thailand

SECHUAN BUTTONS

EINHEIT	30 Stk.
ART.-NR.	1881044
URSPRUNGS-LAND	Niederlande

Fein säuerlich mit leichter Umami-Note sorgt diese essbare Blüte für eine echte Geschmacksexplosion im Mund. Auf der Zungenspitze prickelt sie wie Champagner, dann macht sich ein leicht taubes Gefühl an den Wangen breit – ungewöhnlich, spannend und vor allem als Infusion in Cocktails, aber auch zu Fisch, Meeresfrüchten und Wild ein Bringer.

SALTY FINGERS

EINHEIT	50 Stk.
ART.-NR.	1881150
URSPRUNGS-LAND	Niederlande

Knackig, leicht bitter, salzig – und obendrein noch dekorativ: Salty-Fingers-Blätter lassen sich hervorragend mit Fleisch oder Pilzen kombinieren und passen überdies perfekt zu Fischgerichten sowie Schalen- und Krustentieren.

BIO-SPROSSEN MIX

EINHEIT	200 g
ART.-NR.	3161841
URSPRUNGS-LAND	Österreich

Frische, knackige Alfalfa-, Radieschen- und Rettich-Sprossen strotzen nur so vor Vitalstoffen und verleihen einer Vielzahl von Gerichten zusätzliche Würze und eine tolle Optik – darunter Poké Bowls, Currys, Summer Rolls, Rindfleischgerichte und alle Arten von Salat.

MOAI CAVIAR ALGENKAVIAR

EINHEIT	100 g
ART.-NR.	3368644
URSPRUNGS-LAND	Niederlande

Moai-Kaviar ist ein rein pflanzliches Produkt, das in Japan auch „Meerestraube“ genannt wird. Der seltene Algenkaviar mit süß-salzigem Geschmack ist ein echter Hingucker und eignet sich perfekt fürs Finish von Canapés & Co., sorgt aber auch in Fisch-, Krebs- und Schalentiergerichten für einen aromatischen Wow-Effekt.

RADICCHIO TREVISO

EINHEIT	3 kg
ART.-NR.	3172335
URSPRUNGS-LAND	Italien

Im Vergleich zu anderen Radicchiosorten ist der edle, weinrote Radicchio di Treviso mit seiner

losen Blattrosette etwas weniger bitter, dafür besonders frisch, zart und knackig. Sein einzigartiges Aroma entfaltet die „Blüte des venezianischen Winters“ am besten kurz gegart in Risottos oder gegrillt und mit einem Hauch Olivenöl und Salz verfeinert als Beilage zu Fisch, Fleisch und Meeresfrüchten.

WILDKRÄUTER-SALAT KL. 1

EINHEIT	300 g
ART.-NR.	3220993
URSPRUNGS-LAND	Niederlande

Wildkräutersalat, verfeinert mit frischen, essbaren Blüten, ist eine Salatmischung, bestehend aus Baby-Spinat, Kerbel, Landkresse, Mizuna grün, Mizuna rot, Rotem Mangold, Rotem Mustard, Rotem Pak Choi, Rotem Salat, Tatsoi und verschiedenen essbaren Veilchen, und ist bereits vorgewaschen. Ganzjährig verfügbar.

HERBSTTRÜFFEL SCHWARZ

EINHEIT	0,010 kg
ART.-NR.	3126117
URSPRUNGS-LAND	Italien

WINTERTRÜFFEL SCHWARZ

EINHEIT	0,010 kg
ART.-NR.	3126109
URSPRUNGS-LAND	Italien

CHICORÉE ROT KL. 1

EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	34165
URSPRUNGS-LAND	Niederlande

BABY-CHICORÉE KL. 1

EINHEIT	175 g
ART.-NR.	3252483
URSPRUNGS-LAND	Belgien

FEINER FRISÉE KL. 1

EINHEIT	Stk.
ART.-NR.	1189448
URSPRUNGS-LAND	Spanien

WEISSER TRÜFFEL ALBA

EINHEIT	0,010 kg
ART.-NR.	3527702
URSPRUNGS-LAND	Italien

MARCHFELDER BIO-KRÄUTERSEITLINGE

Die feinwürzigen, bissfesten Bio-Kräuterseitlinge aus Hannes Edlingers Raasdorfer Bio-Edelpilzzucht werden nach der traditionellen asiatischen Methode in aufwendiger Handarbeit mit nachhaltig produzierten Bio-Rohstoffen aus der Region Marchfeld kultiviert. Die Kultur erfolgt in einem geschlossenen, engmaschig kontrollierten Kreislauf und reicht von der Herstellung des Pilz-Substrates bis zur Ernte und küchenfertigen Verpackung dieser Kräuterseitlinge allerhöchster Güte.



QR-Code scannen und mehr zu diesem Produzenten erfahren.



PILZMISCHUNG HARMONIE KL. 1



EINHEIT	2,4 kg
ART.-NR.	1561778
URSPRUNGS-LAND	EU

SHIITAKE-PILZE KL. 1

EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	1682210
URSPRUNGS-LAND	Niederlande

Der Shiitake ist ein geschätzter Heilpilz und exzellenter Speisepilz, der auch in Europa wegen seines unvergleichlichen Aromas und seiner festfleischigen Konsistenz beliebt ist. Dank seiner feinen Umami-Note ist er ein echtes kulinarisches Allroundtalent, das nicht nur in asiatischen Gerichten wie Miso, Pho & Co. glänzt, sondern auch Eierspeisen oder Pasta-Kreationen adelt.



BIO-BABY-KRÄUTERSEITLINGE



VONATUR **BIO**

EINHEIT	200 g
ART.-NR.	3018470
URSPRUNGS-LAND	Österreich

Eine beliebte Alternative zum Steinpilz, überzeugt der eng mit dem Austernpilz verwandte Kräuterseitling aus nachhaltiger österreichischer Bio-Edelpilzzucht mit seinem nussig-würzigen Geschmack und einem feinen Duft nach frischen Kräutern.

BUCHENPILZE WEISS KL. 1



EINHEIT	150 g
ART.-NR.	3221074
URSPRUNGS-LAND	China

Weißer Buchenpilze besitzen ein besonders feines, mild-würziges Aroma, das leicht an Anis erinnert. Der kleine Edelpilz kann mit Stiel verwendet werden, er behält beim Garen seine feste Konsistenz und Farbe und überzeugt in Suppen oder Wok-Gerichten ebenso wie puristisch sautiert.

BUCHENPILZE BRAUN KL. 1



EINHEIT	150 g
ART.-NR.	3225836
URSPRUNGS-LAND	China

KRAUSE KLUCKE KL. 1

EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	3556313
URSPRUNGS-LAND	Deutschland

Die Krause Glucke ist umgangssprachlich auch als „Fette Henne“ bekannt. Es handelt sich dabei um einen köstlichen Speisepilz mit einem milden, nussigen Geschmack.

CORDYCEPS KL. 1

EINHEIT	500 g
ART.-NR.	3560646
URSPRUNGS-LAND	China

Der Cordyceps zeichnet sich durch einen eher süßlichen und äußerst aromatischen Geschmack aus. Er eignet sich ausgezeichnet für die Zubereitung von asiatischen Gerichten, sei es vegetarisch, mit Fleisch oder Fisch. Darüber hinaus ist er auch einfach angebraten und leicht gewürzt eine hervorragende Beilage zu Gerichten mit hellem Fleisch oder Fisch.

ENOKI PILZE

EINHEIT	100 g
ART.-NR.	3612678
URSPRUNGS-LAND	-

Enoki-Pilze zeichnen sich durch ihren 10-15 cm langen Stiel und einen winzigen, weißen Hut aus und bieten auch in rohem Zustand ein köstliches Geschmackserlebnis. Häufig werden sie als dekorative Garnitur für Sandwiches und Salate verwendet. Darüber hinaus eignen sich Enoki-Pilze ausgezeichnet als Zutat für Suppen und asiatisch inspirierte Gerichte, wo sie ihre einzigartige Textur und Aromen perfekt entfalten können.

PILZ PORTOBELLO KL.1

EINHEIT	1,5 kg
ART.-NR.	1482009
URSPRUNGS-LAND	Polen

Der Portobello-Pilz, ein besonders groß gewachsen Vertreter der Champignon-Familie mit geöffneten Lamellen, wird in der Küche unter anderem als exzellenter Ersatz für Fleisch geschätzt. Der braune XXL-Pilz überzeugt mit seiner festen, fleischigen Konsistenz, die beim Garen oder Braten erhalten bleibt, und mit seinem kräftigen, nussigen Geschmack. Er lässt sich wunderbar marinieren, grillen, füllen oder gratinieren.



OBST

Einmal abgesehen davon, dass sie exzellente Vitamin-Booster sind, punkten die in unserem Cook-Sortiment vertretenen, perfekt gereiften und hocharomatischen Obst-Spezialitäten und -Raritäten aus den besten Anbauregionen der Welt in der Küche vor allem mit Vielseitigkeit. Nashi-Birne und Zerbini-Zuckermelone, Papaya und Mangostane, Flug-Ananas und Buddhas-Hand-Zitrone machen nämlich nicht nur roh so richtig froh, sie glänzen auch in Cocktails, zu gebratenem Fleisch, gedünstetem Fisch, Seafood, in Eintöpfen, Currys oder Desserts.

OBST



FLUG-ANANAS KL. 1



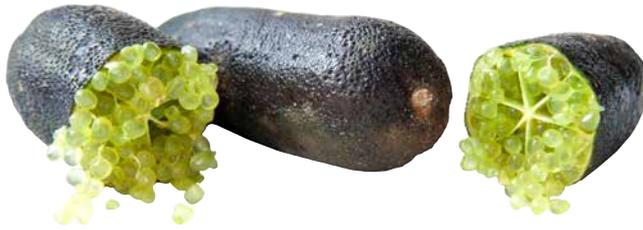
EINHEIT	1 Stk.
ART.-NR.	3172442
URSPRUNGS-LAND	Costa Rica

Im Gegensatz zur herkömmlichen Ananas wird die Flug-Ananas vollreif geerntet und anschließend auf schnellstem Weg per Flugzeug nach Österreich transportiert. Das schlägt sich auch im Aroma nieder, das im Vergleich zu per Schiff transportierter Ware, die erst im Zielland reift, süßer, frischer und aromatischer ausfällt. Als Frischfrucht ist die Exotin eine Wucht, sie lässt sich aber auch wunderbar zu Konfitüre, Gelee oder Saft verarbeiten.

BABY-ANANAS KL. 1



EINHEIT	1 Stk.
ART.-NR.	869230
URSPRUNGS-LAND	Mauritius

FINGER LIMES (LIMETTEN-KAVIAR) KL.1

EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	3205861
URSPRUNGS-LAND	Australien / Guatemala

Die äußerlich an eine Mischung aus Gewürz-gurke und Peperoni erinnernden Finger Limes ähneln geschmacklich Limetten, ihr Aroma ist aber etwas milder und mit einer leichten Salznote unterlegt. Die in vier Kammern im Inneren enthaltenen Mini-Kügelchen haben den Exoten den Beinamen „Limettenkaviar“ eingebracht – und der macht unter anderem in Drinks, Currys oder Desserts ordentlich was her.

MANGOSTANE KL.1

EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	24190
URSPRUNGS-LAND	Kolumbien

Harte Schale, edler Kern: Die ursprünglich aus Malaysia stammende, purpurrote Mangostane wird auch „Königin der Früchte“ genannt. Zurecht, denn ihr weißes, zart schmelzendes Fruchtfleisch ist extrem saftig, säuerlich-süß und erinnert geschmacklich an Ananas und Pfirsich.

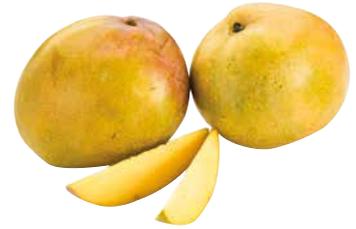
MELONE GALIA KL.1

EINHEIT	1 Stk.
ART.-NR.	1750116
URSPRUNGS-LAND	Brasilien

Diese spezielle Kreuzung aus mehreren Zuckermelonen-Sorten harmonisiert perfekt mit feinem Rohschinken und Ziegenkäse, schmeckt aber auch in Cocktails vorzüglich.

PASSIONSFRUCHT KL. 1

EINHEIT	2 kg
ART.-NR.	71449
URSPRUNGS-LAND	Kolumbien

FLUG-MANGO KL.1

EINHEIT	1 Stk.
ART.-NR.	787788
URSPRUNGS-LAND	Peru

Die Mango wird in ihrer Heimat auch „Speise der Götter“ genannt – und als göttlicher Allrounder in der Küche präsentiert sich auch das süße bis fein-säuerliche Fruchtfleisch der optimal am Baum ausgereiften Flug-Mango. Sie glänzt pur oder in Desserts und Suppen, verleiht aber auch Reis-, Lamm- und Fischgerichten eine exotisch-fruchtige Note.

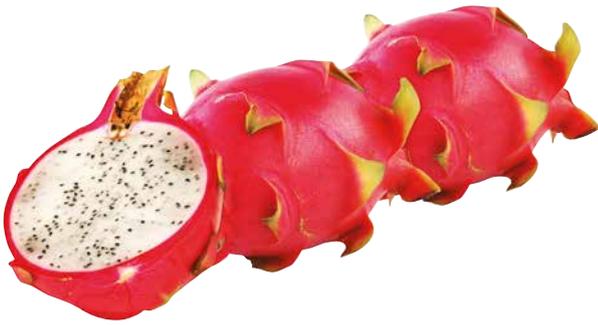
PAPAYA FORMOSA KL.1

EINHEIT	1 Stk.
ART.-NR.	3221348
URSPRUNGS-LAND	Brasilien

BANANENBLÄTTER LANG KL. 1

EINHEIT	500 g
ART.-NR.	3245099
URSPRUNGS-LAND	Thailand

PITHAYA KL. 1



EINHEIT	1 Stk.
ART.-NR.	3221355
URSPRUNGSLAND	Vietnam

BUDDHAS HAND



EINHEIT	2 Stk.
ART.-NR.	1988039
URSPRUNGSLAND	Spanien

Die Buddhas-Hand-Zitrone wird für ihr intensiv-blumiges, frisch-süßliches Aroma und ihr charakteristisches Aussehen von Spitzenköchen weltweit geschätzt. Ähnlich wie Trüffel frisch über gedämpften weißen Fisch oder Lachs gehobelt macht sie ihrem Ruf als Aromenbombe alle Ehre.

BUTZ UND STINGL BIO-ÄPFEL



QR-Code scannen
und mehr zu diesem
Produzenten erfahren.

BIO-GALA KL. 2 GELEGT



VONATUR **BIO**

EINHEIT	6,5 kg
ART.-NR.	3105186
URSPRUNGSLAND	Österreich



Andreas Kreuzwieser und Josef Aigner führten das Schicksal 2007 im Zuge einer beruflichen Reise nach England zusammen. Ein Jahr später starteten sie gemeinsam ihren „Gegenentwurf zum heimischen Obstestabli­shment“ – Butz und Stingl war geboren. Das engagierte Ziel: Es österreichischen Bio-Apfelbauern zu ermöglichen, ihre Produkte professionell zu einem fairen Preis abzusetzen. Die saftig-knackigen Bio-Äpfel von Butz und Stingl werden in naturbelassenen Gärten in der Steiermark, in Niederösterreich, Oberösterreich und im Burgenland angebaut und reif geerntet. Dank des Verzichtes auf chemische Wachstums- oder Reifekontrolle sowie der kurzen Lagerung entfalten die kultivierten Sorten ihr volles Fruchtaroma.

PREMIUM-CONVENIENCE



les vergers boiron
KALAMANSI
KALAMANSI

PURÉE DE FRUITS - 100% FRUIT PUREE - 100%

ARABISSI	KALAMANSI	0.8 x 1.8
ARABISSI	KALAMANSI	0.8 x 1.8
ARABISSI	KALAMANSI	0.8 x 1.8
ARABISSI	KALAMANSI	0.8 x 1.8
ARABISSI	KALAMANSI	0.8 x 1.8
ARABISSI	KALAMANSI	0.8 x 1.8
ARABISSI	KALAMANSI	0.8 x 1.8
ARABISSI	KALAMANSI	0.8 x 1.8

2.26x 1kg

les vergers boiron
Coulis de fruits
Sungai
Fruit
500g

PREMIUM- CONVENIENCE

Im gastronomischen Kontext hing über Convenience-Produkten lange Zeit ein Wölkchen des Makels – vor allem in der gehobenen Gastronomie. Das ändert sich langsam, aber sicher. Zu verdanken ist das in erster Linie dem wachsenden Angebot an High-End-Convenience, der es weder an Frische noch an geschmacklicher Tiefe mangelt und die anspruchsvollen und kreativen Küchenchefs jede Menge eigener Gestaltungsspielräume eröffnet. In Kombination mit Komponenten von höherem Zubereitungsaufwand laufen Premium-Convenience-Produkte nämlich durchaus zu raffinierten, exquisiten Gerichten auf. Bei Transgourmet Cook führen wir ausschließlich Spitzenconvenience-Produkte namhafter Hersteller aus Österreich, Deutschland, Italien, Frankreich und dem asiatischen Raum, die für höchste handwerkliche Qualität und Frische stehen.

Ob Feingebäck- und Dessertspezialitäten, sous vide vorgegarte Fleischdelikatessen, feinste italienische Pasta, exquisite österreichisches Bio-Gebäck oder hochwertigste fleischlose Basics für Burger & Co.: Sie alle verbinden Effizienz und Wirtschaftlichkeit mit gleichbleibend hoher kulinarischer Wertigkeit.

THE GREEN MOUNTAIN BURGER VEGAN



EINHEIT	12 x 120 g
ART.-NR.	3329182
URSPRUNGS- LAND	Österreich

100 % Burger, 100 % pflanzlich! Der Green Mountain Burger von Hilcona ist eine erstklassige fleischlose Alternative zu Rindfleischburgern, die in puncto Optik, Biss und Geschmack kaum vom Original zu unterscheiden ist.



FEEL GOOD

BIO-SEIDENTOFU



BIO

EINHEIT	230 g
ART.-NR.	3128790
URSPRUNGS- LAND	Österreich

Tofu wird aus Sojabohnen hergestellt, die in Wasser eingeweicht und anschließend zermahlen werden. Ideal zum Braten, Backen oder als Einlage für Suppen.

BIO-TEMPEH, FERMENTIERT



BIO

EINHEIT	200 g
ART.-NR.	3614732
URSPRUNGS- LAND	Deutschland

Das traditionelle indonesische Ferment aus Sojabohnen ist fettarm, äußerst bekömmlich und punktet unter anderem als schmackhafter Fleischersatz in Gerichten der asiatischen Küche.



ITALIA & AMORE

Was ist übrig geblieben von den einst so hochgelobten italienischen Lebensmitteln? Unbestritten waren sie früher genial, sonst hätten sie es wohl kaum geschafft, diesen Siegeszug durch die ganze Welt anzutreten, denn es gibt kaum ein Land, wo sie nicht zu finden sind. Doch heute sieht die Realität leider anders aus: Meist trifft man auf gesichtslose Produkte, die als Ergebnis der industriellen Lebensmittelproduktion immer fader schmecken und ihren ursprünglichen Charakter komplett verloren haben.

Als die Gründer von Italia & Amore angefangen haben, sich mit diesem Projekt zu beschäftigen, haben sie das authentische, spannende, vor Geschmackserlebnissen nur so strotzende Italien gesucht. Gibt es das noch? Ja, und wie! Es benötigt super Kontakte, viele Tipps, viel Zeit und dazu eine gute Spürnase, aber man findet sie: tolle Menschen, die stolz auf ihr Land, ihre Heimat sind, auf ihre Kultur, ihr Terroir und ihren Boden, die es nicht ausbeuten, sondern nach den Regeln der Natur leben und arbeiten. Menschen, die ihre Leidenschaft und ihr Hobby zum Beruf machten, all das haben diese Personen gemeinsam. Liebe, Freude, Passion und Respekt vor der Natur – Italia & Amore ist stolz, Ihnen diese Produkte präsentieren zu dürfen.

ITALIA & AMORE GOURMET-PIZZABODEN, HANDGEMACHT



EINHEIT	3 x 28 cm
ART.-NR.	3314390
URSPRUNGSLAND	Italien

Von Bottega del Pane – lange hat es gedauert, bis der perfekte Pizzaboden für eine echte Gourmet-Pizza geschaffen wurde. Für so einen Pizzaboden braucht es Rohstoffe höchster Qualität und viel Fachwissen. Dieser Pizzaboden schmeckt schmeckt auch „Natur“ hervorragend, nach dem Backen mit Olivenöl, etwas grobem Meersalz und frischem Rosmarin verfeinert.

»WIR STEHEN FÜR ITALIENISCHE QUALITÄTSLEBENSMITTEL, HANDWERKLICH HERGESTELLT VON KLEINEN PRODUZENTEN, UND FÜR GROSSARTIGE GESCHMACKSERLEBNISSE. FÜR ALLE PRODUKTE GILT: KEINE KONSERVIERUNGSMITTEL, FREI VON ALLERGENEN, FARBSTOFFEN UND ANDEREN CHEMISCHEN ZUSÄTZEN.«

ITALIA & AMORE RISOTTO- REIS CARNAROLI



EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	1116862
URSPRUNGSLAND	Italien

Von Ecori – garantiert die Rückverfolgbarkeit des Carnaroli-Reises ab der Aussaat und seinen Anbau mit umweltfreundlichen Anbaumethoden, um die Umwelt und die Gesundheit der Menschen zu schützen. Der absolute Risotto-Liebhaber wird immer zum Carnaroli greifen!

ITALIA & AMORE SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA



EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	3273604
URSPRUNGSLAND	Italien

ITALIA & AMORE GNOCCHI PIEMONTESI

EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	3267283
URSPRUNGS-LAND	Italien

Von Michelis – absolut frisch, wahnsinnig lecker und in gewohnter „Italia & Amore“-Qualität: Freuen Sie sich auf italienische Genussmomente und genießen Sie die ganze Vielfalt von Hand hergestellter Frischepasta, die nur so vor Geschmack strotzt! Echte Spitzenreiter sind die Tagliolini all'uovo und die Gnocchi piemontesi!

ITALIA & AMORE TAGLIOLINI ALL'UOVO

EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	1118231
URSPRUNGS-LAND	Italien

Die hauchzarten Eierbandnudeln sind eine Spezialität aus dem Piemont und gehören zu der kulinarischen Tradition der Gegend der Langhe und des Monferrato. Sie werden per Hand durch Bronzeformen gezogen, wodurch die Pasta eine raue, spröde und Saucen ideal aufnehmende Oberfläche erhält. Diese Tagliolini sind eine ausgezeichnete Sortenwahl für Pasta al Ragù, sie schmecken aber auch mit frischem weißem Alba-Trüffel oder ganz puristisch mit Butter und etwas Salbei fantastisch.

ITALIA & AMORE TORTELLONI MIT FRISCHKÄSE-SPINAT-FÜLLUNG

EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	1118363
URSPRUNGS-LAND	Italien

ITALIA & AMORE STROZZAPRETI

EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	1272384
URSPRUNGS-LAND	Italien

Diese typisch norditalienische Pasta-Spezialität, deren Name übersetzt „Pfaffenwürger“ bedeutet, ist eine kurze, geschwungene, grobe und poröse Pasta mit leicht süßem, herzhaftem Geschmack. Toll mit Pesto genovese oder Wildschwein-Ragù!

ITALIA & AMORE PLIN MIT KÄSE- UND TRÜFFELFÜLLUNG

EINHEIT	500 g
ART.-NR.	1378181
URSPRUNGS-LAND	Italien

Die Mini-Nudelteigtaschen aus Hartweizengrieß, Weizenmehl und Eiern sind mit Rohmilchkäse aus dem Aostatal und Sommerschwarztrüffel gefüllt und brauchen zur geschmacklichen Formvollendung nicht mehr als einen Hauch brauner Butter.

ITALIA & AMORE SPAGHETTI ALLA CHITARRA

EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	3266061
URSPRUNGS-LAND	Italien

PREMIUM-CONVENIENCE



TRANSGOURMET PREMIUM PASTA- SPEZIALITÄTEN

Hochwertigste Basiszutaten aus ausgewählten Regionen Italiens, traditionelle handwerkliche Herstellung und eine erlesene Palette an köstlichen Füllungen machen die frischen, gefüllten Transgourmet Premium Pasta-Spezialitäten zu einem Muss für Kenner und Könner der italienischen Küche. Maltagliati, Mezzelune & Co. werden nach authentischen Rezepturen ohne Aroma- und Konservierungsstoffe hergestellt und sind in nur wenigen Minuten perfekt „al dente“ gegart.

GIRASOLI MIT STEINPILZEN



PREMIUM

EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	3567484
URSPRUNGS- LAND	Italien

Die feine Füllung besteht aus Steinpilzen und Eierschwammerln, die langsam in Butter gekocht und anschließend mit italienischem Asiago-Käse verfeinert wurden.

MALTAGLIATI MIT BÜFFELMILCH-RICOTTA UND SPINAT



PREMIUM

EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	3567476
URSPRUNGS- LAND	Italien

Eine klassische und dennoch einzigartige Füllung: In Butter sautierter Spinat, vermischt mit frischem Büffelmilch-Ricotta, verleiht dem Produkt eine harmonische Note.

RAVIOLI MIT NEAPOLITANISCHEM RAGOUT



PREMIUM

EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	3567443
URSPRUNGS- LAND	Italien

Nach einem neapolitanischen Rezept hergestellt, basiert die aromatische Füllung auf einer Tomatensauce, verfeinert mit Hartkäse und in der Sauce langsam gegarten Rindfleischstreifen.

MEZZELUNE TRÜFFEL UND PARMIGIANO



PREMIUM

EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	3567450
URSPRUNGS- LAND	Italien

Eine Füllung aus einem mehr als zwölf Monate gereiften Parmigiano Reggiano, verfeinert mit einer weichen Ricottacreme, wird durch die Zugabe von schwarzer Trüffel abgerundet.

MEZZELUNE PROSCIUTTO DI PARMA



PREMIUM

EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	3567468
URSPRUNGS- LAND	Italien

Die reichhaltige Füllung besteht aus einem mindestens zwölf Monate gereiften Prosciutto di Parma, der mit einem ebenfalls über zwölf Monate gereiften Parmigiano Reggiano kombiniert wurde.

KOA FRÜHLINGSROLLENTEIG



EINHEIT	550 g
ART.-NR.	1233576
URSPRUNGS-LAND	Singapur

ROTGARNELEN CARPACCIO



EINHEIT	240 g
ART.-NR.	3630647
URSPRUNGS-LAND	Peru

KOCH KATAIFI-TEIG



EINHEIT	500 g
ART.-NR.	1965722
URSPRUNGS-LAND	Großbritannien

Engelshaar von exzellenter Qualität, das sich sowohl für Süßspeisen als auch für salziges Gebäck oder knuspriges Mäntelchen für Lachs oder Mini-Frikadellen eignet.

CHEF PREMIUM FOND KALB



EINHEIT	1 l
ART.-NR.	1866565
URSPRUNGS-LAND	Finnland

Dieser Fond vom Kalb ist 100 % authentisch und natürlich hergestellt und wird ausschließlich aus Knochen, Gemüse und Kräutern zubereitet.

KOA WANTANTEIG



EINHEIT	500 g
ART.-NR.	1233584
URSPRUNGS-LAND	Singapur

BRICKTEIG FRISCH



EINHEIT	ca. 27 cm, 10 x 17 g
ART.-NR.	1289180
URSPRUNGS-LAND	Frankreich

KANAKI FILOTEIG



EINHEIT	450 g
ART.-NR.	1279512
URSPRUNGS-LAND	Griechenland

Hauchdünne Filoteigblätter aus hochwertigem Mehl, die für herzhaftere wie auch für süße Kreationen ideal geeignet sind.

MÜHLVIERTLER BIO GEBÄCK

Schon seit dem 17. Jahrhundert wird auf Josef Eders Hof im Mühlviertel mit sortenreinen und für das Mühlviertel typischen Getreidearten – Dinkel, Einkorn, Hafer, Roggen, Gerste und Weizen – Brot gebacken. So hält es Bäckermeister Eder in seiner Bio-Hofbäckerei auch heute noch. Sein Mühlviertler Bio Gebäck wird ohne Auszugsmehle hergestellt, zum Einsatz kommen ausschließlich Bio-Vollkornmehle oder ausgesiebte Bio-Mehle. Gepaart mit einer je nach Teigsorte bis zu 24 Stunden langen, mehrstufigen Teigführung entstehen so hocharomatische und besonders bekömmliche Bio-Brotspezialitäten wie Wurzelbaguette, Olivenciabatta & Co.



QR-Code scannen
und mehr zu diesem
Produzenten erfahren.



BIO-WURZELBAGUETTE, HALB GEBACKEN



EINHEIT	2 x 240 g
ART.-NR.	3006376
URSPRUNGSLAND	Österreich

BIO-CIABATTA MIT OLIVEN, HALB GEBACKEN



EINHEIT	2 x 320 g
ART.-NR.	3006368
URSPRUNGSLAND	Österreich

Das Getreide für Josef Eders halb vorgebackenes Bio-Ciabatta mit Oliven, verfeinert mit Oliven-

öl, stammt von ausgewählten Bio-Bauern aus dem Mühlviertel. Eder verarbeitet ausschließlich das ganze Korn, das Vermahlen erfolgt direkt in der Teigschüssel, und dank der Langzeitführung des Teiges aus Roggen- und Weizenmehl erhält die Brotspezialität ihre flaumig-würzige Krume und ihren unvergleichlichen Geschmack.



ICEBERG DEMI WALNUSS



EINHEIT	12 x 350 g
ART.-NR.	1264209
URSPRUNGSLAND	Deutschland

PANEXPERT BAGUETTE GLUTENFREI



EINHEIT	45 x 45 g
ART.-NR.	3244795
URSPRUNGSLAND	Spanien

BRIDOR BAGUETTE PARISIENNE LALOS



EINHEIT	25 x 280 g
ART.-NR.	1811223
URSPRUNGSLAND	Frankreich

ICEBERG BAGUETTE MISCHKARTON



EINHEIT	12 x 500 g
ART.-NR.	425629
URSPRUNGS-LAND	Deutschland

Der Mix aus Baguette Parisienne, Navette, Par-tystangen aus Roggenteig und Kürbis-Sonnen-blumen-Baguette ist ideal für Frühstücksbuf-fets.

GUA BAO BUNS,
HALB GEBACKEN

EINHEIT	60 x 70 g
ART.-NR.	3446994
URSPRUNGS-LAND	Holland

Die traditionell aus China stammenden Bao Buns werden gedämpft und klassisch mit Schweinebauch und eingelegtem Gemüse gefüllt, sind aber auch eine sensationelle Hülle für Pulled Pork, Beef Brisket & Co.

EDNA BLACK BURGER,
GESCHNITTEN

EINHEIT	20 x 100 g
ART.-NR.	1836055
URSPRUNGS-LAND	Deutschland

Vor allem in der kreativen Streetfood-Szene sind Black Burger Buns ganz dick im Geschäft. Verständlich, denn die mit Pflanzenkohle eingefärbten Buns sind ein echter Hingucker und obendrein besonders fluffig und saftig.

MANNIS BAUMKUCHEN



EINHEIT	2 kg
ART.-NR.	1057371
URSPRUNGS-LAND	Österreich

Der speziell für die Gastronomie entwickelte, handgestrichene Baumkuchen-Block mit bestem Lübecker Marzipan wird in einem kleinen Manufakturbetrieb in Seefeld in Tirol hergestellt. Ein Top-Basisprodukt, das sich in der Patisserie auf vielzählige Arten und Weisen veredeln lässt.

ICEBERG OLIVEN-CIABATTA



EINHEIT	30 x 250 g
ART.-NR.	1217264
URSPRUNGS-LAND	Deutschland

Knusprig-würziges Ciabatta ist ein Fixstarter in jedem gut sortierten Brotkorb und nicht nur in Italien ein geschätzter Apéro-Happen. Dieses mit ausgesuchten Kalamata-Oliven und feinstem Olivenöl verfeinerte Ciabatta auf Sauerteigbasis wird händisch aus reinstem Quellwasser, bestem Weizenmehl und Meersalz hergestellt und bleibt nach dem Aufbacken besonders lange frisch.

ICEBERG PREMIUM BRIOCHE,
GEBACKEN

EINHEIT	12 x 200 g
ART.-NR.	1694215
URSPRUNGS-LAND	Deutschland

KOCHWERKSTATT PETIT FOURS
SÜSS

EINHEIT	50 x 24 g
ART.-NR.	3270998
URSPRUNGS-LAND	Österreich

BRIDOR MINI-KÖSTLICHKEITEN FERTIGGEBACKEN

EINHEIT	6,9 kg (200 Stk. im Karton)
ART.-NR.	1928563
URSPRUNGS-LAND	Frankreich

Kleine süße Happen, ganz groß: Dieser Mix aus Mini-Himbeer-Brötchen, Mini-Nougatfinger, Mini-Schokoladeschleife und Mini-Vanille-Jé-suite in feinsten Patisserie-Qualität ist ein absolutes Highlight bei jedem Frühstücks- oder Tagungsbuffet.

BRIDOR MINI-FEINGEBÄCK

EINHEIT	4,655 kg (140 Stk. im Karton)
ART.-NR.	1984228
URSPRUNGS-LAND	Frankreich

Diese Bridor-Selektion, bestehend aus Mini-Schokoladenschleifen, Mini-Zimtschleifen, Mini-Sahnebrötchen und Mini-Cranberry-Schleifen, ist herrlich buttrig und ruckzuck gebacken.

BRIDOR MINI-SCHOKOBRÖTCHEN

EINHEIT	260 x 28 g
ART.-NR.	3232949
URSPRUNGS-LAND	Frankreich

Das knusprig-schokoladige Blätterteig-Gebäck ist ideal für morgendliche und nachmittägliche Buffets oder den kleinen Hunger zwischen-durch.

LENOTRE FRANZÖSISCHE BUTTERCROISSANTS

EINHEIT	195 x 30 g
ART.-NR.	421578
URSPRUNGS-LAND	Frankreich

Gaston Lenôtre gilt seit Jahrzehnten als das Konditor gewordene Gegenstück zu Paul Bocuse. Diese französischen Buttercroissants werden nach dem Rezept des Großmeisters hergestellt und sind eine süß-buttrige Bereicherung für jedes Frühstücks- oder Seminarbuffet.

BRIDOR BUN'N ROLL

EINHEIT	20 x 85 g
ART.-NR.	3177086
URSPRUNGS-LAND	Frankreich

Dieser spiralförmige Blätterteig-Bun aus französischem Croissant-Teig bildet eine überraschende, erstklassige Basis für Burger-Kreationen abseits des Mainstreams.

BRIDOR SCHOKOBRÖTCHEN

EINHEIT	70 x 75 g
ART.-NR.	1053230
URSPRUNGS-LAND	Frankreich

LENOTRE APFELTASCHE, BACKFERTIG

EINHEIT	255 x 40 g
ART.-NR.	421602
URSPRUNGS-LAND	Frankreich

BRIDOR CROISSANT TEIGLING



EINHEIT	60 x 70 g
ART.-NR.	1053248
URSPRUNGS- LAND	Frankreich

**BRIDOR MACARONS
ASSORTMENT # 2**



EINHEIT	96 x 12 g
ART.-NR.	1880426
URSPRUNGS- LAND	Frankreich

Das Baisergebäck mit Ganache-Fülle zählt mittlerweile zu den beliebtesten Petits Fours überhaupt. In diesem Mix vertreten sind die Varianten Zitrone, gesalzenes Karamell, Himbeere, Vanille, Schokolade und Kaffee.

BRIDOR ZIMTSCHNECKE



EINHEIT	260 x 35 g
ART.-NR.	1550235
URSPRUNGS- LAND	Frankreich

**LENOTRE FRANZÖSISCHE
ROSINENSCHNECKE**



EINHEIT	230 x 30 g
ART.-NR.	421545
URSPRUNGS- LAND	Frankreich

TRAITEUR MINI MACARONE



EINHEIT	432 g (= 36 x 12 g)
ART.-NR.	3330107
URSPRUNGS- LAND	Frankreich

In dieser Mini-Macarons-Selektion tummeln sich die Sorten Schokolade, Karamell, Vanille, Himbeer, Pistazie und Zitrone. Perfekt für süße Küchengrüße oder als edle Kaffeebeigabe.

DESSERTMANUFAKTUR GÖTTINGER

Der Name Göttinger ist längst zum Synonym für Spitzen-Pâtisserie mit hohem Bequemlichkeitsfaktor geworden. In seiner Waldviertler Dessertmanufaktur machen Thomas Göttinger und sein 35 Mitarbeiter starkes Team süße Convenience nämlich so, wie sie gerne wäre, wenn man sie vorher fragen würde: frisch, hochwertigst, nachhaltig und traditionell handwerklich. Alle von Göttinger produzierten „Ready-to-finish“-Desserts werden nach klassischen Rezepturen und ohne Konservierungs- und Farbstoffe hergestellt, und im umfangreichen Sortiment findet sich auch eine breite Auswahl veganen-, laktose- und glutenfreien Produkten.



GÖTTINGER TIRAMISU VEGAN IM GLAS



EINHEIT	12 x 55 g
ART.-NR.	1489814
URSPRUNGSLAND	Österreich

Dieses vegane Tiramisu im Echtglas kommt aus der Dessertmanufaktur Göttinger aus dem Waldviertel. Es eignet sich ideal als Reservedessert für Veranstaltungen und bei Engpässen.

GÖTTINGER SCHOKOTÜRMCHEN HIMBEERE



EINHEIT	20 x 80 g
ART.-NR.	970624
URSPRUNGSLAND	Österreich

Außen feines, dunkles Schokoladenmousse, innen fruchtig-säuerliches Himbeermark: eine Kombination, die mit flambierten Himbeeren oder Vanilleschaum serviert Dessertfans auf ganzer Linie abholt.

GÖTTINGER TOPFENSOUFFLÉ



EINHEIT	20 x 70 g
ART.-NR.	3570702
URSPRUNGSLAND	Österreich

GÖTTINGER BLACK PEARL



EINHEIT	20 x 70 g
ART.-NR.	3643756
URSPRUNGSLAND	Österreich

Unter dem verführerischen schwarzen Schokoladenmantel verbirgt sich die zarte Stracciatellamousse mit hauchdünnen Orangenzesten.

PONTHIER FRUCHTPÜREE
BROMBEERE



EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	3603693
URSPRUNGS-LAND	Frankreich

Das Brombeer-Püree besteht aus Kulturbrombeeren, die süßer und weicher als wilde Brombeeren sind. Die Brombeeren werden im serbischen Flachland angebaut und zeichnen sich durch ihren säuerlich-fruchtigen Geschmack, gleichmäßiges Kaliber und eine dunkle Farbe mit rubinroten Reflexen aus. Um die Qualität sicherzustellen, werden die empfindlichen, reifen Beeren mehrmals von Hand geerntet.

PONTHIER FRUCHTPÜREE
KOKOSNUSS



EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	3603727
URSPRUNGS-LAND	Frankreich

Die zu diesem Püree verarbeiteten Kokosnüsse werden in Indonesien in der Nähe des Äquators angebaut und unter der Bedingung ausgewählt, dass ihr Fruchtfleisch vollkommen unversehrt und frisch ist. Mit köstlichem Geschmack und langem Abgang und einer makellosen, gletscherweißen Farbe ist diese Kokosnuss-Püree ein Genuss für alle, die es exotisch mögen.

PONTHIER FRUCHTPÜREE
AÇAÍ BEERE



BIO

EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	3616158
URSPRUNGS-LAND	Frankreich

Maison Ponther begibt sich in das artenreichste Ökosystem der Erde, das Amazonasbecken, um hochwertige Açaí-Beeren zu finden. Die Açaí-Beere wird vor allem in gesundheitsbewussten Ernährungsstilen wie Acai-Bowls und Smoothies verwendet und begeistert Foodies sowie Veganer durch ihre frischen und ausgewogenen Zubereitungen.

BOIRON FRUCHTPÜREE
GRANATAPFEL



EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	3254596
URSPRUNGS-LAND	Frankreich

Das Granatapfel-Püree von Ponther besteht ausschließlich aus dem roten, transparenten Fruchtfleisch rund um die weißen Kerne (die nicht verarbeitet werden). Dadurch erhält das Püree seine vollmundige Farbe und den säuerlich-süßen Geschmack bester Fruchtsorten.



BOIRON FRUCHTPÜREE
BERGAMOTTE



EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	3248606
URSPRUNGS-LAND	Frankreich



BOIRON COULIS ROTE FRÜCHTE



EINHEIT	500 g
ART.-NR.	498006
URSPRUNGS-LAND	Frankreich



BOIRON COULIS CASSIS



EINHEIT	500 g
ART.-NR.	873620
URSPRUNGS-LAND	Frankreich



ANTICA GELATERIA DEL CORSO

Die Marke Antica Gelateria del Corso hat ihren Ursprung im frühen 20. Jahrhundert, in einem kleinen Café im Herzen von Parma. Sie steht für traditionelle Eiskreationen und italienisches Handwerk. Kontinuierlich und mit Leidenschaft führen wir die Marke weiter und begeistern unsere Kunden mit authentischen, innovativen Sorten, ohne dabei die Wurzeln unserer Eiskunst aus den Augen zu verlieren. Das Sortiment bietet zahlreiche typisch italienische Eisdiele-Klassiker und vegane Sorbets. Unser Eis wird nach traditionellen Rezepturen in Italien hergestellt und viele Zutaten kommen aus ganz besonderen Regionen Italiens. Diese hochwertigen Zutaten, ein hoher Fruchtgehalt bei Sorbets, nachhaltige Vanille und Rainforest Alliance zertifizierter Kakao sorgen für guten Geschmack mit gutem Gewissen.



»DANK DER BESONDEREN ABFÜLLUNG SIND DIE WANNEN VON ANTICA GELATERIA DEL CORSO IM HANDUMDREHEN DEKORIERT UND MACHEN LUST AUF EIS.«

ANTICA GELATERIA DEL CORSO CAFFÉ



EINHEIT	4,4 l
ART.-NR.	3455243
URSPRUNGS-LAND	Italien

Köstliches Kaffeeis mit dem unwiderstehlichen Aroma.

ANTICA GELATERIA DEL CORSO YOGURT AI FRUTTI DI BOSCO



EINHEIT	4,4 l
ART.-NR.	3455250
URSPRUNGS-LAND	Italien

Cremiges Eis mit Joghurt (0,9 % Fett), fruchtig kombiniert mit einer Waldfruchtzubereitung (9 %).

ANTICA GELATERIA DEL CORSO TARTUFO CIOCCOLATO



EINHEIT	12 x 145 ml
ART.-NR.	3455441
URSPRUNGS-LAND	Italien

Ein Herz aus Eiscreme mit Rahm (mit 9 % Milchfett), umhüllt von vollmundiger Schokoladeneiscreme, bestreut mit gezuckertem Kakao.

ANTICA GELATERIA DEL CORSO PISTACCHIO



EINHEIT	4,4 l
ART.-NR.	3455219
URSPRUNGS-LAND	Italien

Eis Pistazie mit Pistazienpaste und -stückchen.

ANTICA GELATERIA DEL CORSO AMARENA



EINHEIT	4,4 l
ART.-NR.	3455268
URSPRUNGS-LAND	Italien

Original italienisches Vanilleeis durchzogen mit aromatischer Sauerkirschsauce und kandierten Kirschen.

ANTICA GELATERIA DEL CORSO VANIGLIA E CARMELLO



EINHEIT	4,4 l
ART.-NR.	3455334
URSPRUNGS-LAND	Italien

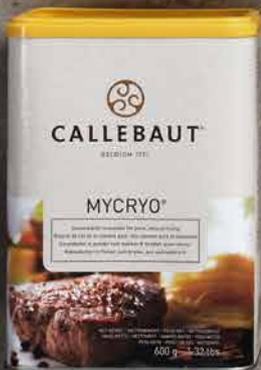
Cremiges Vanilleeis mit gesalzener Karamellsauce und mit Karamellstückchen verfeinert.

ANTICA GELATERIA DEL CORSO MELONE



EINHEIT	2,035 l
ART.-NR.	3455375
URSPRUNGS-LAND	Italien

Zartschmelzendes Eis mit Melone und Melonenzubereitung mit dem vollen Geschmack sonnengereifter Melonen.



TROCKEN-SORTIMENT

Von feinstem steirischen Bio-Essig über istrische Olivenöl-Raritäten, von schwarzem italienischen Venere-Reis über Senf-Delikatessen aus dem Burgund, von erlesenen orientalischen Würzmischungen bis zu nachhaltig und fair hergestellten Grand-Cru-Schokoladen aus den Nebelwäldern Ecuadors: Die Welt ist voller exquisiter kulinarischer Schätze, die sowohl Fundament als auch das i-Tüpfelchen einer facettenreichen, zeitgemäßen Küche bilden – und von denen wir bei Transgourmet Cook Jahr für Jahr aufs Neue exklusiv für Sie eine höchsten Ansprüchen genügende Auswahl heben.

PÖLZER'S ESSIG

In Tino Pölzers Bio-Essig-Manufaktur im oststeirischen Brodingberg gehen uraltes Wissen über das Essigmachen und höchste Sorgfalts- und Nachhaltigkeitskriterien bei der Auswahl und Verarbeitung der Rohstoffe eine unverwechselbare Symbiose ein. Seine mild-fruchtigen, mindestens ein Jahr gereiften Bio-Essige werden aus alten, regionaltypischen Apfelsorten von naturbelassenen Streuobstwiesen der Region hergestellt. Die sorgfältige und schonende Verarbeitung des Streuobstes nach strengen Bio-Richtlinien sowie die ausgedehnte, behutsame Lagerung der Essige in Holzfässern verleihen den Pölzer-Essigcuvées einen ausgewogenen, abgerundeten Geschmack mit fein eingebundener Säure.



QR-Code scannen
und mehr zu diesem
Produzenten erfahren.



BIO-APFELBALSAMESSIG, 17 JAHRE GEREIFT



EINHEIT	200 ml
ART.-NR.	1922392
URSPRUNGS-LAND	Österreich

Der mild-fruchtige, 17 Jahre gereifte Bio-Apfelbalsam von Familie Pölzer wird aus alten, regionaltypischen Apfelsorten von naturbelassenen Streuobstwiesen hergestellt. Er zeichnet sich durch sein ausgewogenes, mild-fruchtiges Aroma aus und glänzt sowohl in der kalten als auch in der warmen Küche.

GÖLLES BIRNENBALSAMESSIG



EINHEIT	250 ml
ART.-NR.	1297910
URSPRUNGS-LAND	Österreich

Aus eingedicktem Mostbirnensaft vergoren und im Holzfass drei Jahre gelagert, veredelt dieser opulent-fruchtige Birnen-Balsamico Salate ebenso wie gut gereiften Käse.

GÖLLES MARILLENNESSIG



EINHEIT	250 ml
ART.-NR.	331637
URSPRUNGS-LAND	Österreich

Alois Gölles' Marillenessig überzeugt mit seinem feinen, süß-säuerlichen Geschmack und lieblicher Säure, die sich bestens mit Meeresfrüchten oder Currys verträgt.

ROMINA SPARGELESSIG



EINHEIT	250 ml
ART.-NR.	3264249
URSPRUNGS-LAND	Italien

Dieser exquisite, mild säuerliche Romina-Fruchtessig aus eingekochtem Traubenmost, Weißweinessig und weißer Spargel-Reduktion eignet sich hervorragend zum Verfeinern von blanchem weißem und grünem Spargel, Nudelsalaten, Frischkäse, Fisch, Gemüse sowie zum veredeln von klassischen Saucen wie Hollandaise, Béarnaise und Buttersauce.

EDMOND FALLOT
ESTRAGONESSIG

EINHEIT	500 ml
ART.-NR.	961524
URSPRUNGS-LAND	Frankreich

MALZESSIG 5 % SÄURE



EINHEIT	568 ml
ART.-NR.	1529445
URSPRUNGS-LAND	Großbritannien

ROMINA SPECKESSIG



EINHEIT	250 ml
ART.-NR.	3264363
URSPRUNGS-LAND	Italien

FONDO MONTEBELLO
ACETO BALSAMICO FM01

EINHEIT	1 l
ART.-NR.	1528215
URSPRUNGS-LAND	Italien

ITALIA & AMORE BALSAMICO DI MODENA VECCHIO



EINHEIT	100 ml
ART.-NR.	1116805
URSPRUNGS-LAND	Italien

Ganze zwölf Jahre lang hat der aus den Traubensorten Trebbiano Modenese und Lambrusco Grasparossa gewonnene und über kleinem Feuer gekochte Most für diese traditionelle Edel-Würze Zeit, sein unvergleichliches Aroma zu entwickeln. Lieblingpartner des fantastischen Oldies sind unter anderem frische Erdbeeren, Parmesan und glasierte Apfelscheiben.

MIZKAN REISSERTIG SUSHI



EINHEIT	710 ml
ART.-NR.	3197936
URSPRUNGS-LAND	USA

SCHALK MÜHLE BIO-ÖLE

Bereits in sechster Generation führt das Brüderpaar Franz und Rainer Schalk im steirischen Ilz die gleichnamige Ölmühle. Für ihre nativen Bio-Öle – darunter Hanföl, Leindotteröl und natürlich Kürbiskernöl – verwenden sie nur hochwertigste österreichische Rohstoffe aus kontrolliertem Bio-Anbau. Die Kerne und Samen werden ungeröstet kalt gepresst, um den reinen, sortentypischen Geschmack und die natürliche Farbe der Öle zu bewahren. Nach dem Pressen werden die hocharomatischen und vielseitig verwendbaren Wunderwürzen noch einige Tage gelagert, erst dann dürfen sie in die Flasche.



QR-Code scannen
und mehr zu diesem
Produzenten erfahren.



VONATUR BIO- KÜRBISKERNÖL NATIV



VONATUR	
EINHEIT	500 ml
ART.-NR.	3009123
URSPRUNGS- LAND	Österreich

BIO-LEINDOTTERÖL NATIV



VONATUR	
EINHEIT	250 ml
ART.-NR.	3006079
URSPRUNGS- LAND	Österreich

GUENARD TRAUBENKERNÖL



EINHEIT	1 l
ART.-NR.	1528637
URSPRUNGS- LAND	Frankreich

Das aus getrockneten Weintrauben-Kernen hergestellte Öl zeichnet sich durch seinen besonders milden, leicht nussigen Geschmack aus. Da es unter allen Speiseölen den höchsten Rauchpunkt aufweist, eignet es sich hervorragend zum Braten von Fisch oder Geflügel. Es lässt sich aber ebenso wunderbar zum Verfeinern von Blatt- oder Obstsalaten oder für die Herstellung von Dips und Dressings einsetzen.

SA VITA ARGANENÖL



EINHEIT	250 ml
ART.-NR.	551572
URSPRUNGS- LAND	Deutschland

Der Arganenbaum wächst nur im Südwesten Marokkos. Das Öl wird aus dem Kern der Frucht gewonnen. Nach dem Rösten werden die Kerne in Steinmühlen zermahlen und das Öl wird herausgepresst. Kalt gepresst- aus Handarbeit.

GÖLLES KÜRBISKERNÖL



EINHEIT	250 ml
ART.-NR.	436675
URSPRUNGS- LAND	Österreich

HUILERIE BEAUJOLAISE MANDELÖL



EINHEIT	500 ml
ART.-NR.	1298348
URSPRUNGS- LAND	Frankreich

BERINOIX HASELNUSSÖL

EINHEIT	500 ml
ART.-NR.	1170646
URSPRUNGS-LAND	Frankreich

GUENARD BERINOIX WALNUSSÖL

EINHEIT	500 ml
ART.-NR.	1170885
URSPRUNGS-LAND	Frankreich

GUENARD PINIENKERNÖL

EINHEIT	250 ml
ART.-NR.	1963974
URSPRUNGS-LAND	Frankreich

FORESTIERE WALDPILZÖL

EINHEIT	250 ml
ART.-NR.	3058351
URSPRUNGS-LAND	Frankreich

TARTUGOLIO TRÜFFELÖL WEISS

EINHEIT	250 ml
ART.-NR.	1182369
URSPRUNGS-LAND	Italien

Dieses hochwertige, native Olivenöl aus der Emilia-Romagna wird mit edlen Alba-Trüffeln aromatisiert. Sein exzellentes, intensives Aroma verfeinert Saucen, Pasta, Risotti, Eierspeisen und Spargelgerichte.

PORCINOLIO STEINPILZÖL

EINHEIT	250 ml
ART.-NR.	908921
URSPRUNGS-LAND	Italien

TRÜFFELÖL

EINHEIT	55 ml
ART.-NR.	465799
URSPRUNGS-LAND	Italien

URBANI OLIVENÖL MIT WEISSEM TRÜFFEL

EINHEIT	55 ml
ART.-NR.	1165794
URSPRUNGS-LAND	Italien

ROMINA ZWIEBEL-WÜRZÖL

EINHEIT	250 ml
ART.-NR.	3264645
URSPRUNGS-LAND	Italien

Dieses mit frischen Zwiebeln aromatisierte Olivenöl verleiht Pasta, Pizza oder gegrilltem Fleisch raffinierten Wumms, eignet sich darüber hinaus aber auch für die Zubereitung von Saucen und Salaten.

ROMINA KAFIR-WÜRZÖL

EINHEIT	250 ml
ART.-NR.	3264827
URSPRUNGS-LAND	Italien

Das mit Kafir-Limetten natürlich aromatisierte Olivenöl passt hervorragend zu Fisch und Krustentieren.

FUMÉE VON SORIPA RAUCHÖL

EINHEIT	250 ml
ART.-NR.	552919
URSPRUNGS-LAND	Frankreich

Sowohl in der kalten als auch in warmen Küche ist dieses Pflanzenöl mit natürlichem Raucharoma ein Top-Player.

ASFAR ZITRONEN-OLIVENÖL

EINHEIT	250 ml
ART.-NR.	908913
URSPRUNGS-LAND	Spanien

Ein mildes, zartfruchtiges, mit naturbelassenem Zitronenöl aromatisiertes Olivenöl extra mit un-gemein lebhaftem, frischem Geschmacksprofil.

**FULL MOON OLIVENÖL
EXTRA VIRGIN**

EINHEIT	500 ml
ART.-NR.	1422633
URSPRUNGS-LAND	Spanien

Dieses native Olivenöl extra aus der Sorte Arbequina überzeugt mit intensiver Fruchtigkeit, Noten von frischen Kräutern, Banane, Erdbeere und leichter Bitterkeit.

**OLEA OLIVENÖL SORTE ROSULJA
NATIV**

EINHEIT	250 ml
ART.-NR.	3011996
URSPRUNGS-LAND	Kroatien

Seit Jahrtausenden gilt Olivenöl als flüssiges Gold des Südens und zählt längst auch hierzulande zu den Fundamenten der gehobenen Küche. Neben der Olivensorte haben Anbauregion, Bodenqualität, der Zustand und Reifegrad der Oliven zum Zeitpunkt der Ernte und natürlich die Sorgfalt bei der Ölherstellung entscheidenden Einfluss auf Geschmack und Qualität des Öls – und die kann sich im Falle des nativen, aus der alten istrischen Sorte Rosulja gewonnenen Olea Rosulja nativ sehen lassen. Grüngolden und intensiv fruchtig mit komplexen Noten von grünen Oliven und scharfem Pfefferoni eignet es sich unter anderem perfekt zum Würzen von Gerichten mit rotem Fleisch.

**OLEA OLIVENÖL-CUVÉE
SELEKTION BELIC NATIV EXTRA**

EINHEIT	250 ml
ART.-NR.	3011376
URSPRUNGS-LAND	Kroatien

Diese Cuvée aus drei istrischen und drei italienischen Olivensorten ist eine herrlich frische, fein-krautrige Würze der Extraklasse. Perfekt zu Fisch und Meeresfrüchten!

OH AIK SESAMÖL

EINHEIT	650 ml
ART.-NR.	3192325
URSPRUNGS-LAND	Singapur

Der aus gerösteten Sesamsamen hergestellte, fein-nussige Asiaküchen-Allstar lässt vor allem Meeresfrüchte, Fisch oder gebratenes Gemüse zur geschmacklichen Hochform auflaufen.

**HUILERIE BEAUJOLAISE
SESAMÖL**

EINHEIT	500 ml
ART.-NR.	1182401
URSPRUNGS-LAND	Frankreich

Einige Tropfen dieses handwerklich in Frankreich hergestellten, gerösteten Sesamöls reichen, um Salat, Rohkost, Fleisch, Fisch oder Gebäck eine orientalische Note zu verleihen.

EL GUSTO WEISSER THUNFISCH IN OLIVENÖL



EINHEIT	400 g
ART.-NR.	767038
URSPRUNGS- LAND	Spanien

HUMMERSUPPENPASTE



EINHEIT	400 g
ART.-NR.	3546330
URSPRUNGS- LAND	Deutschland

ITALIA & AMORE PESTO DELLA RIVIERA LIGURE



EL GUSTO PAPRIKASCHOTEN MIT THUNFISCH



EINHEIT	300 g
ART.-NR.	766238
URSPRUNGS- LAND	Spanien

TRÜFFEL SCHWARZ, EINGELEGT



EINHEIT	100 g
ART.-NR.	486944
URSPRUNGS- LAND	Italien

EINHEIT	580 ml
ART.-NR.	1162064
URSPRUNGS- LAND	Italien

Dieses „Pesto nach Art der ligurischen Küste“ wird aus Basilico Genovese DOP, kalt gepresstem Olivenöl, Parmesan Padano, Pinienkernen, Salz und von Slow Food geschütztem rotem Knoblauch hergestellt. Die gewaschenen Basilikumblätter werden dafür zusammen mit Salz auf traditionelle Art und Weise in einem Mörser zerstoßen und nach und nach mit den restlichen Zutaten zur perfekten Konsistenz zerkleinert. Das intensiv-aromatische Pesto eignet sich nicht nur als Pasta-Sauce, sondern verfeinert auch Risotti, Gemüsesuppen oder Saucen zu gekochtem Rindfleisch.

KREBSSUPPENPASTE



EINHEIT	400 g
ART.-NR.	3546322
URSPRUNGS- LAND	Deutschland

AF TRÜFFELSAUCE



EINHEIT	180 g
ART.-NR.	3630696
URSPRUNGS- LAND	Italien

ITALIA & AMORE SCHWARZE OLIVENCREME



EINHEIT	212 ml
ART.-NR.	1481829
URSPRUNGS- LAND	Italien

CROSTINI-CREME MIT TRÜFFEL

EINHEIT	180 g
ART.-NR.	109223
URSPRUNGS-LAND	Frankreich

Diese geschmacklich exzellente Creme aus Geflügelleber und Trüffel eignet sich nicht nur für Crostini, sondern auch zum Verfeinern von Farcen, Saucen, Eintöpfen oder Nudelgerichten.

PIQUILLO PAPRIKA, GEGRILLT

EINHEIT	470 g
ART.-NR.	766949
URSPRUNGS-LAND	Spanien

Die tiefroten, gegrillten Pimientos del Piquillo sind ein hervorragender Sidekick zu Fisch, gegrilltem Fleisch und Käse.

CAREY TOMATILLO GRÜN, GANZ

EINHEIT	2,8 kg
ART.-NR.	3313178
URSPRUNGS-LAND	Mexiko

Die kleinen, grünen Tomaten mit fein säuerlich-herbem Geschmack adeln jede traditionelle mexikanische Salsa Verde.

**ITALIA & AMORE DATTERINI
TOMATEN PASSIERT**

EINHEIT	550 g
ART.-NR.	1606029
URSPRUNGS-LAND	Italien

Die Datterini-Tomaten aus Ligurien sind eine wahre Kostbarkeit für Feinschmecker. Diese Tomaten sind nicht nur köstlich im Geschmack, sondern auch frei von jeglichen chemischen Zusätzen wie Farbstoffen oder Konservierungsstoffen.

**ITALIA & AMORE OLIVEN
TAGGIASCHE ENTSTEINT**

EINHEIT	212 ml
ART.-NR.	1339464
URSPRUNGS-LAND	Italien

Von La Baita – dieser Betrieb ist das Paradebeispiel dafür, warum Italia & Amore ins Leben gerufen wurde: um genialste, aber doch einfachste Produkte wie z. B. die himmlische Taggiasca-Olive zu fördern. Ideal zu Pasta, Fisch oder auch zum Aperitif.

**GVTARRA KICHERERBSEN,
GEKOCHT IN LAKE**

EINHEIT	560 g
ART.-NR.	811604
URSPRUNGS-LAND	Spanien

**ITALIA & AMORE POMODORI
DATTERINI IN NATIVEM OLIVENÖL**

EINHEIT	580 ml
ART.-NR.	1162049
URSPRUNGS-LAND	Italien

Die in bestem, kalt gepresstem Olivenöl schwimmenden Datterini-Tomaten sind ein Top-Pick für Pastagerichte oder Antipasto-Teller.

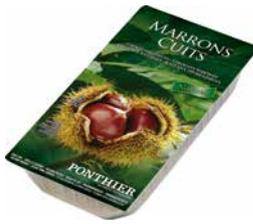
ARTISCHOCKENBÖDEN

EINHEIT	425 ml
ART.-NR.	473090
URSPRUNGS-LAND	Spanien

**MAROKKANISCHE
SALZZITRONEN**

EINHEIT	1,8 kg
ART.-NR.	3103223
URSPRUNGS-LAND	Marokko

Salzzitronen sind eine Spezialität der nordafrikanischen, marokkanischen Küche. Sie sind tendenziell säurearm und punkten mit ihrem würzig-salzigen Geschmack und blumigen Zitrusaromen. Ideal in Kombination mit Lamm, Huhn, Fisch sowie Herbst- und Wintergemüse wie Kürbis, Fenchel oder roten Rüben.

**PONTHIER-MARONEN,
GEKOCHT & GESCHÄLT**

EINHEIT	2 x 200 g
ART.-NR.	3212610
URSPRUNGS- LAND	Frankreich

Traditionell begleiten die edlen Esskastanien Fleisch, Wild und Geflügel, sie machen sich allerdings auch in Kombination mit Seezunge oder Seeteufel toll.

**FINK'S BIO SCHWARZE NÜSSE,
GANZ**

BIO

EINHEIT	400 ml
ART.-NR.	3518362
URSPRUNGS- LAND	Österreich

Die in Sirup eingelegte Rarität ist, kalt oder leicht erwärmt, der perfekte Begleiter zu Wildgerichten, Pasteten und Käse.

FINK'S WILDE VOGELBEEREN

EINHEIT	212 ml
ART.-NR.	936526
URSPRUNGS- LAND	Österreich

Ob zu Wildgerichten, kräftigem Fisch, Schimmelkäse, in Desserts oder mit dem Sud gemeinsam in einem Glas Sekt: die knallorangen Beerchen aus dem Hause Fink sind optisch wie geschmacklich ein Highlight.

**POMMERY DIJON-SENF GROB
IM STEINTOPF**

EINHEIT	500 g
ART.-NR.	3560091
URSPRUNGS- LAND	Frankreich

In der letzten Granitstein-Senfmühle der Bourgogne hergestellt, eignet sich dieser charakteristisch scharfe, grobkörnige Dijon-Senf zum Würzen von Braten ebenso wie für die Herstellung von Vinaigrette.

**MAISON DENOIX
VIOLETTEN SENF**

EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	908939
URSPRUNGS- LAND	Frankreich

**LUSTENAUER
HAUSMACHERSENF SÜSS**

EINHEIT	190 g
ART.-NR.	3080710
URSPRUNGS- LAND	Österreich

**EDMOND FALLOT MEAUX-SENF
GROB**

EINHEIT	250 g
ART.-NR.	1274034
URSPRUNGS- LAND	Frankreich

Dieser exzellente Rötisseur-Senf der familiengeführten Senfmühle Fallot im Burgund überzeugt mit ausgeprägter Schärfe sowie Säure und eignet sich ideal für Fisch- und Fleischmarinaden.

**EDMOND FALLOT DIJON-SENF
GROB**

EINHEIT	500 ml
ART.-NR.	1274059
URSPRUNGS- LAND	Frankreich

Das scharfe, grobkörnige Original der traditionsreichen Senfmanufaktur Fallot im klassischen Steinguttopf.

**EDMOND FALLOT DIJON-SENF
SCHARF**

EINHEIT	250 g
ART.-NR.	1273911
URSPRUNGS- LAND	Frankreich

LUVI CASHEW MISO**BIO**

EINHEIT	200 g
ART.-NR.	3428810
URSPRUNGS-LAND	Österreich

LUVI MOHN MISO**BIO**

EINHEIT	200 g
ART.-NR.	3616760
URSPRUNGS-LAND	Österreich

LUVI KÜRBISKERN MISO**BIO**

EINHEIT	200 g
ART.-NR.	3430261
URSPRUNGS-LAND	Österreich

Bio-Misopaste von LuvI Fermente. Hinter der Marke stehen der oberösterreichische Spitzenkoch Lukas Nagl, Christine Brameshuber und Viktor Gruber, und ihre überwiegend aus regionalen Zutaten hergestellten Cashew-, Kürbiskern- und Mohn-Misopasten sind ein Must-Have für die Zubereitung aromatisch tiefer Suppen, Saucen, Dips oder zum Würzen von Fisch, Fleisch und Salaten.

RYU WASABI PASTE

EINHEIT	43 g
ART.-NR.	3623626
URSPRUNGS-LAND	Österreich

Eine fantastische Ergänzung zu Sushi und Sashimi kommt von den burgenländischen Indoor-Farm-Spezialisten von Phytoniq: Ihr echter Wasabi wird nachhaltig und pestizidfrei kultiviert und zu intensiv aromatischer, angenehm scharfer RYU Wasabi-Paste verarbeitet.

BIO TSUKURI SOJASAUCE**BIO**

EINHEIT	750 ml
ART.-NR.	3622941
URSPRUNGS-LAND	Österreich

Für alle asiatischen Cool Cuisine-Connaisseurs und Sushi-Liebhaber bringen die Salzburger Christina und Fritz Rigele, aka Josef und Yuki, mit ihrer aus österreichischem Bio-Soja gebrauten und mit Mirin und Sake verfeinerten Tsukuri Soja Sauce eine ausbalancierte, elegante und aromatisch komplexe Sojasauce in die Küche und auf die Tatami-Matte.

**RYU WASABI DRY GIN**

EINHEIT	0,5 l
ART.-NR.	3623642
URSPRUNGS-LAND	Österreich

Die Verwendung von traditionellen Botanicals wie Wacholder, Kardamom und Pfeffer, kombiniert mit einem intensiven Hauch von Wasabi, verleiht diesem DRY GIN einen einzigartigen Charakter.



YUZUYA YUZU SAFT

100 % OHNE SALZ



EINHEIT	200 ml
ART.-NR.	3236312
URSPRUNGS- LAND	Japan

LEE KUM KEE PFLAUMENSAUCE



EINHEIT	397 g
ART.-NR.	3071495
URSPRUNGS- LAND	Niederlande

Diese süße, fruchtige Sauce aus konservierten chinesischen Pflaumen ist eine hervorragende Dip-Sauce zu gebratener Ente, frittiertem Hähnchen oder Frühlingssrollen, kann aber auch als Marinade – etwa für Schweinerippchen – eingesetzt werden.

NIPPON SHOKKEN TERIYAKI



EINHEIT	2 kg
ART.-NR.	1582303
URSPRUNGS- LAND	Japan

Diese extrem aromatische japanische Teriyaki-Sauce ist ein exzellenter Geschmacksbooster in Fisch-, Seafood- oder Rindfleischgerichten.

AODA INGWER, EINGELEGT, ROSA



EINHEIT	1,4 kg
ART.-NR.	3540721
URSPRUNGS- LAND	China

LEE KUM KEE HOISIN-SAUCE



EINHEIT	397 g
ART.-NR.	3168895
URSPRUNGS- LAND	China

KENKO JAPANISCHE MAYONNAISE



EINHEIT	500 g
ART.-NR.	560847
URSPRUNGS- LAND	Japan

Japanische Mayonnaise ist etwas milder und feiner im Geschmack als ihre europäische Kollegin und ist eine tolle Basis für spicy Mayo-Kreationen aller Art.

LEE KUM KEE SAUCE FÜR PEKINGENTE



EINHEIT	383 g
ART.-NR.	3168929
URSPRUNGS- LAND	China

STOKES HOISIN-SAUCE



EINHEIT	260 ml
ART.-NR.	1966639
URSPRUNGS- LAND	Großbritannien

Hoisin-Sauce ist eine Basiszutat der chinesischen Küche, in der sie unter anderem als Marinade für gebratene Ente und Pekingente, gegrilltes Fleisch oder Seafood verwendet wird. Stokes hat den süßen chinesisch Klassiker aus gelben Bohnen und Sojasauce mit einem Hauch roter Chili verfeinert, was eine feine Schärfe verleiht.

SOJASAUCE KETJAP MANIS SÜSS



EINHEIT	1 l
ART.-NR.	1715622
URSPRUNGS- LAND	Niederlande

Die süße indonesische Sojasauce Ketjap Manis ist eine Grundzutat der traditionellen indonesischen Küche, die geschmacklich an ausgewogen milde Kikkoman-Sauce mit Honig erinnert. Sie passt ideal zu typisch asiatischen Gerichten, eignet sich aber auch als Ketchup- oder Sojasauce-Ersatz zu Sushi oder für Fleischmarinaden.

COCK CHILI-SAUCE, GRÜN FÜR SEAFOOD



EINHEIT	700 ml
ART.-NR.	3294386
URSPRUNGS- LAND	Thailand

Diese leicht säuerliche grüne Chili-Sauce mit kräftigem Knoblauchgeschmack passt optimal zu Fisch und Meeresfrüchten aller Art.

SANZOKU SCHWARZER- PFEFFER-SAUCE



EINHEIT	1,658 l
ART.-NR.	1975671
URSPRUNGS- LAND	Japan

REISETBAUER BIO-SOJASAUCE



EINHEIT	500 ml
ART.-NR.	3396660
URSPRUNGS- LAND	Österreich

Der österreichische Top-Brenner Hans Reisetbauer überzeugt mit seiner aufwendig hergestellten Bio-Sojasauce aus hauseigenem Anbau auch im Bereich Würzsaucen. Die Sojabohnen werden schonend gedämpft, mit Weizen- und Roggenbiomalz vermischt, nach einer viertägigen Gärung mit Bad Ischler Meistersole vermischt und über sechs Wochen hinweg anfangs täglich, später wöchentlich gerührt. Die anschließende, 6-monatige Lagerung in Fässern des berühmten Château Pichon-Longueville-Baron verleiht der Sauce einen fein-malzigen Geschmack mit angenehmer Säure.

TRESSINER SENFSAUCE ORANGE, SÜSSLICH-SCHARF



EINHEIT	200 ml
ART.-NR.	703306
URSPRUNGS- LAND	China

MEGACHEF AUSTERN-SAUCE GLUTENFREI



EINHEIT	500 ml
ART.-NR.	3096492
URSPRUNGS- LAND	Thailand

Traditionell aus über Teak geräucherten Austern und ohne künstliche Farb- oder Aromastoffe hergestellt, setzt diese Premium-Austernsauce Huhn, Fisch, Seafood, Suppen und Saucen ein süß-salziges Krönchen auf.

AF TRÜFFELJUS AUS WINTERTRÜFFEL



EINHEIT	350 ml
ART.-NR.	3629946
URSPRUNGS- LAND	Frankreich

Der hochwertige, stark reduzierte Trüffelsaft aus Wasser, Trüfflextrakten der Wintertrüffel und Salz ist ein ausgezeichneter Aromenspende in Saucen, Fonds oder Pasteten, die in der Regel mit schwarzen Périgord-Trüffeln veredelt werden.

MISKO REISKORNNUEDELN



EINHEIT	500 g
ART.-NR.	554162
URSPRUNGS- LAND	Großbritannien

KOA SUSHIREIS NISHIKI



EINHEIT	10 kg
ART.-NR.	1297845
URSPRUNGS- LAND	Japan

AFS UDON-NUDELN

EINHEIT	200 g
ART.-NR.	1965573
URSPRUNGS- LAND	Korea

Die traditionellen dicken japanischen Weizennudeln finden vor allem in klassischen Udon-Nudelsuppen oder gebraten als Yaki Udon Verwendung.

CHUNSI SOBA
BUCHWEIZENNUDELN

EINHEIT	300 g
ART.-NR.	1963966
URSPRUNGS- LAND	China

BIO BASMATI REIS



 VONATUR	 BIO
EINHEIT	5 kg
ART.-NR.	1923408
URSPRUNGS- LAND	Indonesien

REISNUDELN TAGLIATELLE
5 MM

EINHEIT	400 g
ART.-NR.	3625019
URSPRUNGS- LAND	Thailand

Die dünnen, flachen Reisnudeln werden traditionell für das berühmte vietnamesische Suppengericht „Pho“ verwendet. Kurzgekocht oder im heißen Wasser eingeweicht, lassen sie sich aber hervorragend anbraten und im Wok mit gebratenem Fleisch und Gemüse zubereiten.

YUME NISHIKI SUSHIREIS



EINHEIT	10 kg
ART.-NR.	3150703
URSPRUNGS- LAND	Italien

Ein exzellenter, leicht süßlicher Premium-Rundkornreis mit leichtem Glanz, der ideal für Sushi oder Temaki geeignet ist und von Yume Nishiki in Italien produziert wird.

BIO PASTA PANARESE AUS DER TOSKANA

Für einen perfekten Teller Pasta braucht es nebst viel Amore Basisprodukte allerhöchster Güte. Die stellt Familie Panarese in der Toskana nach traditioneller Rezeptur aus bestem Bio-Hartweizen, Wasser aus einer nahe gelegenen Quelle und mit jeder Menge althergebrachtem Wissen her. Alle Bio-Pasta-Spezialitäten von Panarese – darunter regionstypische Besonderheiten wie Pici – werden in traditionellen Bronzewalzen geformt und langsam getrocknet, was sie besonders aufnahmefähig für Saucen aller Art macht.



QR-Code scannen
und mehr zu diesem
Produzenten erfahren.



PASTA PANARESE BIO PICI

VONATUR **BIO**

EINHEIT	500 g
ART.-NR.	1930171
URSPRUNGS-LAND	Italien

Die weltberühmten toskanischen Pici-Nudeln werden in der Pastamanufaktur Panarese in der Toskana aus nicht mehr und nicht weniger als bestem Bio-Hartweizen und Wasser aus einer nahe liegenden Quelle hergestellt, durch Bronzewalzen gezogen und langsam getrocknet. Das verleiht dem Pastateig eine poröse und für Saucen besonders aufnahmefähige Struktur.



TAGLIATELLE MIT TRÜFFEL



EINHEIT	250 g
ART.-NR.	595694
URSPRUNGS-LAND	Italien

SCHENKEL FREGOLA SARDA



EINHEIT	950 g
ART.-NR.	3280682
URSPRUNGS-LAND	Italien

Diese leicht geröstete italienische Spezialität aus Hartweizengrieß eignet sich perfekt als Einlage in Fisch-, Fleisch- oder Gemüsesuppen, als Beilage zu würzigen Eintopfgerichten oder als Topping für sommerliche Salate.

ITALIA & AMORE GRISSINI ARTIGIANALI



EINHEIT	200 g
ART.-NR.	3179231
URSPRUNGS-LAND	Italien

FALASCO RISOTTOREIS SCHWARZ



EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	598573
URSPRUNGS- LAND	Italien

ACQUERELLO RISOTTOREIS



EINHEIT	500 g
ART.-NR.	552646
URSPRUNGS- LAND	Italien

Acquerello wird im Piemont angebaut, mit klarem Schmelzwasser des Montblanc gewässert und ein bis drei Jahre gelagert, wodurch Stärke, Vitamine und Proteine erhalten bleiben.

KOA NORI-SEETANG



EINHEIT	125 g
ART.-NR.	1206192
URSPRUNGS- LAND	Südkorea

PREMIUM VENERE-REIS



EINHEIT	2,5 kg
ART.-NR.	1819887
URSPRUNGS- LAND	Italien

Venere-Reis von der Po-Ebene ist eine absolute Rarität und zeichnet sich durch sein kräftiges, fein-nussiges Aroma und die typische schwarze Kornfarbe aus.



VIANI COUSCOUS



EINHEIT	400 g
ART.-NR.	599639
URSPRUNGS- LAND	Frankreich

MU-ERR-PILZE MEDIUM



EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	1529486
URSPRUNGS- LAND	Deutschland

FUERU WAKAME SEETANG



EINHEIT	453 g
ART.-NR.	3194925
URSPRUNGS- LAND	China

Furu Wakame ist getrockneter Seetang (Braunalge) und gilt neben Tofu als wichtigste Basiszutat von Miso-Suppen und zahlreichen Salaten, wird aber auch als Sushi-Starters verwendet. Die Algen müssen vor der Verwendung lediglich fünf Minuten in kaltem Wasser eingeweicht und danach abgespült werden.

KOPPERT CRESS ALGENPULVER GOLD



EINHEIT	180 g
ART.-NR.	3626785
URSPRUNGS- LAND	Niederlande

BONITOFLOCKEN

EINHEIT	500 g
ART.-NR.	554469
URSPRUNGS-LAND	Frankreich

Die extrem geschmacksintensiven Flocken aus gekochtem, geräuchertem und getrocknetem Blaufisch sind ein hervorragender Aromen-booster in Dashi-Brühen.

PAPPADUMS NATUR 9,5 CM

EINHEIT	100 g
ART.-NR.	3217478
URSPRUNGS-LAND	Indien

In der Pfanne knusprig ausgebacken sind die traditionellen indischen Linsenfladen klassische Begleiter zu verschiedensten Curry-Gerichten.

ASAREDO BEEF-GEWÜRZ

EINHEIT	550 ml
ART.-NR.	1548452
URSPRUNGS-LAND	Österreich

Diese spezielle Würzmischung aus Fleur de Sel, Tellicherrypfeffer, Pfeffer, Cubebenpfeffer, As-sam-Pfeffer und Knoblauch ist – wie der Name bereits verrät – wie geschaffen für die Veredelung südamerikanischen Rindfleisches.

WIBERG EXQUISITE MASALA APHRODITE

EINHEIT	470 ml
ART.-NR.	3325420
URSPRUNGS-LAND	Deutschland

Die leicht scharfe Gewürzzubereitung aus Früchten, Blüten und aromatischen Gewürzen ist wie geschaffen für die kulinarische Liaison mit Geflügel, Kaninchen, Fisch, Käse oder Schokolade.

WIBERG EXQUISITE FOREST FLAIR WALD-GEWÜRZZUBEREITUNG

EINHEIT	470 ml
ART.-NR.	3096716
URSPRUNGS-LAND	Deutschland

Ein Gewürz gewordener Waldspaziergang mit Latschenkiefer, Fichtennadeln, Wacholderbeeren, Zirben-Öl und Steinpilzen in den Hauptrollen. Exzellent zu Rind, Wild und Pilzgerichten.

WIBERG EXQUISITE RED DHOFAR ARABISCHE GEWÜRZMISCHUNG

EINHEIT	470 ml
ART.-NR.	1110113
URSPRUNGS-LAND	Deutschland

Zu Geflügel, Fisch, Krustentieren oder Gemüse macht diese rote Gewürzkombi mit Saffran, scharfem Chili, Zitrone und Sumach-Beere eine herausragende Figur.

WIBERG EXQUISITE BLACK BBQ BARBACOA GEWÜRZSALZ

EINHEIT	470 ml
ART.-NR.	1110097
URSPRUNGS-LAND	Deutschland

Die Black-BBQ-Mischung mit über Buchenholz geräuchertem Meersalz ist ein kongenialer Partner von Rind, Schwein, verschiedensten Salsas und Aubergine.

STAY SPICED! – DIE PERFEKTE SYMBIOSE AUS QUALITÄT, GESCHMACK UND NACHHALTIGKEIT

Ob für Profis der Gastronomie oder ambitionierte Hobbyköche: die 160 Reingewürze und über 365 Gewürzmischungen von STAY SPICED! sorgen tagtäglich für neue Geschmacksexplosionen. Die außergewöhnlichen Kreationen werden selbstverständlich ohne den Zusatz von Geschmacksverstärkern, Glutamaten, Farbstoffen oder künstlichen Aromen hergestellt und sind bereits weit über die Grenzen Österreichs hinaus bekannt. Internationale Qualitätsstandards und die Sorgfalt jedes einzelnen Mitarbeiters sorgen dafür, dass nur die besten Reingewürze aus aller Welt in die bunten Gewürzdosen gelangen. Deshalb gehen die Experten dorthin, wo der Pfeffer wächst, die Vanille blüht und das Salz rieselt. Durch sie werden Speisen zu dem, was sie sind: purer Geschmack und Emotion! Die Philosophie von STAY SPICED!: Essen ist keine Notwendigkeit, sondern die regelmäßige Auszeit in einem immer hektischer werdenden Alltag.



»WIR SIND ABSOLUTE QUALITÄTS-FETISCHISTEN, DAFÜR STEHT UNSERE GEWÜRZMANUFAKTUR SEIT ÜBER FÜNFZEHN JAHREN. WIR VERWENDEN AUSSCHLIESSLICH GEWÜRZE BESTER HERKUNFT VON UNS BEKANNTEN PRODUZENTEN UND LIEFERANTEN AUS DER GANZEN WELT.«

Lukas M. Walchhofer,
geschäftsführender Gesellschafter
und erster Mitarbeiter

SI! PAPRIKA, GERÄUCHERT, EDELSÜSS



EINHEIT	870 ml
ART.-NR.	3435732
URSPRUNGS-LAND	Spanien

Pimenton de la Vera Doux ist die weltberühmte, einzigartige Spezialität aus dem La-Vera-Tal in der spanischen Region Extremadura. Das Gewürz passt vorzüglich zu Bratkartoffeln, Bohneneintopf, Eierspeisen und würzigem Käse.

SI! PAPRIKA DOUX/MILD, GERÄUCHERT



EINHEIT	870 ml
ART.-NR.	3524857
URSPRUNGS-LAND	Spanien

SI! ANANAS-CURRY FRUCHTIG



EINHEIT	870 ml
ART.-NR.	3524501
URSPRUNGS-LAND	Österreich

Der milde und lieblich-fruchtige Geschmack harmoniert perfekt mit Geflügel, Fisch, zahlreichen Gemüsesorten, ebenso mit Reisgerichten, Schaschlik, Fleischbrühe, Saucen, Suppen und Desserts.

SI! RAS EL HANOUT



EINHEIT	870 ml
ART.-NR.	3524584
URSPRUNGS-LAND	Österreich

Die Mischung aus edelsten exotischen Gewürzen ist das Must-have-Gewürz für die Zubereitung von Couscous und orientalischen Reis- und Gemüsegerichten. Passt auch wunderbar zu Aufläufen.

SI! HIMBEEREN, GEFRIERGETROCKNET



EINHEIT	870 ml
ART.-NR.	3300423
URSPRUNGS-LAND	Frankreich

Die gefriergetrockneten, vollreifen Himbeeren von Spiceworld sorgen das ganze Jahr über für fruchtig-frische Geschmacksexplosionen.

SI! HUMMUS & FALAFEL



EINHEIT	170 ml
ART.-NR.	3527728
URSPRUNGS-LAND	Österreich

Hummus ist eine orientalische Spezialität, die aus pürierten Kichererbsen, Sesamus, Olivenöl, Zitronensaft und Gewürzen hergestellt wird. Falafel sind frittierte Kugeln, die aus zerkleinerten Kichererbsen oder Bohnen geformt werden. Sie stammen aus der arabischen Küche und eignen sich hervorragend als Snack zwischendurch. Passend für beide Gerichte wurde das Gewürz Hummus & Falafel kreiert.

SI! STEAKPFEFFER N°66



EINHEIT	870 ml
ART.-NR.	3524667
URSPRUNGS-LAND	Österreich

Der original STAY SPICED! Steakpfeffer N°66 ist DIE Gewürz-Legende beim Grillen! Es ist die unvergleichlich harmonische Balance aus würzigem Geschmack und dezenter Schärfe, die unzählige Herzen von Steakliebhabern beim Genuss des Steakpfeffers N° 66 von STAY SPICED! dahinschmelzen lässt. Mit Steak°66 wird nicht nur jede Art von Rindfleisch veredelt, es passt auch hervorragend als Gewürz direkt bei Tisch, als Basis für Marinaden oder als Rub für die Rinderbrust oder das Schulterstück vom Rind.

SI! AMORE ITALIENISCHES LIEBLINGSGEWÜRZ



EINHEIT	870 ml
ART.-NR.	3429453
URSPRUNGS-LAND	Österreich

Grobes, unbehandeltes Meersalz trifft auf ein italienisches Kräuterbouquet mit fruchtigen Tomatenflocken und einer feinen Prise Knoblauch. Beste Geheimzutat: natürlich ganz viel Liebe! Unbedingt vor einer weiteren Salzzugabe abschmecken.

SI! PFEFFERMISCHUNG SCHWARZES GOLD



EINHEIT	870 ml
ART.-NR.	3508504
URSPRUNGS-LAND	Österreich

Die Pfeffer-Trilogie „Schwarzes Gold“ aus Tellicherry-, Cubeben- und Bengalischem Langschwanz-Pfeffer veredelt alle pikanten Gerichte mit einer angenehm eleganten Schärfe und warm-süßlichen Geschmacksnoten. Für alle Speisen vom Frühstücksei bis zum Steak.

KNOBLAUCH SCHWARZ, FERMENTIERT



EINHEIT	250 g
ART.-NR.	555573
URSPRUNGS-LAND	Südkorea

SI! PIMENT D'ESPELETTE CHILIPULVER



EINHEIT	50 g
ART.-NR.	554386
URSPRUNGS-LAND	Frankreich

MALDON MEERSALZFLOCKEN

EINHEIT	1,4 kg
ART.-NR.	3201613
URSPRUNGS-LAND	Großbritannien

FLEUR DE SEL CAMARGUE

EINHEIT	125 g
ART.-NR.	598540
URSPRUNGS-LAND	Frankreich

Das in den Salzgärten von Aigues-Mortes nach traditioneller Methode geerntete Fleur de Sel de Camargue ist ein Top-Finish für Fisch und gegrilltes Fleisch.

PREMIUM FERMENTIERTER PFEFFER GESTOSSENES KORN

EINHEIT	100 g
ART.-NR.	1792993
URSPRUNGS-LAND	Sri Lanka

MALDON MEERSALZFLOCKEN, GERÄUCHERT

EINHEIT	125 g
ART.-NR.	3076502
URSPRUNGS-LAND	Großbritannien

SALZZART UNJODIERT

EINHEIT	200 g
ART.-NR.	3415577
URSPRUNGS-LAND	Österreich

PREMIUM FERMENTIERTER PFEFFER GANZES KORN

EINHEIT	80 g
ART.-NR.	1792985
URSPRUNGS-LAND	Sri Lanka

Dieser mit reinstem Salz aus dem Indischen Ozean fermentierte Premium-Hochlandpfeffer ist knackig, frisch und garantiert ein perfektes Finish für Fleisch und Fisch.

MALDON MEERSALZFLOCKEN

EINHEIT	250 g
ART.-NR.	719328
URSPRUNGS-LAND	Großbritannien

ITALIA & AMORE KAPERN IN SALZ

EINHEIT	60 g
ART.-NR.	1339373
URSPRUNGS-LAND	Italien

WIBERG EXQUISITE TASMANISCHER BERGPFEFFER GANZ

EINHEIT	470 ml
ART.-NR.	986984
URSPRUNGS-LAND	Australien

ITALIA & AMORE ZITRONENMARMELADE



EINHEIT	310 g
ART.-NR.	1339423
URSPRUNGS-LAND	Italien

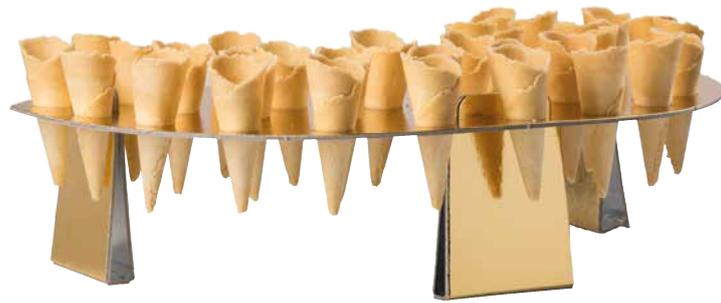
Diese Zitronenmarmelade von absoluter Spitzenqualität wird in der Azienda Agricola La Baita in Ligurien aus unbehandelten, ganzen Früchten hergestellt. Intensiv-fruchtig im Geschmack, hervorragend als Brotaufstrich, zu Käse oder zum Verfeinern von Crêpes.

AF TRÜFFELHONIG



EINHEIT	170 g
ART.-NR.	3630068
URSPRUNGS-LAND	Italien

MINI-HÖRNCHEN NEUTRAL MIT WAFFELHALTER



EINHEIT	286 Stk.
ART.-NR.	1624345
URSPRUNGS-LAND	Deutschland

Die neutral schmeckenden Waffel-Hörnchen in Handwerks-Optik mit knackigem Biss sind perfekt für Fingerfood-Kreationen aller Art. Hörnchen-Halter als Tischständer inklusive.

CONES-HÖRNCHEN BASIC, SORTIERT



EINHEIT	96 Stk.
ART.-NR.	1137280
URSPRUNGS-LAND	Deutschland

Geschmacklich neutrale Cones in den Farben Naturell, Rot, Grün und Schwarz, mit denen sich süße oder pikante Fingerfood-Kreationen perfekt in Szene setzen lassen.

BIENENWABENHONIG IM HOLZRAHMEN



EINHEIT	ca. 3–4 kg
ART.-NR.	1725159
URSPRUNGS-LAND	Deutschland

Wabenhonig ist eine besondere Delikatesse und die ursprünglichste Art, Honig zu genießen. Das frische, lieblich-würzige Bouquet des Blütenhonigs und dessen wertvollen Inhaltsstoffe werden durch das umgebende Wachs auf natürlichste Weise bewahrt. Entweder lässt man die aus der Türkei stammende Delikatesse aus den Waben auslaufen, schneidet die Waben in Scheiben oder kaut die Stücke pur.

GRAM FLOUR KICHERERBSENMEHL



EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	1825421
URSPRUNGS-LAND	Großbritannien

Glutenfreies Kichererbsenmehl ist eine aromatische Alternative zu klassischen Getreidemehlen und eignet sich dank seiner orientalischen, süß-nussigen und leicht erdigen Note sowohl für die Zubereitung süßer als auch herzhafter Gerichte wie Falafel, Pakora oder Quiche.

DR. GOERG BIO-KOKOSMEHL



BIO

EINHEIT	600 g
ART.-NR.	1968247
URSPRUNGS-LAND	Deutschland

Naturbelassenes Kokosmehl aus 100 % erntefrischen, fair und nachhaltig auf den Philippinen angebauten Bio-Kokosnüssen. Ideal zum Kochen, Backen und als Rohzutut.

BIO-BUCHWEIZENMEHL



BIO

EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	3581956
URSPRUNGS-LAND	Deutschland

DE CECCO NUDELMEHL FEIN TIPO 00



EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	1966225
URSPRUNGS-LAND	Italien

Dieses Typo-00-Mehl aus ausgewählten Weizensorten eignet sich aufgrund seines hohen Anteils an Klebereiweiß besonders gut für die Zubereitung von äußerst elastischen und stabilen Pasta- und Pizzateigen, Süßspeisen und Brot.

ITALIA & AMORE POLENTA VOM WEISSEN MAIS



EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	1117589
URSPRUNGS-LAND	Italien

Für dieses weiße Polenta-Mehl wird ausschließlich die Maissorte Biancoperla verwendet. Gekocht, in Scheiben geschnitten und gebraten ein typisch norditalienischer Beilagen-Klassiker.

POLENTA, VORGEKOCHT



EINHEIT	500 g
ART.-NR.	1172170
URSPRUNGS-LAND	Italien

ITALIA & AMORE POLENTA VOM MARANO-MAIS



EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	1117597
URSPRUNGS-LAND	Italien

Intensive gelbe, besonders aromatische und gehaltvolle Polenta aus der mittlerweile als Rarität geltenden italienischen Maissorte Marano.

JAPANISCHE TEMPURA-MISCHUNG



EINHEIT	600 g
ART.-NR.	3345923
URSPRUNGS-LAND	Japan

TAPIOKAPERLEN 2 MM

EINHEIT	400 g
ART.-NR.	984898
URSPRUNGS- LAND	Thailand

Das zu Perlen gepresste Stärkemehl aus den Wurzelknollen des Manioks ist ein hervorragendes Bindemittel zum Andicken von Desserts und Saucen.

**BIO-PUFFREIS**

BIO



EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	1978071
URSPRUNGS- LAND	Italien

BIO-BUCHWEIZEN, GEPUFFT

EINHEIT	250 g
ART.-NR.	3199957
URSPRUNGS- LAND	Deutschland

MALZEXTRAKTPULVER

EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	1525070
URSPRUNGS- LAND	Deutschland

Leicht süßlicher, dunkler Malzextrakt, verleiht Brot und Gebäck ein typisch malziges Aroma.

PANKO PANIERMEHL

EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	729731
URSPRUNGS- LAND	Südkorea

Panko wird aus Weißbrot ohne Rinde hergestellt, was ihm eine hellere Konsistenz verleiht. Im Vergleich zu herkömmlichen Semmelbröseln ist Panko lockerer und luftiger. Es eignet sich perfekt zum Panieren und ist besonders gut geeignet für die Zubereitung von Mie de pain.

**HANFSAMEN BIO,
UNGESCHÄLT, UNGERÖSTET**

EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	1900018
URSPRUNGS- LAND	Deutschland

**EL GUSTO ESPANOL
MARCONAMANDELN, GERÖSTET**

EINHEIT	500 g
ART.-NR.	778431
URSPRUNGS- LAND	Spanien

**DE CECCO HARTWEIZENGRIESS
SEMOLA**

EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	614388
URSPRUNGS- LAND	Italien

NOROHY – LE COMPAGNON DE LA VANILLE

NOROHY versteht sich als Anbieter von Produkten, der besonderen Wert auf Herkunft und Qualität legt. Die Vanille stammt aus Madagaskar, Mexiko und Tahiti, wo sie im Einklang mit Traditionen angebaut und verarbeitet wird. Die Besonderheit: Für die Produkte von NOROHY wird stets die gesamte Schote verarbeitet, sodass bei der Herstellung die Ressourcen so umfassend wie möglich ausgeschöpft werden. 2019 gegründet, leistet NOROHY durch Rückverfolgbarkeit, Verantwortungsübernahme und Qualitätsversprechen einen Beitrag für eine nachhaltigere Gastronomie.



NOROHY BIO-VANILLESCHOTEN MADAGASKAR 16–23 CM

BIO

EINHEIT	125 g
ART.-NR.	3484581
URSPRUNGS-LAND	Frankreich

Angebaut wird diese Premium-Bio-Vanille im Osten Madagaskars. Sie ist schön fettig, reich an Vanillin und perfekt für die Zubereitung von Pralinen, Backwaren & Co. geeignet.

NOROHY BIO BOURBONVANILLE- EXTRAKT

BIO

EINHEIT	1 l
ART.-NR.	3483427
URSPRUNGS-LAND	Frankreich

Da schlagen die Herzen von Chef-Pâtisseries höher, denn in diesem Bio-Vanilleextrakt ist die ganze Aromakraft von Schoten aus Madagaskar mit intensiven Holznoten gebündelt.

S! TNT ZUCKER



EINHEIT	870 ml
ART.-NR.	3524709
URSPRUNGS-LAND	Österreich

Dieser Premium-Gewürzzucker mit Tonkabohne und Tahiti-Vanille adelt nicht nur Süßspeisen, sondern auch Steaks und Ribs.

S! TONKABOHNEN GANZ



EINHEIT	170 ml
ART.-NR.	3298791
URSPRUNGS-LAND	Brasilien

WIBERG EXQUISITE VANILLE TAHITI 6 SCHOTEN



EINHEIT	0,048 kg
ART.-NR.	3010790
URSPRUNGS-LAND	Franz. Polynesien

ORANGENBLÜTENWASSER

EINHEIT	250 ml
ART.-NR.	850594
URSPRUNGS- LAND	Libanon

**ROSENWASSER
MIT ROSENEXTRAKT**

EINHEIT	190 ml
ART.-NR.	850636
URSPRUNGS- LAND	Indien

**DREIDOPPEL
WALNUSS-PASTE**

EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	1966829
URSPRUNGS- LAND	Deutschland

**DREIDOPPEL
WIENER MANDEL-PASTE**

EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	1974393
URSPRUNGS- LAND	Deutschland

**PISTAZIENMARK
100 %**

EINHEIT	650 g
ART.-NR.	984971
URSPRUNGS- LAND	Deutschland

**DREIDOPPEL
ORANGEN-PASTE**

EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	3006434
URSPRUNGS- LAND	Deutschland

**DREIDOPPEL
WILLIAMSBIENEN-PASTE**

EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	1636026
URSPRUNGS- LAND	Deutschland

WALDMEISTERSIRUP

EINHEIT	500 ml
ART.-NR.	1036136
URSPRUNGS- LAND	Deutschland

RUTH LEBENSMITTELFARBE ERDBEERROT WASSERLÖSLICH



EINHEIT	50 g
ART.-NR.	1528751
URSPRUNGS- LAND	Deutschland

BLATTGOLD 22 KARAT



EINHEIT	25 Blätter
ART.-NR.	846451
URSPRUNGS- LAND	Deutschland

CARMA MASSA TICINO TROPIC EIMER



EINHEIT	7 kg
ART.-NR.	1621903
URSPRUNGS- LAND	Schweiz

Strahlend weißer, elastischer Rollfondant mit leichtem Vanillearoma, der perfekt zum Eindecken von Torten und Modellieren von Dekorationen geeignet ist.

SWEETART GOLDSPRAY, GLÄNZEND



EINHEIT	250 ml
ART.-NR.	3085131
URSPRUNGS- LAND	-

Mit diesem essbaren Glitzer-Goldspray lassen sich Pralinen, Desserts oder Früchte besonders dekorativ in Szene setzen.

EISSPRAY



EINHEIT	370 ml
ART.-NR.	723775
URSPRUNGS- LAND	Österreich

Dieses nicht brennbare Eisspray ist ein essenzielles Tool für Dekorarbeiten in der Patisserie und Confiterie. Ideal zum Kleben und Fixieren von Eisfiguren, Schokolade und Zucker bei Desserts oder aufwendigen Schaustücken.

KOKOS CHIPS

EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	3020849
URSPRUNGS- LAND	

ITALIA & AMORE

ORANGENSCHIEBEN, KANDIERT



EINHEIT	340 g
ART.-NR.	1339381
URSPRUNGS- LAND	Italien

VEILCHENBLÜTENBLÄTTER

ECHT, KANDIERT



EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	1966290
URSPRUNGS- LAND	Frankreich

SI ROSENBLÜTEN

GESCHNITTEN



EINHEIT	870 ml
ART.-NR.	3524444
URSPRUNGS- LAND	Pakistan

BERBERITZEN SAUERDORNBEEREN,

GETROCKNET



EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	1525336
URSPRUNGS- LAND	Deutschland

Die roten Früchte des Sauerdorns haben einen angenehmen, herb-säuerlichen Geschmack. Sie verfeinern Reis- oder Wildgerichte und lassen sich auch perfekt zu Marmelade verarbeiten.

SOSA – MUST-HAVES DER PFLANZLICHEN PATISSERIE

Gegründet 1967 in Spanien, dem Ursprungsland der Molekularküche, und mit mehr als 50 Jahren Erfahrung ist Sosa weltweit einer der führenden Produzenten für innovative und wegweisende Zutaten in der Gastronomie. Weniger Zucker, weniger Fett, mehr Geschmack, mehr Textur: Das Angebot des Traditionsunternehmens umfasst eine breite Produktpalette, darunter insbesondere Texturgeber für die Molekularküche, die Eis- und Sorbetherstellung, Nüsse und Früchte in allen Formen – Nussmark, gefriergetrocknete Früchte und Fruchtpulver, Aromaessenzöle – und pulverisierte Milchprodukte.

Extra für Rezepte auf pflanzlicher Basis hat Sosa ein Rezeptheft kreiert, das jedem die Must-haves erklärt und näherbringt.



SOSA ELASTIC GELIERMITTEL



EINHEIT	550 g
ART.-NR.	3218153
URSPRUNGS- LAND	Spanien

Pulverförmiges Geliermittel aus Algen und Johannisbrotkernmehl, das mit allen Arten von Flüssigkeiten verwendbar ist.

SOSA PULVER-MILCH 26 % FETT



EINHEIT	500 g
ART.-NR.	3599966
URSPRUNGS- LAND	Spanien



SOSA INULIN



EINHEIT	500 g
ART.-NR.	1966704
URSPRUNGS- LAND	Spanien

Aus Chicorée-Wurzeln hergestellte Pflanzenfaser, die etwa bei Feingebäck tierisches Fett optimal ersetzt.

SOSA GELCREM VERDICKUNGSMITTEL KALT



EINHEIT	500 g
ART.-NR.	3320645
URSPRUNGS- LAND	Spanien

Natürliches Verdickungsmittel aus Kartoffelstärke für kalte Zubereitungen, das hitzebeständig und einfrierbar ist.

SOSA CRISPY MANGO, GEFRIERGETROCKNET

EINHEIT	250 g
ART.-NR.	3067410
URSPRUNGS-LAND	Spanien

Durch die Gefriertrocknung wird das milde Mango-Aroma in diesen 2 bis 10 mm großen Flakes perfekt konserviert. Ideal zum Verfeinern von Joghurts, Eiscremes oder Saucen.

**SOSA PRO ESPUMA FRED KALT**

EINHEIT	700 g
ART.-NR.	3216512
URSPRUNGS-LAND	Spanien

Mit diesem Pro-Espuma können kalte Espumas, Speiseeis, Nitro-Dragons sowie Cocktail- und Longdrink-Schaum-Toppings hergestellt werden.

**SOSA PETA-ZETA-KNALLBRAUSE SCHOKOLINSEN**

EINHEIT	900 g
ART.-NR.	3216561
URSPRUNGS-LAND	Spanien

Die Sosa-Knallbrause-Crispies mit Zartbitterschokolade-Ummantelung sorgen in Verbindung mit Flüssigkeiten für den ultimativen „Knalleffekt“ auf Torten, Desserts, Cocktails & Co.

**SOSA CRISPY JOGHURT, GEFRIERGETROCKNET**

EINHEIT	280 g
ART.-NR.	3217023
URSPRUNGS-LAND	Spanien

Gefriergetrocknete Joghurt-Crispies aus Magermilch und Joghurtpulver, die Desserts aller Art perfekten Knack verleihen.

**SOSA AIR BAG SCHWEINESCHWARTE GROB**

EINHEIT	600 g
ART.-NR.	3569712
URSPRUNGS-LAND	Spanien

Wer seine Gäste mit echt „schweinischem“ Popcorn überraschen möchte, hat mit der getrockneten und granulierten „Air Bag“-Schweineschwarze von Sosa das perfekte Produkt an der Hand.

**SOSA KNALLBRAUSE HIMBEERE KAKAOBUTTER**

EINHEIT	900 g
ART.-NR.	3224326
URSPRUNGS-LAND	Spanien

Mit einer extradicken Kakaobutterschicht ummantelte Knallbrause mit Himbeergeschmack, die sich exzellent zum Veredeln von Desserts oder für Pralinenfüllungen eignet.





ROSENBLÜTEN GANZ, KRISTALLISIERT

EINHEIT	150 g
ART.-NR.	3246402
URSPRUNGS- LAND	Spanien

SOSA CRISPY ERDBEER 1-3 MM, GEFRIERGETROCKNET

EINHEIT	250 g
ART.-NR.	3398922
URSPRUNGS- LAND	Spanien

HERBA CUISINE BASIC TEXTUR FEIN



EINHEIT	1,5 kg
ART.-NR.	1186766
URSPRUNGS- LAND	Deutschland

SOSA PFIRSICHAROMA FLÜSSIG



EINHEIT	50 g
ART.-NR.	3221603
URSPRUNGS- LAND	Spanien

SOSA WALNUS-PASTE 100 %



EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	3163235
URSPRUNGS- LAND	Spanien

Schonend produzierte, reine Walnuss-Paste von höchster Qualität.

HERBA CUISINE APFELCOLEUR



EINHEIT	250 ml
ART.-NR.	1169663
URSPRUNGS- LAND	Deutschland

FERRAN ADRIÀ TEXTURAS
 KAPPA E407


EINHEIT	400 g
ART.-NR.	3214954
URSPRUNGS- LAND	Spanien

FERRAN ADRIÀ TEXTURAS
 XANTANA E415


EINHEIT	600 g
ART.-NR.	3215126
URSPRUNGS- LAND	Spanien

FERRAN ADRIÀ TEXTURAS
 LECITE E322


EINHEIT	300 g
ART.-NR.	3214889
URSPRUNGS- LAND	Spanien

TEXTURE PRO KNISTAZOON

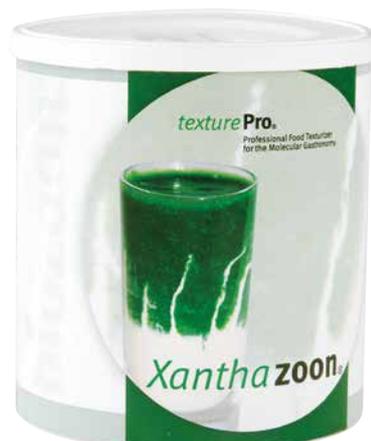

EINHEIT	350 g
ART.-NR.	624908
URSPRUNGS- LAND	Deutschland

LOUIS FRANCOIS STAB 2000
 STABILISATOR FÜR SPEISEEIS UND
 SCHLAGOBERS


EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	1964758
URSPRUNGS- LAND	Frankreich

TEXTURE PRO EMULZOON
 EMULGATOR


EINHEIT	300 g
ART.-NR.	718817
URSPRUNGS- LAND	Deutschland

TEXTURE PRO XANTHAZOON


EINHEIT	300 g
ART.-NR.	719906
URSPRUNGS- LAND	-

FRUCHTKAVIAR PASSION

EINHEIT	200 g
ART.-NR.	3037827
URSPRUNGS- LAND	Frankreich

LES PERLES FRUCHTKAVIAR
 YUZU

EINHEIT	50 g
ART.-NR.	1976976
URSPRUNGS- LAND	Frankreich



TREHALOSE-ZUCKER



EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	551077
URSPRUNGS-LAND	Deutschland

Dieser natürliche Zweifachzucker mit etwa um 45 % geringerer Süßkraft als normaler Haushaltszucker ist ideal zum Süßen von Getränken, Backwaren sowie für die Herstellung von Eis mit besonders cremiger Textur.

MICRO-MAGIC-ZUCKER



EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	916270
URSPRUNGS-LAND	Deutschland

Vegane, gluten- und laktosefreie Bonbon-Drops aus Isomalt, die sich ohne aufwendiges Zuckerkochen perfekt für die Herstellung von Lebensmittel-Dekorationen und haltbaren Patisserie-Schaustücken eignen.

ISOMALT FEIN



EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	566141
URSPRUNGS-LAND	Deutschland

Das aus Rübenzucker gewonnene Isomalt ist angenehm süß im Geschmack, kalorienarm und ideal für die Herstellung süßer Deko-Elemente und Desserts geeignet.

MALZZUCKER



EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	3203247
URSPRUNGS-LAND	-

Malzzucker findet vor allem bei der Herstellung von Broten, Backwaren und Süßwaren sowie in der chinesischen Küche Verwendung – unter anderem bei der Zubereitung von Peking-Ente.

SI MUSCOVADO ZUCKER DUNKEL



EINHEIT	800 g
ART.-NR.	3314762
URSPRUNGS-LAND	Philippinen

JAVA KISS
KOKOSBLÜTENZUCKER



BIO

EINHEIT	250 g
ART.-NR.	3612934
URSPRUNGS-LAND	Deutschland

Dieser indonesische Bio-Kokosblütenzucker mit feinem Karamell-Aroma ist ein exzellentes alternatives Süßungsmittel für Kuchen, Soufflés & Co.

ROHRZUCKER BRAUN
IN WÜRFELN



EINHEIT	750 g
ART.-NR.	1036706
URSPRUNGS-LAND	Frankreich

GLUKOSESIRUP
45° BONBONSIRUP



EINHEIT	5 kg
ART.-NR.	1036151
URSPRUNGS-LAND	Deutschland

MELASSE AUS ZUCKERROHR

BIO

EINHEIT	450 g
ART.-NR.	3571114
URSPRUNGS-LAND	Deutschland

Die schwarze Rohrzucker melasse mit intensivem, bittersüßem Geschmack und kräftigen Karamell-Aromen passt perfekt zu dunklen Saucen und deftigen Braten.



PALMZUCKER IN SCHEIBEN



EINHEIT	454 g
ART.-NR.	1955871
URSPRUNGS-LAND	Thailand

Palmzucker hat einen karamellartigen Geschmack, ist dezent süß und ideal zum Süßen verschiedenster Gerichte und Getränke.



VALRHONA

*Inspiration
Passion*

LA COUVERTURE DE FRAITS - FRUITS COUVERTURE

PASSION
NOTES DE FRUITS TROPICAUX
PASSION FRUIT
TROPICAL FRUITS NOTES

GOÛT ET COULEUR
100% NATURELS
100% NATURAL
TASTE AND COLOR

3 kg e 6lbs 9oz

PERFUMED CO
100% NATURAL

5 45035 343182

VALRHONA-SCHOKOLADE

Valrhona wurde 1922 im französischen Rhône-Tal gegründet und gilt seitdem als Pionier und Referenz in der Welt der Schokolade. Mit der Mission „Gemeinsam mit Gutem Gutes tun“ engagiert sich das B-Corporation®-zertifizierte Unternehmen gemeinsam mit Chef-Pâtisiers und Kakaoproduzenten für die permanente Weiterentwicklung aller Bereiche rund um die Schokolade. Wegen dieser Motivation und mit Respekt für Menschen und Umwelt möchte Valrhona die Kakao-Produktion langfristig fairer und nachhaltiger gestalten und die Gastronomie inspirieren, damit sie mit Gutem und Schönerem Gutes tun kann.



»GEMEINSAM MIT GUTEM GUTES TUN.«

VALRHONA DULCEY KUVERTÜRE VOLLMILCH- CALLETTS



EINHEIT	3 kg
ART.-NR.	1786623
URSPRUNGS-LAND	Frankreich

Die golden schimmernde, intensive Dulcey punktet mit cremiger Konsistenz und feinem Toffee-Geschmack.

VALRHONA INSPIRATION HIMBEER FEVE



EINHEIT	3 kg
ART.-NR.	3167764
URSPRUNGS-LAND	Frankreich

Top-Fruchtkuvertüre aus frisch verarbeiteten Himbeeren bester Qualität, die mit ihrer feinen Säure an frisch zubereitetes Himbeer-Coulis erinnert.

VALRHONA IVOIRE WEISS 35 % CALLETTS



EINHEIT	3 kg
ART.-NR.	1786631
URSPRUNGS-LAND	Frankreich

Die Ivoire ist eine sehr angenehm schmelzende weiße Kuvertüre mit 35 % Kakao-butteranteil und ist eine der besten weißen Schokoladen auf dem Markt.

VALRHONA GUANAJA KUVERTÜRE 70 % CALLETTS



EINHEIT	3 kg
ART.-NR.	1786714
URSPRUNGS-LAND	Frankreich

Die 70-prozentige Guanaja ist der absolute Klassiker von Valrhona und gilt immer noch als internationale Referenz-Schokolade unter Kennern.

VALRHONA INSPIRATION FRAISE CALLETS



EINHEIT	3 kg
ART.-NR.	3023561
URSPRUNGS- LAND	Frankreich

Die feinen Konfitürenoten von Inspiration Erdbeere kommen in Tafelschokolade, Mousse, Cremes und Ganache ganz groß raus.

VALRHONA INSPIRATION PASSION CALLETS



EINHEIT	3 kg
ART.-NR.	3023587
URSPRUNGS- LAND	Frankreich

Inspiration Passionsfrucht ist eine süß-säuerliche Fruchtkuvertüre, die unter anderem sommerlichen Desserts den letzten Schliff verleiht.

VALRHONA INSPIRATION YUZU FEVE



EINHEIT	3 kg
ART.-NR.	3143666
URSPRUNGS- LAND	Frankreich

Mit der Fruchtkuvertüre Inspiration Yuzu bringt Valrhona den frischen, säuerlichen Geschmack der asiatischen Zitrusfrucht in all seiner Intensität zur Geltung.

VALRHONA AMATIKA 46 % VEGAN BLOCK



EINHEIT	3 kg
ART.-NR.	3435898
URSPRUNGS- LAND	Frankreich

Vegane, herkunftsreine Grand-Cru-Schokolade aus Madagaskar, die Süße, Zartheit und Cremigkeit einer Milkschokolade aufweist, dabei aber komplett milchfrei ist.

VALRHONA JIVARA KUVERTÜRE 40 % CALLETS



EINHEIT	3 kg
ART.-NR.	1786730
URSPRUNGS- LAND	Frankreich

Die Jivara ist eine „Mariage de Grands Crus“-Milkschokolade mit intensivem, sahnig-schokoladigen Geschmack.

VALRHONA KNUSPERPERLEN 55 %



EINHEIT	3 kg
ART.-NR.	3198983
URSPRUNGS- LAND	Frankreich

Zum Einbacken in Gebäck und Schokokuchen sind die Valrhona-Schokoladenperlen mit 55 % Kakaanteil ideal geeignet.

ORIGINAL BEANS KUVERTÜRE DROPS ARHUACO 82 %



EINHEIT	2 kg
ART.-NR.	3162765
URSPRUNGS-LAND	Niederlande

Extrem harmonische Bio-Dunkelschokolade-Kuvertüre mit feinen Spitzen von süßen Gewürzen, Lakritz und Sesam.

ORIGINAL BEANS BIO-KUVERTÜRE DROPS WEISS 37 %



BIO

EINHEIT	2 kg
ART.-NR.	1848571
URSPRUNGS-LAND	Schweiz

Seltene, ursprüngliche weiße Schokolade aus dem Yuna-Flusstal in der Dominikanischen Republik mit feinen Bananenmilch- und Kakao-butternoten.

ORIGINAL BEANS BIO-KUVERTÜRE DROPS VOLLMILCH 42 %



BIO

EINHEIT	2 kg
ART.-NR.	1848563
URSPRUNGS-LAND	Schweiz

In diesen Milkschokolade-Drops aus ecuadorianischen Bohnen mischen sich feine Noten von Karamell und Haselnuss mit Fleur de Sel.

**ORIGINAL BEANS BIO
ESMERALDAS MILK 42 %**

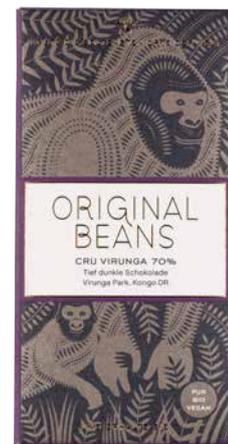


BIO

EINHEIT	70 g
ART.-NR.	1874072
URSPRUNGS-LAND	-

Noten von Karamell und Haselnuss mit Fleur de Sel zeichnen diese Arriba-Kakao-Rarität aus Ecuador aus.

**ORIGINAL BEANS BIO
CRU VIRUNGA 70 %**



BIO

EINHEIT	70 g
ART.-NR.	1874056
URSPRUNGS-LAND	-

In der Bio-Grand-Cru Virunga stecken die seltensten Kakaosorten der Welt. Sie überzeugt mit Noten von Schattenmorellen und schwarzem Tee.

MONA LISA CRISPEARLS WEISS



EINHEIT	800 g
ART.-NR.	644484
URSPRUNGS- LAND	Belgien

Mona Lisa Crispearls sind feine Kugeln, kaum größer als Kaviar, mit einem Durchmesser von nur 2-3 mm.

CALLEBAUT CHOCOLATE MOUSSE DARK



EINHEIT	800 g
ART.-NR.	642827
URSPRUNGS- LAND	Belgien

Diese Mousse-Mischung aus 75 % feinsten belgischer dunkler Schokolade garantiert ein hervorragendes Ergebnis, das wie hausgemachte Schokoladenmousse schmeckt.

CALLEBAUT RUBY SCHOKOLADE CALLETS



EINHEIT	2,5 kg
ART.-NR.	3178233
URSPRUNGS- LAND	Belgien

Die intensiv fruchtige, frisch-säuerliche Ruby aus rubinroten Kakaobohnen eignet sich perfekt für eine Vielzahl von süßen Zubereitungen.

CALLEBAUT KUVERTÜRE WEISS



EINHEIT	5 kg
ART.-NR.	598839
URSPRUNGS- LAND	Belgien

Exzellente weiße Schokolade mit harmonischem, ausgewogenem Milchgeschmack und feinen karamelligen und vanilligen Noten.

CALLEBAUT KUVERTÜRE ZARTBITTER 56 %



EINHEIT	5 kg
ART.-NR.	598508
URSPRUNGS- LAND	Belgien

Klassische belgische Zartbitter-Kuvertüre mit einem Kakaoanteil von 56 % und exzellenter Fließfähigkeit.

MONA LISA TRÜFFELHOHLKUGEL DUNKEL



EINHEIT	504 Stk.
ART.-NR.	3537461
URSPRUNGS- LAND	Belgien

Mit den Trüffelhohlkugeln von Mona Lisa, hergestellt in traditionellem Handwerk aus erstklassiger Couverture, lassen sich mühelos exquisite Confiserie-Kreationen zaubern.

VALRHONA GRUE DE KAKAO KAKAOBRUCH



EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	3198819
URSPRUNGS- LAND	Frankreich

ZOTTER BIO-KAKAObUTTER-BLOCK

BIO

EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	3093093
URSPRUNGS- LAND	Österreich

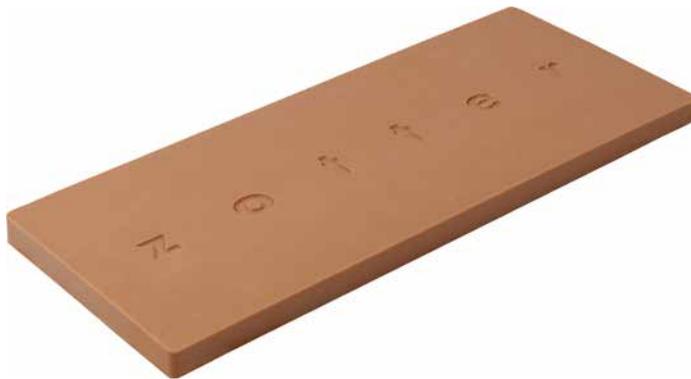
Fair gehandelte Bio-Kakaobutter von Josef Zotter, die sich ausgezeichnet für die Herstellung von Pralinen und für Schokoladenüberzüge eignet.

**ZOTTER BIO-KUVERTÜRE
GLÜHBIRNCHEN KOKOS WEISS**

BIO

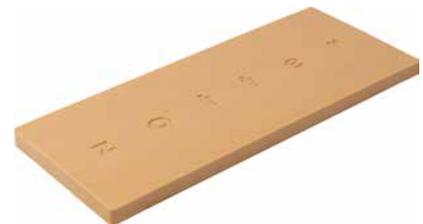
EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	3511763
URSPRUNGS- LAND	Österreich

Die vegane weiße Kuvertüre mit intensivem Kokosgeschmack in Glühbirnchen-Form ist perfekt zum Backen, Pralinenmachen oder einfach zum Naschen.

ZOTTER BIO-NOUGAT PUR HASELNUSS DUNKEL

BIO

EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	3512316
URSPRUNGSLAND	Österreich

**ZOTTER BIO-NOUGAT PUR
WALNUSSE**

BIO

EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	3511748
URSPRUNGS- LAND	Österreich

ZOTTER BIO-NOUGAT PUR KÜRBISKERN

BIO

EINHEIT	1 kg
ART.-NR.	3511680
URSPRUNGSLAND	Österreich

MONA LISA MARZIPAN CRUNCH GOLD



EINHEIT	500 g
ART.-NR.	3014768
URSPRUNGS- LAND	Niederlande

NUSS-NOUGAT HELL



EINHEIT	2,5 kg
ART.-NR.	1529791
URSPRUNGS- LAND	Deutschland

MONA LISA CHOCO PENCILS VAN GOGH, MARMORIERT



EINHEIT	115 Stk.
ART.-NR.	641829
URSPRUNGS- LAND	Niederlande

MONA LISA CHOCO PENCILS
RUBENS WHITE

EINHEIT	115 Stk.
ART.-NR.	641183
URSPRUNGS- LAND	Niederlande

FREUDENSCHUSS SCHOKOROLLEN WEISS/ROSA



EINHEIT	125 Stk.
ART.-NR.	707232
URSPRUNGS- LAND	Belgien

MONA LISA JURABLÄTTCHEN



EINHEIT	962 g (340 Stk.)
ART.-NR.	3036365
URSPRUNGS- LAND	Niederlande

BACHHALM PRALINENBOX OHNE ALKOHOL



EINHEIT	60 Stk.
ART.-NR.	1348168
URSPRUNGS- LAND	Österreich

ITALIA & AMORE AMARETTI



EINHEIT	250 g
ART.-NR.	1339167
URSPRUNGS- LAND	Italien

BERNADO'S MERMELADAS FEIGEN MIT TRÜFFELMASSE IN SCHOKOLADE



EINHEIT	60 Stk.
ART.-NR.	777839
URSPRUNGS- LAND	Spanien

BACHHALM PRALINENBOX MIT ALKOHOL



EINHEIT	60 Stk.
ART.-NR.	1348176
URSPRUNGS- LAND	Österreich

Zehn verschiedene, erlesene Pralinsorten – darunter Champagner, Riesling, Amaretto und Jamaika-Rum – tummeln sich in dieser Premium-Pralinenbox der mit dem Superior Taste Award ausgezeichneten und bereits zum Europa- und Weltmeister gekürnten Schokoladenmanufaktur Bachhalm aus dem Traunviertel.

TURRON GUIRLACHE MANDEL SESAM KROKANT



EINHEIT	300 g
ART.-NR.	778530
URSPRUNGS- LAND	Spanien

TURRON CHOCOLATE CON LECHE MANDEL



EINHEIT	300 g
ART.-NR.	778548
URSPRUNGS- LAND	Spanien





KOPOS
15%Vol. 75cl e
KOCH SHERRY FINO
Bottled by / Abgefüllt von
Bodegas Fundador, S.L.M.
San Mateo de los Rios, 3 - 11403 Jerez de la Frontera - Spain
For Fino
L. Decker & Co. GmbH
2100 Leobendorf - Austria
Product of Spain / Prod. aus Spanien
Contains Sulphites / Enthält Sulfite

KOPOS
MARSALA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
FINE I.P. AMBRA SEMISECCO
ITALIEN

LOIMER
Verjus
(Wein-schä) Grünsaft
biologisch
K. dynamisch

KOCHWEIN EXKLUSIV ROT BIB



EINHEIT	10 l
ART.-NR.	3266368
URSPRUNGS- LAND	EU

Dieser zu einem exzellenten Preis-Leistungs-Verhältnis erhältliche trockene rote Kochwein wurde von Transgourmet Cook in Kooperation mit den Getränke-Spezialisten von Transgourmet Trinkwerk entwickelt. Er zeichnet sich durch gut eingebundene Säure, dezente Frucht sowie eine kräftige rote Farbe aus und eignet sich zum Kochen und Verfeinern einer Vielzahl von Gerichten.

KOCHWEIN EXKLUSIV WEISS BIB



EINHEIT	10 l
ART.-NR.	3266343
URSPRUNGS- LAND	EU

Dieser zu einem exzellenten Preis-Leistungs-Verhältnis und im praktischen 10-Liter-Gebinde erhältliche trockene weiße Kochwein wurde von Transgourmet Cook in Kooperation mit den Getränke-Spezialisten von Transgourmet Trinkwerk entwickelt. Er zeichnet sich durch gut eingebundene Säure sowie dezente Frucht aus und eignet sich zum Kochen und Verfeinern einer Vielzahl von Gerichten.

KOPOS KOCH- VERMOUTH EXTRA DRY



EINHEIT	1 l
ART.-NR.	3013190
URSPRUNGS- LAND	Portugal

KOPOS PORT WHITE



EINHEIT	0,75 l
ART.-NR.	3122876
URSPRUNGS- LAND	Portugal

KOPOS KOCH SHERRY FINO



EINHEIT	0,75 l
ART.-NR.	1978444
URSPRUNGS- LAND	Spanien

Der trockene Sherry Fino von Kopus ist ein ausgezeichnete Aromenbooster zum Abrunden von Fisch- und Fleischgerichten, Suppen und Saucen. Er wird aus der andalusischen Palomino-Traube gewonnen und nach vollendeter Gärung mit Brantwein versetzt, was ihm ein feines, ausgewogenes Aroma verleiht.

LOIMER VERJUS



EINHEIT	0,5 l
ART.-NR.	1738210
URSPRUNGS- LAND	Österreich

Fruchtig-herb, ausgewogen säuerlich und ideal zum Verfeinern von Saucen, Fisch und Fleisch: Der aus dem Saft unreifer Weintrauben gewonnene Verjus erlebt sowohl im Longdrinkglas als auch in der Küche aktuell eine Renaissance. Jeener von Fred Loimer kommt in Bio-Qualität in die Flasche und überzeugt mit knackigen Apfelnoten und mit seiner cremigen Textur.

KOPOS MARSALA



EINHEIT	0,75 l
ART.-NR.	1521046
URSPRUNGS- LAND	Italien

Der nach der sizilianischen Hafenstadt Marsala benannte Likörwein wird fast ausschließlich in der Provinz Trapani hergestellt und ist eine bedeutende Koch- und Backzutut in der traditionellen italienischen Küche. Er eignet sich perfekt zum Aromatisieren von Kalb- oder Schweinefleisch beziehungsweise den dazu gereichten Saucen.

MIRIN REISWEIN SÜSS



EINHEIT	0,5 l
ART.-NR.	3587789
URSPRUNGS- LAND	Japan

MIRIN REISWEIN SÜSS



EINHEIT	18 l
ART.-NR.	3050788
URSPRUNGS- LAND	Großbritannien

BERKEL VOLANO TRIBUTE RED

AUFSCHNITTMASCHINE MIT SCHWUNGRAD

EINHEIT	1 Stk.
ART.-NR.	3020732
URSPRUNGS- LAND	Italien

Die handbetriebene Berkel Volano Tribute mit Schwungrad ist eine Neuauflage des legendären Berkel-Modells B „Indianina“ aus den 1920er-Jahren. Sie ist nicht nur einfach eine leistungsstarke und professionelle Aufschnittmaschine, sondern auch ein eleganter Einrichtungsgegenstand, der Form und Funktion auf besonders ansprechende Weise miteinander verbindet. Wie alle Volano-Modelle ist die Volano Tribute ideal für den intensiven, professionellen Einsatz geeignet.



PROFESSIONAL

EDELSTAHLREIBE FEIN



EINHEIT	1 Stk.
ART.-NR.	3333556
URSPRUNGS- LAND	USA

FINGERSCHUTZ

FÜR PROFESSIONAL EDELSTAHLREIBE



EINHEIT	1 Stk.
ART.-NR.	3333614
URSPRUNGS- LAND	USA

GEWÜRZREIBE SCHWARZ



EINHEIT	1 Stk.
ART.-NR.	3334653
URSPRUNGS- LAND	USA

SENZO CLASSIC KOCHMESSER

ID-05 200 MM



EINHEIT	L 200 mm
ART.-NR.	3558731
URSPRUNGS- LAND	Japan

GLOBAL SANTOKUMESSER G 46



EINHEIT	L 180 mm
ART.-NR.	1310846
URSPRUNGS- LAND	China

Der Klassiker unter den Global-Küchenmessern überzeugt durch seine hochwertige Verarbeitung und Robustheit und eignet sich ideal für die Zubereitung von Fisch, Fleisch und Gemüse.

GÜDE KOCHMESSER THE KNIFE



EINHEIT	L 260 mm
ART.-NR.	3155926
URSPRUNGS- LAND	Deutschland

Gefertigt aus eisgehärtetem Chrom-Vanadium-Molybdän-Messerstahl ist The Knife nicht nur ein leistungsstarkes Kochmesser, sondern auch ein echtes Designobjekt.

MESSERSCHLEIFER MITTEL/FEIN FÜR GLOBAL MESSER



EINHEIT	1 Stk.
ART.-NR.	876052
URSPRUNGS- LAND	Japan

CILIO PERLMUTT LÖFFEL HANDARBEIT GESCHMACKSNEUTRAL



EINHEIT	115 mm
ART.-NR.	3628237
URSPRUNGS- LAND	-

MONOLITH CLASSIC PRO 2.0 MIT GESTELL



EINHEIT	1 Stk.
ART.-NR.	3383379
URSPRUNGS- LAND	China

SCHLEIFSTEIN 1000/8000 MINOSHARP



EINHEIT	1 Stk.
ART.-NR.	881466
URSPRUNGS- LAND	Japan

PROFBOARD SCHNEIDEBRETT GASTRONORM 1/1 MIT FOLIEN



EINHEIT	B = 325 mm, H = 22 mm, L = 530 mm
ART.-NR.	824581
URSPRUNGS- LAND	Dänemark

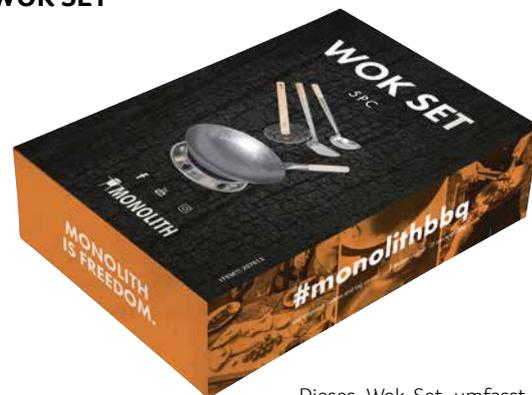
GLOBAL KÜCHENPINZETTE GS 28



EINHEIT	L 360 mm
ART.-NR.	1310770
URSPRUNGS- LAND	China

Dieses patentierte Schneidebrett mit äußerst langlebigen, wechselbaren Schnittaufgaben ermöglicht die hygienische Zubereitung aller nur erdenklichen Rohprodukte und garantiert dank großer, edelstahleingefasster Gummifüße obendrein besonders sicheres Arbeiten.

MONOLITH WOK SET



EINHEIT	1 Stk.
ART.-NR.	3547437
URSPRUNGS- LAND	China

Dieses Wok-Set umfasst eine robuste Wokpfanne aus strapazierfähigem Weißstahl sowie das passende Zubehör, um Sie optimal für verschiedene Pfannen- und asiatische Gerichte auszustatten. Die Pfanne ist für nahezu jeden Grill geeignet, und die im Set enthaltenen Kellen (Schöpfkelle, Wendekelle, Siebkelle) bieten maximale Funktionalität.

MONOLITH FLAMMLACHSBRETT

In Skandinavien berühmt und bei uns zunehmend beliebt: Flammflachs vom offenen Feuer. Mit dem Monolith Flammflachsbrett wird die Zubereitung dieses Genusses auch zu Hause zum Kinderspiel. Die mitgelieferte Edelstahl-Halterung ermöglicht eine sichere Befestigung des Räucherbretts am Grillrost. Die Edelstahlklammer hält den Fisch sicher am Brett, sodass er gleichmäßig über der Glut räuchern kann.

EINHEIT	1 Stk.
ART.-NR.	3291408
URSPRUNGS-LAND	China

SPRITZFLASCHE KUNSTSTOFF MIT VERSCHLUSS

EINHEIT	500 ml
ART.-NR.	3020716
URSPRUNGS-LAND	-

KUNSTSTOFF SPRITZFLASCHE MIT VERSCHLUSS

EINHEIT	50 ml
ART.-NR.	3020708
URSPRUNGS-LAND	-

LEERE EIERSCHALEN WEISS

EINHEIT	120 Stk.
ART.-NR.	554584
URSPRUNGS-LAND	Deutschland

Ei, welch ein Blickfang! Die leeren Eierschalen sind ein Top-Gadget für die Präsentation von Desserts oder raffinierten Zwischengängen.

MINI-WAFFELHÖRNCHEN-HALTER FÜR 32 STK.

EINHEIT	1 Stk.
ART.-NR.	1533488
URSPRUNGS-LAND	-

32 süß oder pikant gefüllte Mini-Waffelhörnchen finden in diesem partybuffettauglichen, optisch an eine Malerpalette erinnernden Halter aus Hartkarton Platz.

SILIKONFÖRMCHEN RECHTECK

EINHEIT	12 Fach 79 x 29 x 30 mm
ART.-NR.	3014370
URSPRUNGS-LAND	-

SILIKONMATTE 6 SAVARIN

EINHEIT	17,5 x 30 cm
ART.-NR.	3202819
URSPRUNGS-LAND	-

RÄUCHERGLASGLOCKE FÜR SUPER ALADIN



EINHEIT	DM 13 cm
ART.-NR.	3277258
URSPRUNGS- LAND	-

RÄUCHERPISTOLENKIT SMOKING GUN



EINHEIT	1 Stk.
ART.-NR.	1533728
URSPRUNGS- LAND	-

RÄUCHERSIEBE XL



EINHEIT	25 mm (5 Stk.)
ART.-NR.	1964972
URSPRUNGS- LAND	Deutschland

KAVIAR-MAKER-SET



EINHEIT	Box mit 96 Düsen
ART.-NR.	3009248
URSPRUNGS- LAND	-

Ob Olivenöl-, Kernöl-, Yuzu- oder Wasabi-Perlen: Mit diesem superpraktischen Spherification-Tool lassen sich 96 Kaviarperlen auf einen Drücker herstellen.

BAMBUSMATTE FÜR SUSHI NATUR



EINHEIT	21 x 24 cm
ART.-NR.	1528264
URSPRUNGS- LAND	Deutschland

SUPPENSIEB BETTER FOOD



EINHEIT	1 Stk. = 40 cm
ART.-NR.	1964998
URSPRUNGS- LAND	Deutschland

Ein ideales Passiernetz für Anwendungen wie Abseihen, Dämpfen, Einmachen und mehr. Das feinmaschige Nylonnetz ist leicht zu reinigen, spülmaschinengeeignet und hitzebeständig bis 150 °C.

DOSE MIT DECKEL ZUM FÜLLEN



EINHEIT	280 ml
ART.-NR.	3373487
URSPRUNGS- LAND	-

In dieser runden, leeren Dose aus hochwertigem, säurebeständigem Aluminium mit separatem Deckel findet 280 Milliliter kulinarische Kreativität Platz.

BLOOMIX HALFMOON KLEIN, DOPPELWANDIG, GERADE FORM



EINHEIT	75 ml (6 Stk.)
ART.-NR.	904110
URSPRUNGS- LAND	China

Die halbkugelförmige doppelwandige Cateringschale mit 75 Milliliter Fassungsvermögen überzeugt nicht nur optisch, sie hält auch die Temperatur der enthaltenen Produkte deutlich länger konstant als herkömmliche Servierschälchen aus Glas.

BLOOMIX ESPRESSO-GLAS ROMA, DOPPELWANDIG, GEWÖLBTE FORM



EINHEIT	80 ml
ART.-NR.	1189992
URSPRUNGS- LAND	China

Entwickelt für klassischen, starken Espresso mit wenig Füllmenge ist das doppelwandige Bloomix-Glas auch für alle Arten von Schnäpsen, Likören oder Bränden wunderbar geeignet.

TRÜFFELWAAGE DIGITAL



EINHEIT	0,01 g–100 g
ART.-NR.	1625581
URSPRUNGS- LAND	Deutschland

ZITRONENSERVIERTUCH WEISS/GELB



EINHEIT	100 Stk.
ART.-NR.	1287846
URSPRUNGS- LAND	USA

KARLOWSKY LATZSCHÜRZE SCHWARZ MIT COOK LOGO-STICK



EINHEIT	1 Stk.
ART.-NR.	886887
URSPRUNGS- LAND	-

Was hat diese hochwertige, stufenlos längenverstellbare Latzschürze aus Mischgewebe von Karlowsky, was andere Kochschürzen nicht haben? Sie ist exklusiv mit unserem Transgourmet Cook-Logo bestickt.

KARLOWSKY KOCHJACKE DIAMOND CUT WEISS



EINHEIT	1 Stk.
ART.-NR.	3436391
URSPRUNGS- LAND	Rumänien



+43 5 0744
office@transgourmet.at
[transgourmet.at](https://www.transgourmet.at)

2345 **Brunn am Gebirge**, Johann-Steinböck-Straße 13
8055 **Graz/Seiersberg-Pirka**, Maria-Pfeiffer-Straße 10
3500 **Krems**, An der Schütt 37
9020 **Klagenfurt**, Ernst-Diez-Straße 9
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.oesterreich](https://www.instagram.com/transgourmet.oesterreich)

 Transgourmet Österreich

[cook.transgourmet.at](https://www.cook.transgourmet.at)