

Das beste Geflügel für Sie herausgepickt







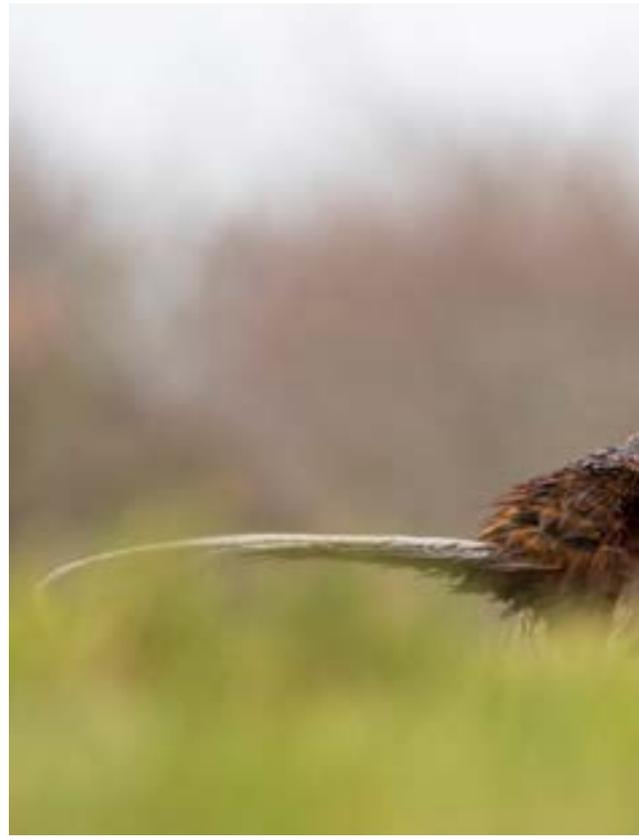
Unser Geflügelfleisch begeistert Ihre Gäste

Nur das Beste ist gut genug für Sie und Ihre Gäste. Sie finden in unserem breiten und tiefen Geflügelsortiment bestimmt das, was Ihren Vorstellungen entspricht. Das Angebot ist abgestimmt auf die Bedürfnisse der Gastronomie: vom Schweizer Guggeli über Poulet Jaune bis zum Fasan.

Unsere Mitarbeitenden sind ausgebildete Fachleute, die Ihre Wünsche kennen. Nachhaltigkeit und Rückverfolgbarkeit ist uns ein Anliegen. Gerade bei Geflügel ist Vertrauen besonders wichtig. Mit unseren Lieferanten pflegen wir eine kontinuierliche, enge Zusammenarbeit. Unser Hauptpartner Bell Schweiz AG kennt die Prozesse vom Ei bis zum fertig verpackten Produkt. Qualitätsvereinbarungen und Spezifikationen garantieren eine optimale, gleichbleibende Qualität.

Lassen Sie sich von der Sortimentsvielfalt überraschen, profitieren Sie von Angeboten in allen Preisklassen und überzeugen Sie sich von unserer Kompetenz und dem hervorragenden Service.

Sarah Stauffer
Junior Category Manager Metzgerei





Auswahl, die überzeugt

**Bei uns wird täglich frisches Fleisch angeliefert.
Die grosse Auswahl macht es Ihnen leicht,
Ihr Angebot abwechslungsreich zu gestalten.**

In der modernen Ernährung wird Geflügel immer beliebter. Das fettarme, eiweissreiche und leicht verdauliche Fleisch hat einen hohen Gehalt an Magnesium, aber nur wenig Cholesterin.

Unser riesiges Fleischangebot präsentieren wir Ihnen in bis zu 1000 m² grossen, begehbaren Kühlschränken. Hier können Sie in Ruhe auswählen. Mit 31 Märkten und 8 Regionallagern sind wir immer in Ihrer Nähe. Ihre Online-Bestellung liefern wir Ihnen dank unserer Mehrzonen-LKWs immer in der richtigen Temperatur.



**«Poulet, Truthahn, Gans, Ente,
Perlhuhn, Wachtel, Taube, Fasan,
Strauss...»**





Poulet ganz



Poulet Schenkel ganz



Poulet Oberschenkel



Poulet Unterschenkel



Poulet Ailerons



Poulet Brust Suprême jaune



Poulet Brust



Poulet Innenfilet



Poulet Schenkel Voressen



Poulet Brust Würfel



Perlhuhn ganz



Perlhuhn Suprême



Truten Brust



Truten Schnitzel



Truten Voressen



Truten Brust Geschnetzeltes



Poulet Flügel

Stück für Stück ein Genuss

**Speziell auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten
und pfannenfertig aufbereitet.**



Poulet Brust Geschnetzeltes

Die ideale Garzeit von frischem Geflügel ist abhängig von Grösse und Art des Stückes. Bei hellem Fleisch sollte während mindestens zwei Minuten eine Kerntemperatur über 70°C erreicht werden. Bei dunklem Fleisch, wie Wachteln oder Enten, wird eine Kerntemperatur von 60°C – 65°C bevorzugt.

Ob Schenkel, Flügel, Brust oder Filet; wählen Sie die passenden Stücke, in der passenden Qualität, frisch oder tiefgekühlt.

**«200 verschiedene Geflügelstücke
zur Auswahl.»**



Enten Brust





Spezialitäten für Geniesser

Lassen Sie sich überraschen von unseren regionalen und saisonalen Geflügelspezialitäten.

Sie finden bei uns interessante Spezialitäten wie Strauss, Wachtel, Taube oder Perlhuhn. Unser Sortiment ergänzen wir für Sie laufend regional und saisonal, zum Beispiel mit Fasan in der Wildsaison oder mit Truthahn für die Festtage.

«Speziell für Sie herausgepickt.»







Pfannenfertig, günstig, gut

Klassiker, die wir alle lieben. Fixfertig, gekühlt oder tiefgefroren. Aus ganzen Fleischstücken oder geformt.

Wir bieten Ihnen alles, was das Convenience-Herz begehrt, in verschiedenen Preisklassen, aus Schweizer Fleisch oder aus dem Ausland. Von saftigen Chicken-Nuggets aus ganzen zarten Pouletbrust-Stückchen bis zu Convenience-Klassikern wie Schnitzel oder Cordonbleu in verschiedenen Qualitäten.



Sortiment Eigenmarke Transgourmet Economy

Geformte Artikel: Chicken Nuggets, Poulet Schnitzel, Poulet Cordon bleu, Poulet Sandwich Schnitzel.

- Anteil Herkunft Schweiz < 80 % (Fleisch = 100 % Schweiz)
- Fleisch aus Schweizer Poulet Schenkel und Abschnitten
- Besonders tierfreundliche Stallhaltung (BTS)



Sortiment Eigenmarke Transgourmet Quality

Aus fein zerkleinertem Fleisch geformt: Chicken Nuggets, Poulet Schnitzel, Poulet Cordon bleu und Poulet Sandwich Schnitzel.

- Suisse Garantie
- Fleisch aus Schweizer Poulet Brust und Schenkel
- Schweizer Paniermehl nach Suisse Garantie
- Besonders tierfreundliche Stallhaltung (BTS)

Hergestellt mit ganzen Fleischstücken:

Chicken Nuggets Premium, Poulet Geschnetzelttes im Backteig.

- Importfleisch
- Muskelfleisch wie gewachsen

Sortiment Bell

Hergestellt mit ganzen Fleischstücken:

Poulet Schenkel Würfel im Backteig, Poulet Würfel CRISP N FRY.

- Fleisch aus Schweizer Poulet Brust und Schenkel
- Muskelfleisch wie gewachsen
- Besonders tierfreundliche Stallhaltung (BTS)







Kontrollierte Bio-Qualität

Unsere Eigenmarke Natura steht für bezahlbare, qualitätsvolle Bio-Produkte und wird laufend ausgebaut.

Transgourmet Natura ist die Bio-Eigenmarke für alle Gastro-Profis, mit klarem Fokus auf gesicherte, kontrollierte Bio-Qualität. Sie genügt mindestens den EU-Standards und wird darüber hinaus beispielsweise nach Bio Suisse in der Schweiz oder den österreichischen AMA Gütesiegel Kriterien kontrolliert.



natura

«Biologisch. Kontrolliert. Umfassend.»







Für nachhaltigen Genuss

Unsere Eigenmarke Origine erfüllt den Anspruch an eine hervorragende kulinarische Qualität, eine abgesicherte Nachhaltigkeitsleistung sowie eine authentische Produkt- und Produzentengeschichte.

Natürlich stammt Origine-Geflügel ausschliesslich aus Freilandhaltung. Kriterien wie Herkunft, Handwerk, Tradition, Philosophie des Produzenten sowie ethische und ökologische Aspekte müssen erfüllt sein und bilden die Basis für kulinarisches Storytelling bis zum Gast.



ORIGINE





*BTS-zertifiziert bedeutet:
Eine besonders tierfreundliche Stallhaltung,
durch unabhängige Organisationen
regelmässig kontrolliert.



Unser Poulet aus der Schweiz

**Unser Schweizer Pouletfleisch der Marke Bell
stammt aus BTS-zertifizierter Haltung*
von bäuerlichen Familienbetrieben.**

In der Schweiz leben knapp über 12 Millionen Hühner. Der Pro-Kopf-Konsum in der Schweiz beläuft sich auf rund 14 Kilo Pouletfleisch – Tendenz zunehmend.

Unser Hauptlieferant Bell Schweiz AG arbeitet mit über 350 Familienbetrieben zusammen. Die verschiedenen Stufen der Tierproduktion, vom Ei über die Brüterei bis zur Geflügelproduktion, sind in den Qualitätssicherungsprozess integriert. Die Produzenten werden kontrolliert und vom eigenen Beratungsdienst unterstützt. Damit kann ein hoher Standard bezüglich Lebensmittelsicherheit und Rückverfolgbarkeit garantiert werden.

**«350 Schweizer Familienbetriebe
sind unsere Partner.»**







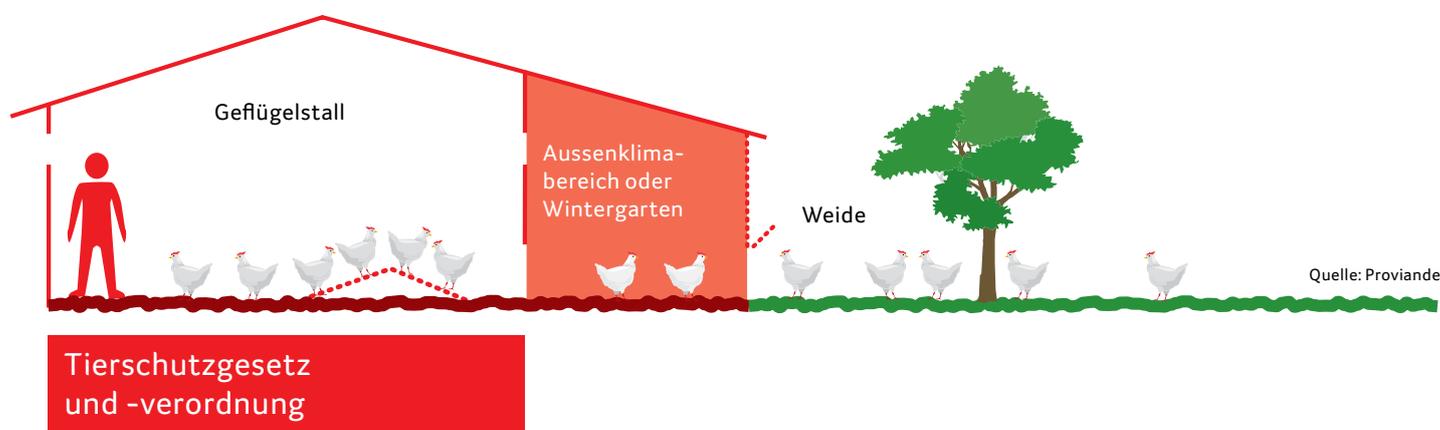
Von Truten und Puten

Frisches Trutenfleisch vom Schweizer Bauernhof.

Truthahn oder Pute? Im deutschen Sprachgebrauch beschreiben beide Bezeichnungen dasselbe Tier. In der Schweiz sprechen wir von Truten.

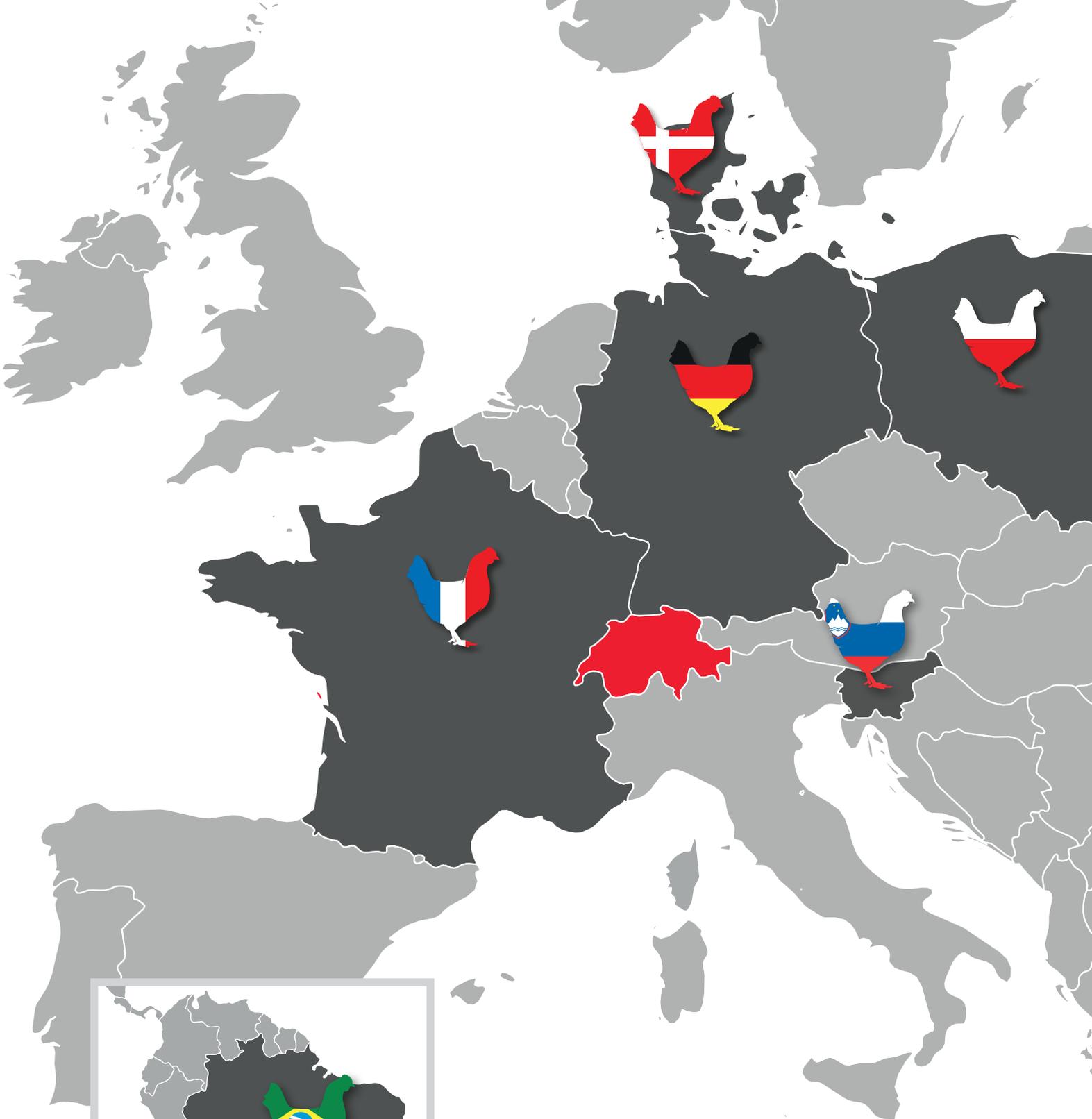
Unsere Tiere stammen aus dem «RAUS-Programm». Das heisst, sie wachsen in einem artgerechten Umfeld auf mit Auslauf auf der Weide. Interne und externe Kontrollen sorgen für höchste Sicherheit.

«100 % Schweizer Qualität.»



BTS: Besonders tierfreundliche Stallhaltung

RAUS: Regelmässiger Auslauf im Freien



«Wir importieren unter anderem aus Frankreich, Dänemark, Slowenien, Deutschland, Polen, Brasilien und Thailand.»



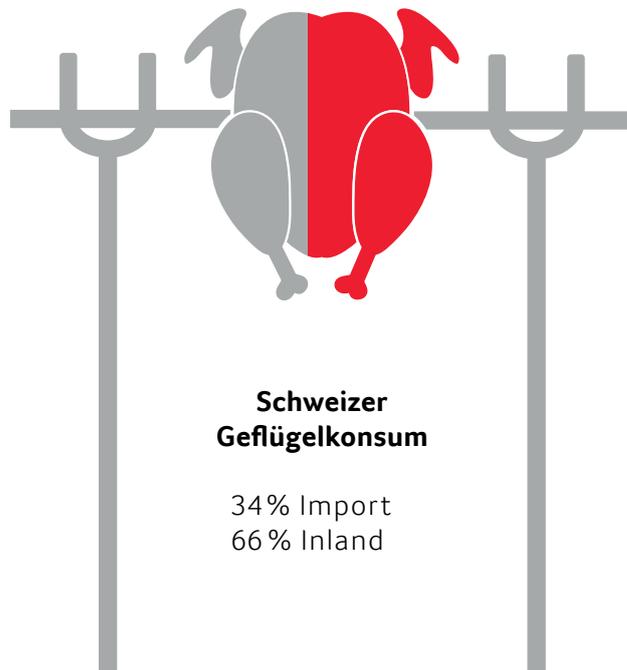


Auswahl aus allen Himmelsrichtungen

Wir ergänzen unser Schweizer Geflügelfleisch mit preislich attraktiven Alternativen und qualitativen Highlights aus dem Ausland.

Jedes Land hat seine Spezialitäten und Vorlieben. In der Schweiz bevorzugen wir zum Beispiel Pouletbrust. Um dieser Nachfrage gerecht zu werden, importieren wir bestimmte Fleischstücke aus dem Ausland. In Bezug auf die Versorgungssicherheit ist es sinnvoll, Geflügelprodukte aus verschiedenen Ländern zu beziehen.

Selbstverständlich unterliegen diese Produzenten strengen Qualitätsvereinbarungen. Auch bei unseren ausländischen Lieferanten sind uns die Prozesse, vom Ei bis zur fertigverpackten Ware, bestens bekannt.





Die Besten aus dem Westen

Die französische Esskultur hat Europa seit jeher stark beeinflusst. Auch im Bereich Geflügel betreibt das Land seit rund 50 Jahren eine beeindruckende Qualitätspolitik. Aus Frankreich beziehen wir Fleisch aus verschiedensten Regionen; auch Spezialitäten wie zum Beispiel das typische Poulet Jaune.





Coolle Chicks aus dem Norden

Die «Family Farms» von Danpo sind bekannt für höchste Hygiene. Wir schätzen unseren Partner aus Dänemark für seine Zuverlässigkeit und die hervorragende Qualität von tiefgekühltem Geflügel.





Spezialitäten aus dem Osten

Unser Partner Perutnina in Slowenien ist sehr kooperativ und liefert besonders speditiv und zuverlässig frisches Geflügel. Er ist äusserst flexibel und geht auch auf spezielle Kundenwünsche ein.





Kecke Küken aus Süddeutschland

Die Süddeutsche Truthahn AG gehört quasi zur Familie, das heisst, zur Bell Food Group. Die kecken Trutenküken auf dem Bild sprechen für sich: So lebhaft und neugierig gucken nur Tiere, denen es gut geht.





Innovationen aus Polen

Mit unseren Lieferanten aus Polen pflegen wir ein partnerschaftliches Verhältnis. Sie verfügen über modernste Produktionsstätten und sind sehr innovativ.





Qualität aus **Übersee**

Brasilien und Thailand sind die weltweit grössten Geflügel-Produzenten und auch für uns wichtige Partner, die mit höchstem Qualitätsstandard überzeugen.







Beratung vom Feinsten

**Bei uns stehen Ihnen immer kompetente
Ansprechpartner zur Verfügung.**

Wenden Sie sich an Ihren Verkaufsberater oder an den
Abteilungsleiter in unserer Metzgerei. Die gut ausgebildeten
Mitarbeitenden haben Erfahrung in der Gastronomie und
kennen das Geflügel-Sortiment. Wir organisieren Ihnen
auf Vorbestellung auch sehr grosse Mengen.

«Mitarbeitende vom Fach.»







Profitieren Sie vom Besten

Profitieren Sie von einer riesigen Auswahl, vom besten Preis-Leistungs-Verhältnis und von hervorragendem Service.

Unser Sortiment ist auf die Bedürfnisse von Grossverbrauchern ausgerichtet. Die Preise sind dementsprechend scharf kalkuliert. Auch Leader-Artikel finden Sie bei uns regelmässig zu Aktionspreisen.

Die Einhaltung der Kühlkette ist bei Geflügel besonders wichtig. Unsere Märkte sind mit einem grossen, begehbaren Kühltank ausgerüstet. Für Ihren Einkauf stehen Ihnen Kühltaschen und Eis-Akkus zur Verfügung. Ihre Online-Bestellung liefern wir, dank unserer Mehrzonen-LKWs, gleichzeitig mit Ihrer Bestellung aus anderen Warengruppen.

«Alles aus einer Hand.»





Begeistern Sie Ihre Gäste mit **Qualität, Frische und Kompetenz**

Transgourmet/Prodega

Transgourmet Schweiz AG
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf

Telefon 031 858 48 48

transgourmet.ch
webshop.transgourmet.ch

gedruckt in der
schweiz