



Spezialsortiment Fleisch für die Care-Gastronomie



Das Transgourmet Care Kompetenzteam: Jürg Schwarzenbach, Patrick Bühler und Oliver Schlupep
care@transgourmet.ch

Zugeschnittene Lösungen für Heime und Spitäler

Die Anforderungen an die Care-Gastronomie werden immer differenzierter. Wir unterstützen Sie in Ihrem Arbeitsalltag.

Unser Kompetenzteam arbeitet eng mit Küchenchefs aus der Care-Branche zusammen. Speziell für Ihre Bedürfnisse wurden Produkte zusammengestellt, die Ihnen helfen, Zeit zu sparen. Zum Beispiel Fleisch in speziellen Schnittarten, die Ihnen das Anrichten leichter machen und auch in kleinen Portionen ansprechend aussehen. Entdecken Sie Wurstwaren in passenden Grössen oder pfannenfertige Lieblingsgerichte, bei deren Entwicklung die Essbiografie Ihrer Gäste berücksichtigt wurde.

Wir bieten bestes Schweizer Fleisch an. Swiss Quality Beef, zum Beispiel, garantiert konstante Qualität in gleichbleibenden Stückgrössen. Die Tiere, die das Schweinefleisch für unsere Nachhaltigkeitseigenmarke Origine liefern, haben einen Auslaufbereich und viel Platz im Stall und unser Schweizer Pouletfleisch von Bell ist BTS-zertifiziert.



Ragout «spezial», klein geschnitten

Die kleinen Stücke haben kurze Fasern und sind dadurch leichter zu Kauen. Ausserdem lassen sich damit die Teller schöner anrichten.



Art.-Nr. 002188
002188 Origine Weiderind-Voressen, 15–20 g, ca. 5 kg
002189 Origine Weiderind-Voressen, 15–20 g, ca. 1 kg



Art.-Nr. 002191
002191 Kalbs-Voressen, mager, 15–20 g, ca. 5 kg
002192 Kalbs-Voressen, mager, 15–20 g, ca. 1 kg



Art.-Nr. 002203
002203 Schweins-Voressen, 15–20 g, ca. 5 kg
002204 Schweins-Voressen, 15–20 g, ca. 1 kg



Art.-Nr. 001142
001142 Rinds-Suppengulasch, geschnitten, ca. 1 kg



Art.-Nr. 002616
002616 Lammschulter-Voressen, 15–20 g, ca. 1 kg



Gluschtige Braten für kleine Tranchen

Diese Fleischstücke eignen sich besonders gut, um mit schönen kleinen Tranchen altersgerechte Portionen anzurichten.



Art.-Nr. 001276
001276 Kalbs-Schulterbraten von Hand gebunden, ca. 1,5 kg
001271 Kalbs-Halsbraten gebunden, ca. 1,5 kg



Art.-Nr. 001751
001751 Rinds-Sauerbraten mit Beize II, ca. 10 kg



Art.-Nr. 001411
001411 Lamm Gigot gerollt, Schweiz ca. 1 kg



Art.-Nr. 001759
001759 Schweins-Hals, Tessiner Braten, längs halbiert, ca. 2,7 kg



Art.-Nr. 001750
001750 Schweins-Hals, Walliser Braten, ca. 2,5 kg



Art.-Nr. 081523
081523 Quality Schweins-Hals geräucht, ohne Bein, ca. 2 kg



Art.-Nr. 001283
001283 Kalbs-Brust, Rollbraten, ca. 1,4 kg



Art.-Nr. 002502
002502 Swiss Quality Beef Schulterfilet Braten, ca. 1,2 kg



Art.-Nr. 001412
001412 Lamm Gigot ohne Bein, hohl entbeint, ca. 2,3 kg



Art.-Nr. 001382
001382 Schweins-Halsbraten, längs halbiert, gebunden, ca. 2,2 kg



Art.-Nr. 001758
001758 Schweins-Hals, Schwedenbraten, längs halbiert, ca. 2,4 kg



Art.-Nr. 080822
080822 Quality Schweins-Rippli geräucht, ca. 1,5 kg

Schweizer-Geflügel in idealen Portionen

Unser Schweizer Pouletfleisch von Bell ist BTS-zertifiziert.
Das heisst, es stammt aus besonders tierfreundlicher Stallhaltung, die durch unabhängige Organisationen regelmässig kontrolliert wird.



Art.-Nr. 072150
072150 Quality Poulet Cordon bleu, geformt, paniert, frittiert, tiefgekühlt, 2 x 20 x 150 g
061436 Economy Poulet Cordon bleu, geformt, paniert, frittiert, tiefgekühlt, 2 x 20 x 150 g



Art.-Nr. 061495
061495 Economy Poulet Crispy Schnitzel, geformt, paniert, frittiert, tiefgekühlt, 2 x 16 x 125 g



Art.-Nr. 061496
061496 Economy Chicken Nuggets, geformt, paniert, frittiert, tiefgekühlt, 2 x 2,5 kg



Art.-Nr. 065360
065360 Poulet Schenkel Mini Cordon-bleu, 4 x 10 x 80-100 g



Art.-Nr. 061620
061620 Bell Poulet Meatballs gegart, tiefgekühlt, 16-18 g, 3 x 2 kg



Art.-Nr. 072240
072240 Ammitaler Poulet Piccata, geformt, frittiert, tiefgekühlt, ca. 60 g, 3 x 1 kg



Art.-Nr. 002674
002674 Truten Fleischvogel mit Frischkäse und Pilzen, tiefgekühlt, 30 x 80 g



Art.-Nr. 001519
001519 Poulet Brust Schnitzel, ca. 100 g, ca. 1 kg



Art.-Nr. 001508
001508 Poulet Brust Innenfilet, 20-40 g, ca. 2,5 kg



Art.-Nr. 001509
001509 Poulet Rückenfilet, ca. 1 kg



Art.-Nr. 001482
001482 Bell Poulet Oberschenkel Steak, ohne Knochen, ohne Haut, 50-120 g, ca. 2 kg



Art.-Nr. 001483
001483 Poulet Oberschenkel Steak mit Haut, ohne Knochen, 60-130 g, ca. 2 kg



Art.-Nr. 002615
002615 Poulet Schenkel Spiessli, 5 x ca. 100 g
085113 Poulet Schenkel Spiessli, ca. 140 g



Art.-Nr. 001488
001488 Bell Poulet Schenkel Voressen, ca. 2,5 kg



Art.-Nr. 001507
001507 Poulet Brust Geschnitzeltes, ca. 2,5 kg



Art.-Nr. 002667
002667 Poulet Saltimbocca, 5 x ca. 100 g



Pfannenfertig in Form gebracht

Liebungsgerichte im Kleinformat servieren? Mit unseren pfannenfertigen Spezialitäten können Sie ohne allzu grossen Aufwand Ihre Gäste überraschen und verwöhnen.



Art.-Nr. 075162
075162 Adrio im Netz erweilt, tiefgekühlt, 30 x 80 g
001743 Kalbs-Adrio im Netz, 8 x ca. 60 g



Art.-Nr. 001922
001922 Rind-Fleischkugeln, roh, tiefgekühlt, 250 x 12 g
001921 Rind-Fleischkugeln, roh, tiefgekühlt, ca. 100 x ca. 30 g



Art.-Nr. 002543
002543 Kalbs-Meatballs, roh, tiefgekühlt, 100 x 30 g

Art.-Nr. 001733
001733 Bratkugeli weiss, ca. 1 kg
001629 Bratkugeli weiss, tiefgekühlt, ca. 5 x 1 kg



Art.-Nr. 053090
053090 Cevapcici Rind/Lamm, tiefgekühlt, 80 x 25 g



Art.-Nr. 001912
001912 Kalbs-Pojarski Steak, tiefgekühlt, 50 x 150 g



Art.-Nr. 051616
001907 Beefburger natur, 100 % Rind, tiefgekühlt, 40 x 120 g
001909 Economy Beefburger Gastro, tiefgekühlt, 50 x 80 g
051616 Quality Beefburger, tiefgekühlt, 50 x 125 g



Art.-Nr. 074151
074151 Fleischkäse Brät in Form, tiefgekühlt, 2 kg



Art.-Nr. 062720
062720 Hackbraten Grossmutterart, tiefgekühlt, 5 x 1 kg



Art.-Nr. 074190
074190 Rinds-Hackbraten, tiefgekühlt, 3 x ca. 1 kg
001901 Bell Hackbraten im Netz, ca. 2 kg



Leckere Schnitzel fixfertig vorbereitet



Art.-Nr. 002546
002546 Kalbs-Saltimbocca, Stotzen, ohne Zahnstoher, 10 x ca. 70 g



Art.-Nr. 002619
002619 Emmentaler Brätschnitzel, tiefgekühlt, 30 x 100 g



Art.-Nr. 001806
001806 Schweins-Cordon-bleu nature, Stotzen, ca. 90 g



Art.-Nr. 002668
002668 Schweins-Cordon-bleu paniert, 5 x ca. 100 g



Art.-Nr. 002675
002675 Fleischkäse-Cordon-bleu paniert, 5 x ca. 100 g

Zum Glasieren und Schmoren



Art.-Nr. 001027
001027 Rinds-Saftplätzli II, 10 x ca. 70 g



Art.-Nr. 002618
002618 Kalbs-Brustschnitten, 10 x ca. 100 g
001286 Kalbs-Brustschnitten, 20 x ca. 150 g



Art.-Nr. 050310
050310 Schweins-Haxe geschnitten, tiefgekühlt, 30 x ca. 140 g



Art.-Nr. 001322
001322 Kalbs-Haxen geschnitten, tiefgekühlt, 16 x ca. 180 g



Art.-Nr. 001801
001801 Fleischvogel ohne Speck, 5 x ca. 80 g
053410 Fleischvogel, tiefgekühlt, 6 x 7 x 90 g



Qualitäts-Wurstwaren in der richtigen Grösse



Art.-Nr. 002676
002676 Schweinsbratwurst erweilt, 5 x 60 g



Art.-Nr. 075166
075166 Kalbsbratwurst, 5 x 60 g
002534 Kalbsbratwurst 100%, 10 x 75 g
001580 Kalbsbratwurst, 10 x 90 g
001577 Kalbsbratwurst, 5 x 120 g



Art.-Nr. 001596
001596 Schweins-Cipollata erweilt, 50 x ca. 20 g



Art.-Nr. 075103
075103 Quality Kalbs-Cipollata, 20 x 25 g



Art.-Nr. 001780
001780 Kalbs-Cipollata-Spiessli mit Speck, 10 x ca. 100 g



Art.-Nr. 073330
073330 Quality Schweinswürstli, 5 x 120 g



Art.-Nr. 073375
073375 Quality Wienerli, 10 x 100 g
073378 Quality Hot Dog, 20 x 80 g



Art.-Nr. 073345
073345 Quality Cervelas, 5 x 100 g



Art.-Nr. 001620
001620 Salatwurst, längs halbiert, geschnitten, ca. 1 kg
001621 Salatwurst, ca. 1,2 kg



Art.-Nr. 074509
074509 Quality Fleischkäse, ca. 3,5 kg



Art.-Nr. 081522
081522 Quality Speck geräucht, ca. 1,5 kg



Art.-Nr. 072292
072292 Saucisson Rosette, Gastro, 4 x ca. 600 g



Art.-Nr. 072310
072310 Waadtländer Saucisson, IGP, 4 x ca. 400 g



Art.-Nr. 072304
072304 Kabiswurst, IGP, 4 x ca. 250 g



Charcuterie vom Geflügel

Mit Geflügel-Charcuterie haben Sie die Möglichkeit, Wurstwaren in leichter Version anzubieten. Gleichzeitig können Sie auch auf religiös bedingte Vorgaben Ihrer Gäste eingehen.



Art.-Nr. 073311
073311 Poulet Wienerli, 5 x 100 g



Art.-Nr. 073310
073310 Poulet Cervelas, 5 x 100 g



Art.-Nr. 073312
073312 Poulet Bratwurst, 4 x 120 g



Art.-Nr. 073315
073315 Poulet Cipollata, 20 x 28 g

Besondere Spezialitäten



Art.-Nr. 002089
001304 Kalbs-Zunge frisch, nature, ca. 600 g
002089 Rinds-Zunge weiss, frisch, ca. 1 kg
082401 Rinds-Zunge gesalzen, ca. 1,1 kg



Art.-Nr. 002106
002106 Kalbs-Leber, ca. 3,5 kg



Art.-Nr. 054918
054918 Kalbs-Leber geschnetzelt, ca. 1 kg



Art.-Nr. 001181
001181 Rinds-Kutteln gekocht, geschnetzelt, ca. 1 kg



Art.-Nr. 002713
002713 Leberwurst 10 x ca. 60 g

Art.-Nr. 002714
002714 Rahm-Blutwurst, 10 x ca. 60 g



Sous-vide: sanft gegart für höchsten Genuss

Mit dem Sous-vide-Verfahren wird das Fleisch herrlich zart und bleibt dabei besonders saftig. Sie brauchen dafür nicht viel Zeit, denn die Slowcooked-Artikel von Bell sind bereits genussfertig auf den Punkt vorgegart. Die Frischprodukte sind bis zu 90 Tage haltbar und müssen nur noch erwärmt und angerichtet werden. Braten lassen sich im Wasserbad oder im Steamer am Stück oder portioniert regenerieren und sind übrigens auch kalt aufgeschnitten ein Genuss.

«Die Slowcooked-Artikel von Bell sind bereits genussfertig auf den Punkt vorgegart»



Art.-Nr. 077423
077423 Rinds-Kopfbäggli, ca.1 kg



Art.-Nr. 077427
077427 Beef Brisket, ca. 1,75 kg



Art.-Nr. 077417
077417 Rinds-Siedfleisch Schulterspitz, ca. 2,3 kg



Art.-Nr. 077422
077422 Rinds-Brasato, ca. 2,3 kg



Sous-vide: zarter und saftiger geht's nicht



Art.-Nr. 077418
077418 Rinds-Schulterspitzbraten, ca. 2,2 kg



Art.-Nr. 077419
077419 Kalbs-Halsbraten, ca. 3,2 kg



Art.-Nr. 077421
077421 Schweins-Halsbraten, ca. 2 kg



Leckerbissen im Teigmantel



Art.-Nr. 001928
001928 Haus-Pastete im Seidenpapier, ca. 1,5 kg



Art.-Nr. 098431
098431 Romer's Wurstweggen, Teigling, 36 x 90 g



Art.-Nr. 097640
097640 Romer's Poulet Wienerli im Teig, 35 x 140 g



Art.-Nr. 098400
098400 Romer's Schinkengipfel, Teigling, 35 x 85 g



Art.-Nr. 098411
098411 Romer's Party-Schinkengipfel, Teigling, 48 x 40 g



Art.-Nr. 038160
038160 Hug Mini Schinkengipfel, Teigling, 50 x 32 g



Profis in Care Hand in Hand

Transgourmet Schweiz AG

Lochackerweg 5

3302 Moosseedorf

[transgourmet.ch](https://www.transgourmet.ch)

[webshop.transgourmet.ch](https://www.transgourmet.ch/webshop)

[transgourmet.ch/care](https://www.transgourmet.ch/care)

[transgourmet.ch/care-shop](https://www.transgourmet.ch/care-shop)

Kundencenter

Telefon 0848 000 501

kundencenter@transgourmet.ch