



Assortiment spécial Viande pour la restauration Care



L'équipe de compétences Transgourmet Care: Jürg Schwarzenbach, Patrick Bühler et Oliver Schluep
care@transgourmet.ch

Des solutions taillées sur mesure pour foyers et hôpitaux

Les exigences posées par la restauration Care sont de plus en plus différenciées. Nous vous soutenons dans votre travail quotidien.

Notre équipe de compétences travaille en étroite collaboration avec des chefs de cuisine du secteur du Care. Des produits ont été spécialement conçus pour répondre à vos besoins et vous permettre de gagner du temps. Par exemple de la viande dans des découpes spéciales, qui vous facilitent le portionnement et sont attrayantes visuellement, même en petites portions. Découvrez les produits de charcuterie dans des tailles adaptées ou les plats favoris prêts à cuire, dont l'élaboration tient compte de la biographie alimentaire de vos hôtes.

Nous proposons la meilleure viande suisse. Le Swiss Quality Beef, par exemple, garantit une qualité égale dans des pièces de taille constante. Les bêtes qui fournissent la viande de porc pour notre marque propre durable Origine bénéficient d'une aire de parcours et de beaucoup d'espace dans la porcherie. Quant à notre viande de poulet suisse de Bell, elle est certifiée SST.



Ragoût «spécial», coupé en petits morceaux

Les fibres des petits morceaux sont courtes, donc ces morceaux sont plus faciles à mâcher. En outre, cela permet de dresser de plus belles assiettes.



N° d'art. 002188
002188 Origine Bœuf de pâturage Ragoût 15-20 g, env. 5 kg
002189 Origine Bœuf de pâturage Ragoût 15-20 g, env. 1 kg



N° d'art. 002191
002191 Ragoût de veau 15-20 g, env. 5 kg
002192 Ragoût de veau 15-20 g, env. 1 kg



N° d'art. 002203
002203 Ragoût de porc, 15-20 g, env. 5 kg
002204 Ragoût de porc, 15-20 g, env. 1 kg



N° d'art. 001142
001142 Viande de bœuf pour goulache, coupée, env. 1 kg



N° d'art. 002616
002616 Ragoût d'épaule d'agneau 15-20 g, env. 1 kg



Des rôtis délicieux pour les petites tranches

Ces pièces de viande se prêtent particulièrement bien à la préparation de portions adaptées à l'âge, avec de belles petites tranches.



N° d'art. 001276
001276 Rôti d'épaule de veau ficelé à la main, env. 1,5 kg
001271 Rôti de cou de veau ficelé, env. 1,5 kg



N° d'art. 001751
001751 Rôti de bœuf épaule mariné II, env. 10 kg



N° d'art. 001411
001411 Gigot d'agneau roulé, Suisse, env. 1 kg



N° d'art. 001759
001759 Rôti tessinois de cou de porc, coupé en longueur, env. 2,7 kg



N° d'art. 001750
001750 Rôti valaisan de cou de porc, env. 2,5 kg



N° d'art. 081523
081523 Quality Cou de porc fumé, sans os, env. 2 kg



N° d'art. 001283
001283 Rôti de poitrine de veau roulé, env. 1,4 kg



N° d'art. 002502
002502 Swiss Quality Beef Rôti de filet d'épaule, env. 1,2 kg



N° d'art. 001412
001412 Gigot d'agneau, sans os, env. 2,3 kg



N° d'art. 001382
001382 Rôti de cou de porc, coupé en longueur, ficelé, env. 2,2 kg



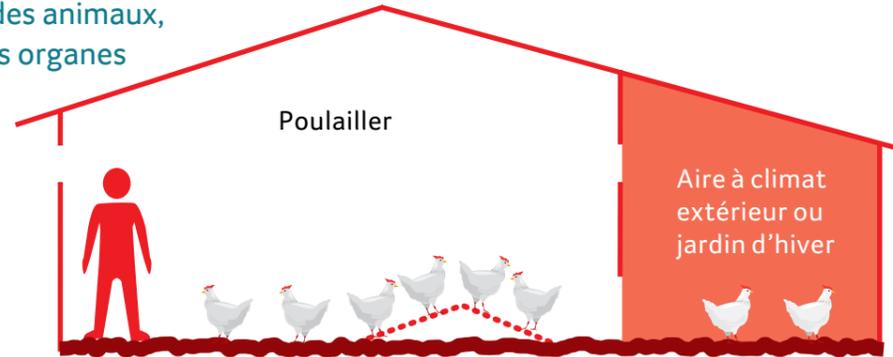
N° d'art. 001758
001758 Rôti suédois de cou de porc, coupé en longueur, env. 2,4 kg



N° d'art. 080822
080822 Quality Carré de porc fumé, env. 1,5 kg

De la volaille suisse en portions idéales

Notre viande de poulet suisse de Bell est certifiée SST. Cela signifie qu'elle est issue de systèmes de stabulation particulièrement respectueux des animaux, contrôlés régulièrement par des organes indépendants.



Source: Proviande

Loi et ordonnance sur la protection des animaux

SST: système de stabulation particulièrement respectueux des animaux



N° d'art. 072150
072150 Quality Cordon-bleu de poulet, reconstitué, pané, frit, surgelé, 2 x 20 x 150 g
061436 Economy Cordon-bleu de poulet, formé, pané, frit, surgelé, 2 x 20 x 150 g



N° d'art. 061495
061495 Economy Escalope de poulet Crispy, reconstituée, panée, frite, surgelée, 2 x 16 x 125 g



N° d'art. 061496
061436 Economy Cordon-bleu de poulet, formé, pané, frit, surgelé, 2 x 20 x 150 g



N° d'art. 065360
065360 Cuisse de poulet Mini Cordon-bleu, 4 x 10 x 80-100 g



N° d'art. 061620
061620 Bell Meatballs de poulet cuites, surgelées, 16-18 g, 3 x 2 kg



N° d'art. 072240
072240 Piccata de poulet Ämmitaler, reconstituée, frite, surgelée, env. 60 g, 3 x 1 kg



N° d'art. 002674
002674 Paupiette de dinde au fromage frais et aux champignons, surgelée, 30 x 80 g



N° d'art. 001519
001519 Escalope de poitrine de poulet, env. 100 g, env. 1 kg



N° d'art. 001508
001508 Filet mignon de poitrine de poulet frais, 20-40 g, env. 2,5 kg



N° d'art. 001509
001509 Sot-l'y-laisse de poulet, env. 1 kg



N° d'art. 001482
001482 Bell Haut de cuisse de poulet, sans os, sans peau, 50-120 g, env. 2 kg



N° d'art. 001483
001483 Haut de cuisse de poulet avec peau, sans os, 60-130 g, env. 2 kg
002269 Steak de cuisse de poulet avec peau, sans os, 110-170 g, env. 2 kg



N° d'art. 002615
002615 Brochette de cuisse de poulet, 5 x env. 100 g
085113 Brochette de cuisse de poulet, env. 140 g



N° d'art. 001488
001488 Bell Ragout de cuisse de poulet, env. 2,5 kg



N° d'art. 002576
002576 Emincé de cuisse de poulet, env. 2,5 kg
001507 Emincé de poitrine de poulet, env. 2,5 kg



N° d'art. 002667
002667 Saltimbocca de poulet, 5 x env. 100 g



Prêt à cuire et déjà moulé

Servir vos plats préférés dans un petit format? Avec nos spécialités prêtes à cuire, vous pourrez surprendre et choyer vos hôtes sans trop d'efforts.



N° d'art. 075162
075162 Atriau en crêpine blanchi, surgelé, 30 x 80 g
001743 Atriau de veau en crêpine, 8 x env. 60 g



N° d'art. 001922
001922 Boulettes de viande de bœuf, crues, surgelées, 250 x 12 g
001921 Boulettes de viande de bœuf, crues, surgelées, env. 100 x env. 30 g



N° d'art. 002543
002543 Meatballs de veau, crues, surgelées, 100 x 30 g

N° d'art. 001733
001733 Quenelles, env. 1 kg
001629 Quenelles, surgelées, env. 5 x 1 kg



N° d'art. 053090
053090 Cevapcici bœuf/agneau, surgelé, 80 x 25 g



N° d'art. 001912
001912 Steak de veau Pojarski, surgelé, 50 x 150 g



N° d'art. 051616
001907 Beefburger nature, 100% bœuf, surgelé, 40 x 120 g
001909 Economy Beefburger gastro, surgelé, 50 x 80 g
051616 Quality Beefburger, surgelé, 50 x 125 g



N° d'art. 074151
074151 Fromage d'Italie en moule, surgelé, 2 kg



N° d'art. 062720
062720 Rôti haché Grand-mère, surgelé, 5 x 1 kg



N° d'art. 074190
074190 Rôti haché de bœuf, surgelé, 3 x env. 1 kg
001901 Bell Rôti haché en crêpine, env. 2 kg



De délicieuses escalopes prêtes à l'emploi



N° d'art. 002546
002546 Saltimbocca, cuisseau de veau, sans cure-dent, 10 x env. 70 g



N° d'art. 002619
002619 Escalope de chair à saucisse emmentaloise, surgelée, 30 x 100 g



N° d'art. 001806
001806 Cordon-bleu de porc nature, cuisse, env. 90 g



N° d'art. 002668
002668 Cordon-bleu de porc pané, 5 x env. 100 g



N° d'art. 002675
002675 Cordon-bleu de fromage d'Italie pané, 5 x env. 100 g

Pour napper et faire braiser



N° d'art. 001027
001027 Carbonade de bœuf II, 10 x env. 70 g



N° d'art. 002618
002618 Tendrons de veau, 10 x env. 100 g
001286 Tendrons de veau, 20 x env. 150 g



N° d'art. 050310
050310 Jarret de porc coupé, surgelé, 30 x env. 140 g



N° d'art. 001322
001322 Jarret de veau coupé, surgelé, 16 x env. 180 g



N° d'art. 001801
001801 Paupiette sans lard, 5 x env. 80 g
053410 Paupiette, surgelée, 6 x 7 x 90 g



De la charcuterie de qualité dans la taille adaptée



N° d'art. 002676
002676 Saucisse à rôtir de porc blanche, 5 x 60 g



N° d'art. 075166
075166 Saucisse à rôtir de veau, 5 x 60 g
002534 Saucisse à rôtir de veau 100%, 10 x 75 g
001580 Saucisse à rôtir de veau, 10 x 90 g
001577 Saucisse à rôtir de veau, 5 x 120 g



N° d'art. 001596
001596 Chipolata de porc blanche, 50 x env. 20 g



N° d'art. 075103
075103 Quality Chipolata de veau, 20 x 25 g



N° d'art. 001780
001780 Brochette de chipolatas de veau au lard, 10 x env. 100 g



N° d'art. 001620
001620 Saucisse à salade, coupée en 2 dans la longueur, émincée, env. 1 kg
001621 Saucisse à salade, env. 1,2 kg



N° d'art. 074509
074509 Quality Fromage d'Italie, env. 3,5 kg



N° d'art. 081522
081522 Quality Lard fumé, env. 1,5 kg



N° d'art. 073330
073330 Quality Petite saucisse de porc fumée, 5 x 120 g



N° d'art. 073375
073375 Quality Saucisse de Vienne, 10 x 100 g
073378 Quality Hot-Dog, 20 x 80 g



N° d'art. 073345
073345 Quality Cervelas, 5 x 100 g



N° d'art. 072292
072292 Saucisson Rosette, Gastro, 4 x env. 600 g



N° d'art. 072310
072310 Bell Saucisson vaudois, IGP, 4 x env. 400 g



N° d'art. 072304
072304 Saucisse aux choux, IGP, 4 x env. 250 g





De la charcuterie de volaille

Grâce à la volaille, vous avez la possibilité de proposer de la charcuterie plus légère. En même temps, vous pouvez aussi tenir compte des éventuelles prescriptions religieuses de vos hôtes.



N° d'art. 073311
073311 Saucisse de Vienne de poulet, 5 x 100 g



N° d'art. 073310
073310 Cervelas de poulet, 5 x 100 g



N° d'art. 073312
073312 Saucisse à rôtir de volaille, 4 x 120 g



N° d'art. 073315
073315 Cervelas de poulet, 20 x 28 g

Des spécialités hors du commun



N° d'art. 002089
001304 Langue de veau fraîche, nature, env. 600 g
002089 Langue de bœuf blanche, fraîche, env. 1 kg
082401 Langue de bœuf salée, env. 1,1 kg



N° d'art. 002106
002106 Foie de veau, env. 3,5 kg



N° d'art. 054918
054918 Foie de veau émincé, env. 1 kg



N° d'art. 001181
001181 Tripes de bœuf, blanchies, émincées, env. 1 kg



N° d'art. 002713
002713 Boudin blanc, 10 x env. 60 g



N° d'art. 002714
002714 Boudin noir à la crème, 10 x env. 60 g



Sous vide: une cuisson douce pour la meilleure saveur

Grâce au procédé sous vide, la viande devient délicieusement tendre tout en restant particulièrement juteuse. Pour ce faire, vous n'avez pas besoin de beaucoup de temps, car les articles Slowcooked de Bell, déjà précuits à point, sont prêts à déguster. Les produits frais se conservent jusqu'à 90 jours et n'ont plus qu'à être réchauffés et dressés. Les rôtis peuvent être régénérés au bain-marie ou au steamer, en une seule pièce ou en portions. D'ailleurs, ils sont également délicieux coupés froids.

«Les articles Slowcooked de Bell, déjà précuits à point»



N° d'art. 077423
077423 Joves de bœuf, env. 1 kg



N° d'art. 077427
077427 Beef Brisket, env. 1,75 kg



N° d'art. 077417
077417 Bouilli de bœuf, palette, env. 2,3 kg



N° d'art. 077422
077422 Brasato de bœuf, env. 2,3 kg



Des délices en croûte

Sous vide: impossible de faire plus tendre et plus juteux



N° d'art. 077418
077418 Rôti de palette de bœuf, env. 2.2 kg



N° d'art. 077419
077419 Rôti de cou de veau, env. 3.2 kg



N° d'art. 077421
077421 Rôti de cou de porc, env. 2 kg



N° d'art. 001928
001928 Pâte maison en papier de soie, env. 1,5 kg



N° d'art. 098431
098431 Romer's Rissole à la viande, pâté, 36 x 90 g



N° d'art. 097640
097640 Romer's Saucisse de Vienne de poulet en croûte, 35 x 140 g



N° d'art. 098400
098400 Romer's Croissant au jambon, pâté, 35 x 85 g



N° d'art. 098411
098411 Romer's Croissant au jambon Party, pâté, 48 x 40 g



N° d'art. 038160
038160 Hug Mini croissants au jambon, en pâté, 50 x 32 g



Des pros du Care main dans la main

Transgourmet Suisse SA

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)

Service clients

Téléphone 0848 000 501

serviceclients@transgourmet.ch