

2.4.-31.12.2024



# GUT FÜR DIE UMWELT - GUT FÜR DIE TIERE - GUT FÜR UNSERE GESUNDHEIT

Mit unserem Sortiment wird Ihre pflanzenbasierte  
Menügestaltung überraschend einfach.





# WILLKOMMEN BEI PLANT-BASED

Plant-based ist unsere Marke für pflanzenbasierte Lebensmittel.

Transgourmet Plant-based folgt dem immer steigenden Bedürfnis der Konsumenten, die sich pflanzenbasiert ernähren. Damit auch Sie, Ihre Gäste mit einer noch grösseren Auswahl an Gerichten bedienen können, haben wir unser Sortiment enorm ausgebaut.

Wählen Sie aus unserem Sortiment was am besten auf Ihre Speisekarte passt. Gestalten Sie Ihr Angebot, indem Sie mit neuen attraktiven Fleisch-, Milch- und Käseersatzprodukten, Ihre Gäste verwöhnen.

Pflanzenbasierte Lebensmittel sind um ein vielfaches ressourcenschonender als solche von Tieren. Es gibt unterschiedliche Ernährungstypologien: Flexitarierinnen und Flexitarier, Substitarierinnen und Substitarier, Vegetarierinnen und Vegetarier und Veganer.

## **Alle begründen ihre Ernährungsweise mit vier ausschlaggebenden Motiven:**

- Der Umwelt zu liebe
- Der Gesundheit zu liebe
- Zum Schutz der Tiere
- Aus ethischen Gründen

Unser Essverhalten sowie die nachhaltige Produktion der Industrie, hat sich in den letzten Jahren elementar verändert. Die Nahrungsmittelindustrie ist heute so weit, dass die Produkte in Geschmack und Biss nicht mehr vom tierischen Original zu unterscheiden sind.

Befassen Sie sich mit dem Thema und informieren Sie sich hier über das aktuelle Sortiment. Transgourmet Plant-based eröffnet Ihnen neue kulinarische Perspektiven in der leckeren Welt der pflanzenbasierten Küche.

## LEGENDE



tiefgekühlt



vegan



veggie



palmölfrei



glutenfrei



laktosefrei



## WER ISST WAS

### **Flexitarierinnen und Flexitarier**

Sind Teilzeitvegetarier, die bewusst mehrmals pro Monat auf tierische Produkte verzichten. Sie essen jedoch auch Fleisch, Fisch, Milch, Käse sowie andere Lebensmittel tierischer Herkunft.

### **Substitarierinnen und Substitarier**

Geniessen mehrmals pro Monat vegane Ersatzprodukte, die dem tierischen Original nachgeahmt sind und reduzieren so tierische Proteine in ihrer Ernährung. Sie essen aber auch teilweise Fleisch, Fisch, Milch und/oder Käse und kombinieren diese Zutaten häufig in der gleichen Mahlzeit mit den veganen Ersatzprodukten. Substitarier sind eine Untergruppe der Flexitarier.

### **Vegetarierinnen und Vegetarier**

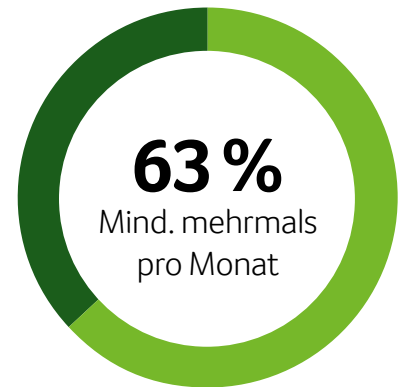
Essen strikt kein Fleisch und Fisch. Teilweise verzichten sie auch auf Eier oder/und Milchprodukte.

### **Veganerinnen und Veganer**

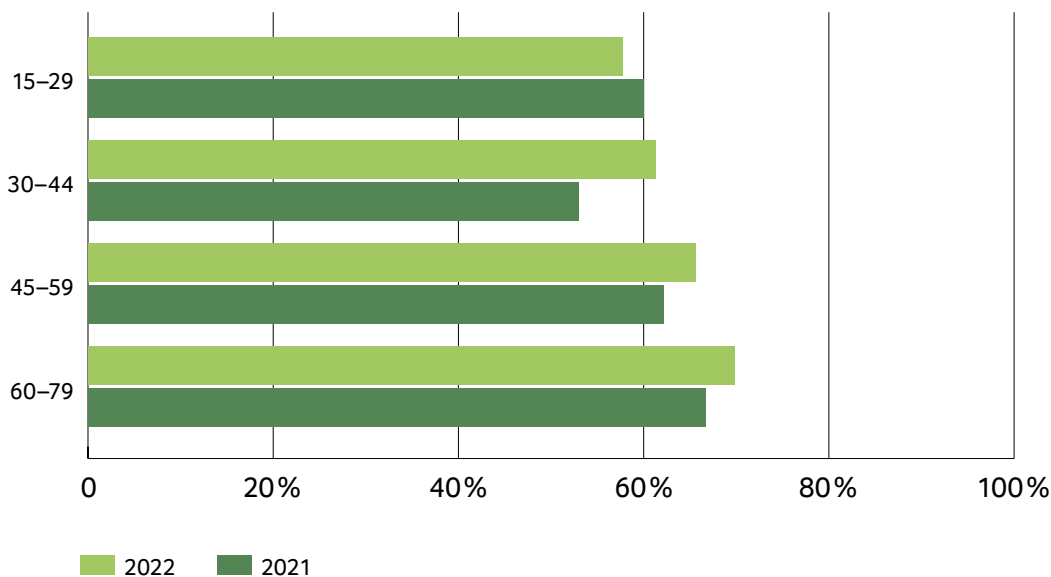
Essen gar keine Lebensmittel tierischen Ursprungs; also weder Fleisch und Fisch noch Milch, Eier und Honig. Veganer verzichten bei ihrem Lebensstil allgemein auf tierische Produkte und tragen z. B. keine Kleidungsstücke aus Leder, Seide oder Wolle und verwenden vegane Pflegeprodukte.

# Mehr als die Hälfte der Schweizer Bevölkerung ernährt sich flexitarisch.

Heute verzichten 63% der Befragten bewusst mehrmals pro Monat auf Fleisch, Fisch, Milch, Käse und Eier. Die Anzahl der Flexitarierinnen und Flexitarier ist in den letzten Jahren kontinuierlich gestiegen: von 40% im Jahr 2012 auf heute 63%. Im Vergleich zum Vorjahr gibt es nochmals 3 Prozentpunkte mehr Flexitarierinnen und Flexitarier in der Schweiz.



Flexitarierinnen und Flexitarier sind in allen Altersgruppen starkvertreten.



Flexitarierinnen und Flexitarier nach Alter 2022 vs. 2021

Ältere Menschen essen überdurchschnittlich häufig flexitarisch: Die 60- bis 79-jährigen verzichten im Vergleich zu den 15- bis 29-jährigen signifikant häufiger (12 Prozentpunkte) auf tierische Lebensmittel. Im letzten Jahr hat vor allem der Anteil der 30- bis 44-jährigen mit 7 Prozentpunkten stark zugenommen, die jüngste Konsumentengruppe war im Vergleich zum Vorjahr mit 2 Prozentpunkten leicht rückläufig.

Quelle: Coop Plant Based Food Report 2023 (Studie zum pflanzenbasierten Genuss in der Schweiz)



## FLEISCH-ALTERNATIVEN

werden aus Erbsenprotein,  
Soja oder Getreide hergestellt.



### Quality Meatless Burger

15 x 100 g  
Veganer Burger auf Basis von Seitan und Sojamehl mit dunkelbraunen Röstspuren. Leichter Biss, leicht saftig, eher etwas weich in der Konsistenz.



100 g

1.35



### The Green Mountain Burger

12 x 120 g  
Veganer Burger auf Basis von Erbsenprotein und Kokosfett mit Vitamin B12. Schön saftig, «blutet» beim Anbraten, lässt sich in verschiedenen Garstufen zubereiten.



120 g

2.95



### Garden Gourmet Burger Deluxe

22 x 90 g  
Vegetarische Burger auf Basis von Soja- und Weizeneiweiss.



90g

2.20



### Garden Gourmet Sensational Burger

17 x 113 g  
Vegane Burger auf Basis von Sojaweiiss und Weizeneiweiss



113 g

3.10



### The Vegetarian Butcher Vegan Crispy Chickeriki Burger

20 x 90 g  
Veganes, paniertes Burgerpatty auf Pflanzenprotein-Basis mit Vitamin B12 und Eisen.



90 g

1.80



### The Vegetarian Butcher Vegan Burger

30 x 80 g



80 g

1.45



### The Vegetarian Butcher Raw Burger

20 x 113 g  
Veganer Burgerpatty auf Pflanzenprotein-Basis, angereichert mit Vitamin B12 und Eisen, ohne Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker. Eignet sich für den Einsatz auf dem Grill oder in der Pfanne.



113 g

2.70



### Jackfruit Burger

1 kg  
Veganer Burger mit Gewüzteig auf Basis von Jackfrucht, Sojabohnen und Blumenkohl.



kg

12.90



## The Green Mountain Plant-based Filet (Poulet-Art)

10 x ca. 130 g

Auf Basis von Pflanzenproteinen, ohne Geschmacksverstärker. Lässt sich wie sein Pendant aus Fleisch schneiden, würzen und veredeln. Beim Anbraten entwickeln sich goldbraune Bratspuren.



130 g

2.55



## The Green Mountain Plant-Based Steak

7 x ca. 200 g

Auf Basis von Pflanzenproteinen, ohne Geschmacksverstärker. Lässt sich auf den Garpunkt rare, medium, oder well done braten. Es saftet extrem authentisch.



200 g

4.40



## The Green Mountain Plant-based Chicken Chunks

Beutel zu 1,5 kg

Helles Geschnitteltes auf Sojabasis



1,5 kg

26.90



## Garden Gourmet Filet Streifen

2 kg

Vegane Filet-Streifen nach Hähnchen Art, mit Sojaweiiss.



kg

23.95



## Haco Plantics Burger and Balls

vegan

Die geschmackvollen Fleischalternativen, die für klassische wie auch moderne Gerichte geeignet sind, weisen einen hohen Proteingehalt auf, der aus rein pflanzlichen Quellen stammt.



1,4 kg

39.95



## The Vegetarian Butcher Vegan Chickeriki Fillet Slices

Vegane Streifen auf Sojabasis.



1,8 kg

38.95



## The Vegetarian Butcher Vegan Chickeriki Chunks

Veganes Geschnitteltes auf Soja-Basis.



1,75 kg

34.45



## Hilcona It's Vegic Geschnitteltes

2 kg

Beigefarbene Stücke auf Sojabasis, gewürzt



kg

11.10



## Fredag Quorn Geschnitteltes

5 x 1 kg

Guter Biss mit angenehmer Struktur auf Basis von Quorn, einem Pilzprodukt – helles, leicht viereckiges Geschnitteltes. Jederzeit schnell und einfach zubereitet.



kg

21.50



WÜRSTE  
FLEISCHKÄSE  
KEBAB



**The Vegetarian Butcher  
No Mince**  
Veganes Gehacktes auf Soja-Basis.



2 kg

**17.05**



**The Green Mountain  
Fleischkäsealternative**  
Auf Basis von Rapsöl und Erbsenprotein, zum Aufbacken. Kalorien- und salzärmer als das Pendant aus Fleisch. Elastischer Biss, feste Konsistenz mit kleinen Luftteinschlüssen. Mit Vitamin B12.



2,2 kg

**37.70**



**The Green Mountain  
Currywurst**  
12 x 120 g  
Vegane Alternative zu Currywurst auf Basis von Rapsöl und Pflanzenproteinen. Zwischen 19 und 20cm, es kann sich leicht variieren



120 g

**2.15**



**The Green Mountain  
Plant-Based  
Bratwurstalternative**  
10 x 115 g  
Auf Basis von Rapsöl, Kräuterseitlingen und Erbsenprotein. Reich an Ballaststoffen und Vitamin B12. Das Geheimnis ist der vegane „Darm“, der die Bratwürste genauso knackig macht wie das Original.



115 g

**2.30**



**Garden Gourmet  
Sensational Sausage**  
22 x 90 g  
Vegane Bratwurst auf Basis von Sojaeiweiss.



90 g

**3.00**



**The Green Mountain  
Kebab**  
Blättrig geschnittenes Sojaextrudat, mit typischer Kebabwürzung



1,5 kg

**20.95**



**Outlawz Trockenfleisch**

Zum Rohessen. Die pflanzliche Trockenfleischalternative eignet sich als Ergänzung auf einem Apéro-Plättli, in einem Sandwich oder Wrap oder als Topping auf einem Salat.



60 g

**4.15**



**Outlawz Schinken-tranchen**

Zum Rohessen. Die pflanzliche Schinkenalternative eignet sich als Ergänzung auf einem Apéro-Plättli sowie in einem Sandwich oder Wrap.



80 g

**4.45**



**Outlawz Schinkenwürfel**

Eignet sich hervorragend als Salat-Topping, als Alternative für eine vegane Carbonara-Sauce oder als Zutat in währschaften Apérogebäcken.



110 g

**4.30**



**Outlawz Speckwürfel**

Pflanzliche Speckwürfel auf Basis von Weizenprotein.



110 g

**4.85**



**Outlawz Specktranchen**

Passen besonders gut zu einer Röstli, zum Aufpeppen eines veganen Burgers/ Sandwiches oder als Ergänzung auf dem Frühstückstisch.



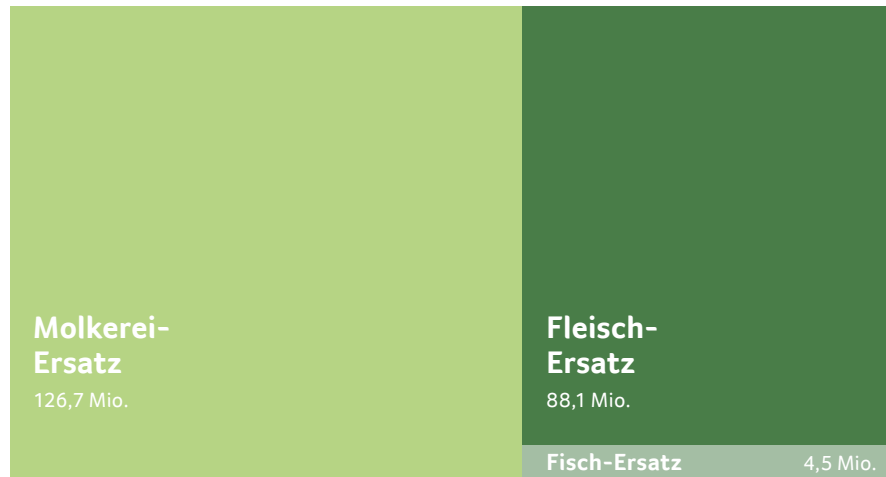
80 g

**4.95**



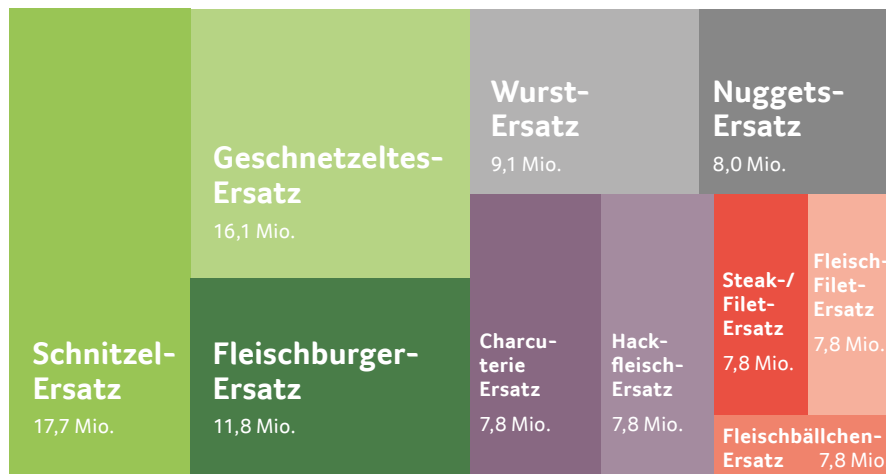
# UMSATZANTEILE NACH PRODUKTKATEGORIEN IM VERGLEICH.

Fleischersatzprodukte machen mit 88,1 Millionen Franken den zweitgrössten Anteil des Schweizer Ersatzproduktmarktes aus.



Umsatz der Ersatzprodukte im Bereich Fleisch, Milch, Joghurt, Käse und Glace im Schweizer Markt. (Quelle: NielsenIQ (Switzerland) – Gesamtmarkt gemäss Handels- und Haushaltspanel; rollierendes Jahr bis KW 34/2022)

Vegane Alternativen zu Schnitzel erzielen den grössten Umsatz – vor Geschnetzeltem und Burger.



Umsatzaufteilung im Schweizer Fleischersatzmarkt (Quelle: NielsenIQ (Switzerland) – Gesamtmarkt gemäss Handels- und Haushaltspanel; rollierendes Jahr bis KW 34/2022)

Das Angebot von Fleischersatzprodukten ist im Schweizer Markt generell sehr vielfältig. Aktuell werden Schnitzel-Ersatz mit einem Umsatz von 17,7 Millionen Franken am häufigsten nachgefragt; gefolgt von veganen Alternativen zu Geschnetzeltem und Burger.

Coop Plant Based Food Report 2023 (Studie zum pflanzenbasierten Genuss in der Schweiz)

**NEW**



## The Green Mountain Schnitzel Hot n Cold

paniert  
20 x 80 g  
Vegane Alternative zu Schnitzel aus Weizenprotein



80 g

**1.35**



## The Green Mountain Plant-based Schnitzel (Wiener-Art)

9 x 165 g  
Unterschiedlich geformte Schnitzel mit einer hellbrauner Panade. Masse leicht rosa und faserig. Nach der Zubereitung ist die Panade goldbraun.



165 g

**2.85**



## Fredag Quorn Schnitzel

nature, 55 g  
5 x 1 kg  
Das vegetarische Schnitzel nature auf Basis von Quorn ist als Fleischersatz in einem leckeren Menü ideal und lässt keine Gästewünsche offen. Jederzeit schnell und einfach zubereitet.



kg

**21.70**



## Jackfruit Schnitzel

1,2 kg  
Ein veganes Schnitzel auf Basis von Jackfrucht und Königsaustrernpilze in knusprigem Teig.



kg

**16.90**



## The Vegetarian Butcher No Schnitzel paniert

20 x 90 g  
Veganes paniertes Schnitzel auf Pflanzenproteinbasis (Soja und Weizen), angereichert mit Vitamin B12 und Eisen.



90 g

**1.40**



## The Vegetarian Butcher Vegan Chickeriki Nuggets

Vegane Nuggets auf Soja-Basis.



1,75 kg

**33.62**



## Hilcona It's Vegic Nuggets

Auf Basis von Weizenprotein mit Cornflakes Panade. Schmeckt nach Huhn und leicht nach Weizen. Handwerkliche Optik, mit Vitamin B12 und High Protein.



1,5 kg

**17.00**



# PANIERTES VEGIC-SCHNITZEL

## mit Pommes & Rübligemüse

(für 10 Portionen) ↘

### Zubereitung

- Rüebli im Dampf bissfest kochen und schockkühlen, anschliessend vorsichtig mit Salz und Öl vermengen.
- Vegic-Schnitzel 12 Minuten bei 180 °C Heissluft im vorgeheizten CombiSteamer garen.
- Pommes frites in der Fritteuse knusprig backen und salzen.
- Das Karottengemüse erwärmen. Alles zusammen anrichten und mit dem Zitronenschnitz und der Petersilie garnieren.

### Zutaten

- 1 kg Hilcona Vegic Schnitzel paniert, vegan, tiefgekühlt
- 2 kg Economy Pommes Frites Normalschnitt, 9 x 9 mm
- 300 ml Quality Frito 2000 Gold, Frittieröl
- 15 g JuraSel Speisesalz, ohne Jod
- 250 g Zitronen
- 15 g Petersilie Liscio

### Für das Karottengemüse

- 980 g Karotten Schuppen, Diamantschnitt
- 25 ml Quality Rapsöl,
- 8 g JuraSel Speisesalz, ohne Jod



**HIER GEHT'S ZUM REZEPT**

# THE GREEN MOUNTAIN BALLS

mit Senfsauce, dazu veganes Kartoffelpüree und Rote Beete/Randen-Apfel-Salat.



Das Rezept weist einen Nutri-Score B auf.  
Rezept für 10 Personen

Die folgende Rezeptanleitung präsentiert eine köstliche vegane Variante eines beliebten Gerichts: **THE GREEN MOUNTAIN Balls** in einer herzhaften Senfsauce, serviert mit cremigem Kartoffelpüree und einem erfrischenden Randen-Apfel-Salat.

Diese Kombination aus pflanzlichen Zutaten und aromatischen Gewürzen bietet nicht nur einen Geschmackserlebnis, sondern auch eine gesunde und nachhaltige Alternative. Die Sauce wird mit Senf, Apfelessig und Ahornsirup verfeinert, während die **THE GREEN MOUNTAIN Balls** in Rapsöl angebraten werden, um ihnen eine knusprige Textur zu verleihen. Abgerundet wird das Gericht mit einer veganen Rahmalternative und einer Prise Dill als Garnitur.

Lassen Sie sich von diesem vielseitigen und geschmackvollen Rezept inspirieren!



## Zutaten

- 1 kg THE GREEN MOUNTAIN Plant Based Balls, TK
- 60 ml Natura Bio Rapsöl
- 1,8 kg Kartoffel-Püree (Vegan mit Mandelmilch)
- 75 ml Natura Bio Rapsöl
- 10 g Senfsamen/Körner
- 40 g Natura Bio Weissmehl
- 9 dl Wasser ab Leitung
- 25 g Natura Bio Apfelessig
- 8 ml Natura Bio Ahornsirup
- 225 ml Bio Hafer Kochcreme Flora Plant zum Kochen
- 80 g Natura Bio Knospe Senf mild
- 3 g Speisesalz
- 550 g Quality Randen
- 85 g Apfelwürfel 5mm TK
- 85 g Essiggurken-Scheiben
- 55 g Zwiebeln gehackt 3 mm
- 200 g Veganer Quark-Ersatz auf Sojabasis
- 40 g Mayonnaise Vegan
- 40 ml Rote Beete/Randen-Saft
- 5 g Speisesalz
- 15 g Dill Bund



## Hilcona It's Vegic Gemüsesticks

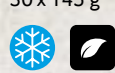


1,5 kg

18.65



## Hilcona It's Vegic Gemüse Schnitzel



145 g

1.75



## Hilcona Vegic Ocean Sticks

Pflanzliche Alternative des beliebten Fisch-Klassikers. Sojafrei, authentische Optik, angenehmer Fischgeschmack, mit Leinöl und Vitamin B12.



1,5 kg

19.90



## Garden Gourmet Vuna

Aus Erbsenproteinen als vegane Alternative zu Thon. Sieht aus und schmeckt wie echter Fisch. Ideal für vegane Sandwiches, Salate und Bowls oder sommerliche Pasta Rezepte.



2 kg

22.95



## Hilcona Falafel Rote Beete

Vegane Kichererbsenbällchen mit roter Beete. Bissfest, leicht süsslich im Geschmack und Aroma von Kreuzkümmel.



1,5 kg

19.35



## Ta'ameia Falafelkugeln

gross  
2 x 1 kg  
Auf Kichererbsen-Basis, frei von Zusatz-, Konservierungs- und Farbstoffen sowie Allergenen.



kg

8.95



## Ta'ameia Falafelkugeln

klein  
2 x 1 kg  
Produkt auf Kichererbsen-Basis, frei von Zusatz-, Konservierungs- und Farbstoffen sowie Allergenen.



1 kg

8.95



## Ta'ameia Falafelkugeln

vorfrittiert  
2 x 1 kg  
Produkt auf Kichererbsen-Basis, frei von Zusatz-, Konservierungs- und Farbstoffen sowie Allergenen.



1 kg

14.75



## The Green Mountain Balls

Auf Basis von Erbsenprotein und Rapsöl. Beim Braten schlägt die Farbe von rötlich in Braun um.



1,5 kg

20.95



## The Vegetarian Butcher Vegan Minced Balls

2 kg  
Vegetarische Hackbällchen auf Soja-Basis, angereichert mit Vitamin B12 und Eisen.



kg

17.95



**Quality**  
**Vegetarische Dim Sum**

20 g

1 kg

Dim Sum sind die asiatische Ravioli-Version. Hier kommt eine Füllung auf Basis von Kohl, Papaya, Karotten, Yambohnen-Füllung mit Sojasauce und gehackten Shiitake Pilze in die dünnen Teigtaschen.



kg

**11.50**



**Quality**  
**Vegetarische Frühlingsrollen**

15 g

1 kg

Die einfache Füllung von Frühlingsrollen besteht aus Rüebli, Kohl und Glasnudeln. Einfach und schnell in der Friteuse zubereitet.



kg

**10.50**



**Quality**  
**Vegetarische Frühlingsrollen**

50 g

1 kg

Die einfache Füllung von Frühlingsrollen besteht aus Rüebli, Kohl und Glasnudeln. Einfach und schnell in der Friteuse zubereitet.



kg

**9.70**



**Quality**  
**Vegetarische Samosa**

20 g

1 kg

Samosas, Indiens beliebtester Streetfood-Snack. Es sind Teigtaschen mit Gemüsefüllung auf Basis von Kartoffel, Karotten und Zwiebel.



kg

**11.70**



**Quality**  
**Vegetarische Gyoza**

25 g

1 kg

Leckere Gyoza Teigtaschen mit einer Gemüsefüllung - perfekt als Vorspeise & Hauptgericht.



kg

**11.70**



**Hilcona**  
**Indian Coconut Dal**

Veganes Linsengericht mit Kartoffeln, Sojabohnen und Kichererbsen an Kokosnussauce.



1,5 kg

**12.70**



**Hilcona**  
**Couscous Oriental**

Couscous unter Dampf schonend gegart, mit einem Mix aus gegrilltem und frischem Gemüse, abgeschmeckt mit orientalischen Gewürzen und mit Olivenöl verfeinert.



1,5 kg

**11.55**



**Alpro Soyadrink ohne Zucker**



1l

2.50



**Alpro Sojadrink Original + Calcium**

Angereichert mit Calcium und Vitaminen, reich an pflanzlichem Protein, lieblicher Geschmack, UHT, ohne Kühlung haltbar.



1l

2.50



**Alpro Soyadrink Barista**

Angereichert mit Calcium und Vitaminen, besonders gut geeignet zum Aufschäumen, ohne Kühlung haltbar.



1l

3.00



**Alpro Haferdrink**

Angereichert mit Calcium und Vitaminen, ohne Zuckerzusatz, enthält von Natur aus Zucker, reich an Ballaststoffen, ohne Kühlung haltbar.



1l

3.20



**Alpro This is not milk fettarm 1,8%**



1l

3.20



**Alpro This is not milk vollfett 3,5%**



1l

3.20



**Alpro Haferdrink Barista**

Haferdrink angereichert mit Vitaminen.



1l

3.75



**Alpro Haferdrink ohne Zucker**

Reich an Ballaststoffen und Calcium. Ohne Zucker, rein pflanzlich, völlig ungesüßt.



1l

3.20



**Alpro Kokosnussdrink ungesüßt**

Kokosnussgetränk, angereichert mit Calcium und Vitaminen.



1l

3.65



**Alpro Mandeldrink Original**



1l

4.65



**Alpro Mandelmilch ungesüßt**

Angereichert mit Calcium und Vitaminen, von Natur aus fettarm, kalorienarm, ohne Kühlung haltbar.



1l

4.65



## Alpro Kokosnussdrink

Kokosnuss- und Reisgetränk, angereichert mit Calcium und Vitaminen.



1 l

4.70



## Beleaf Mandeldrink

ungesüßert  
UHT

Auf Mandelbasis für den Kaffee, leckere Shakes oder im Müsli. Mild und leicht nussiger Geschmack.



1 l

2.50



## Oatly Haferdrink

Barista  
6 x 1 l

Excellent schäumbar. Auch super verwendbar wie Milch zum Trinken, Kochen und Backen. Angenehm mild im Geschmack. Hergestellt aus bestem Sommerhafer.



1 l

3.05



## Beleaf Haferdrink Barista

UHT  
Mit Schweizer Hafer. Hervorragend aufschäumbar, super cremig.



1 l

2.90



## Beleaf Haferdrink

ungesüßert  
UHT

Aus genau zwei Zutaten, Wasser und Schweizer Hafer. Einsetzbar wie Milch für die warme und die kalte Küche.



1 l

2.63



## Beleaf Hafer Haselnussdrink



1 l

2.30



## Jucker Farm Haferdrink

6 x 1 l  
Homogenisiert. Pasteurisiert. Aufschäumbar.



1 l

3.75



## Natura Bio Sojadrink

UHT  
ungesüßert  
Bio Getränk auf Sojabasis, Ultrahocherhitzt



1 l

2.50



## Natura Bio Haferdrink Barista

UHT  
Bio Getränk auf Haferbasis, Ultrahocherhitzt



1 l

2.50



## Soyana Bio Soya Drink Original

Genussfertige Milchalternative aus Bio Soyabohnen, Bio Birnendicksaft, Bio Malz und Bio Vanille. Süßler als reiner Soya-Drink, ist dem Geschmack der Kuhmilch nachempfunden.



1 l

3.45



## Soyana Bio Reis-Drink

plus Calcium  
Genussfertiges, mit natürlichen Enzymen fermentierte Milchalternative aus Bio Vollreis mit calciumreicher Rotalge, natürlich süß ohne Zuckerzusatz.



1 l

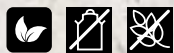
3.65





## Flora Plant zum Kochen 15%

Wie Rahm zu verwenden, cremig im Geschmack und 100% pflanzlich. Hitze-, Säure- und Bain-Marie-stabil, ohne deklarationspflichtige Allergene.



1 l

7.05



## Flora Professional Plant zum Schlagen 31%

Vegane Rahmalternative aus Linssenprotein und pflanzlichen Fetten. Vollmundiger, cremiger Geschmack für die kalte und warme Küche. Lässt sich bis zu 50% höher aufschlagen als herkömmlicher Rahm. Hitze-, Säure- und Bain-Marie-stabil.



1 l

7.60



## Beleaf Hafer Cream

UHT  
Halbrahm-Alternative aus Kokosöl und Schweizer Hafer für die warme Küche. Stabil bei Säure und Hitze. Nur 10% Fett für eine fettreduzierte und leichte Küche. Cremige Konsistenz, nur leichte Hafernote.



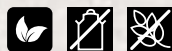
1 l

3.98



## Schlagfix Kaffeeweisser

Flüssiger Kaffeeweisser mit 10% Palmöl, leicht süsslich, produkttypischer Geschmack.



10 x 10 g

0.75



## Schlagfix Schlagcreme

universelle  
Mischung aus Wasser und Pflanzenfett, cremeweiss, homogen und sämig, produkttypischer Geschmack.



1 l

4.95



## Schlagfix Schlagcreme

sprühfertig  
Sprühfertige Mischung aus Wasser und Pflanzenfett. Cremeweiss, luftiger Aufschlag, süsslich, produkttypischer Geschmack.



200 g

2.30



## Alpro Soya Cooking

14 % Fett, gesüsst, wie Rahm zu verwenden.



1 l

4.50



## New Roots Crème fraîche

Pflanzliche Alternative zu Crème fraîche, hergestellt in der Schweiz aus Bio Cashewkernen.



180 g

3.15



## Beleaf Mandel Crème fraîche

Nature  
Mandelzubereitung mit Kakaobutter, fermentiert.



450 g

3.19



## New Roots Joghurt assortiert

10 x 140g

Aus Bio-Cashewnüssen aus fairem Handel und pflanzlichen Joghurtkulturen hergestellt, dadurch von Natur aus cremig. Nährstoffreich.



140 g

1.70



## Beleaf Mandeljogurt

Natur  
ungezuckert  
Fermentiertes Mandelerzeugnis mit mild saurem Geschmack, cremiger Textur und geringem Eigengeschmack.



1 kg

5.58



## Alpro Soya Joghurt Mango

ohne Zucker  
Gemüse-Dessert auf Basis von fermentiertem Soja, angereichert mit Calcium.



400 g

3.20



## Alpro Soya Joghurt Nature

ohne Zucker



400 g

2.95



## Alpro Soyadrink Schokolade



250 ml

1.65



## Alpro Soyadrink Vanille



250 ml

1.65



## Alpro Soyadrink Vanille

Sojagetränk mit Vanillearoma, angereichert mit Calcium und Vitaminen.



1 l

4.65



## Ovomaltine Drink Vegan

12 x 3,3 dl



3,3 dl

2.90



NEW

## Emmi Caffè Drink Plant-Based Macchiato

10 x 2,3 dl



2,3 dl

2.10



## Beleaf Butter Alternative

Vegane Butteralternative mit 52% Schweizer Rapsöl und Kakaobutter. Dank Aufschäumung luftige und streichfähige Textur. Für die kalte und warme Küche oder auch zum Backen.



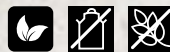
1,2 kg

15.90



## Beleaf Butterportionen Alternative

96 x 10 g



10 g

0.20



## Becel Brotaufstrich

classic  
Aus pflanzlichen Ölen und Fetten hergestellt, fettreduziert 39% Fett. Zum Braten nicht geeignet.



225 g

2.50



## Becel Pflanzenmargarine

Portionen  
100 x 10 g

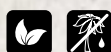


10 g

0.17



## Rama Margarine Vegabutter



225 g

2.40



## Belfina Universal-Margarine

Stange  
Pflanzliche Fette gehärtet aus Kokos und Raps. Buttrig, sahnig, minim salzig.



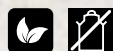
2,5 kg

14.70



## Beleaf Almond Spread

Nature  
Frischkäse-Alternative auf Mandelbasis, ohne Zusatzstoffe, für die warme oder kalte Küche. Besonders streichfähige und cremige Textur.



400 g

5.50



## New Roots Streichkäse Knoblauch & Kräuter

Pflanzliche Alternative zu Streichkäse, mit Knoblauch und Kräutern. Hergestellt in der Schweiz aus Cashewkernen.



140 g

4.30



**Violife**  
**Mozzarella Geschmack**  
gerieben



180 g

**5.20**



**Violife**  
**Greek white**  
Block



150 g

**4.60**



**Violife**  
**Gouda Geschmack**

Scheiben  
Vegane Alternative zu Gouda mit würzigem Aroma. Lecker und vielseitig einsetzbar, entweder kalt aufs Brot oder auch für gegrillte Sandwiches oder Burger.



140 g

**4.40**



**Violife**  
**Cheddar Geschmack**

Scheiben  
Vegane Alternative zu Cheddar-Scheiben mit besonderem, einzigartigem Geschmack. Keine Gentechnik, keine Konservierungsstoffe, ohne Soja.



140 g

**4.40**



**Violife**  
**Epic Mature Cheddar**

Block  
Vegane Alternative zu einem gereiften Cheddar, intensiv-würziger Geschmack. Ideal auf Crackern, klassisch auf Brot oder auch warm in einem Toast.



200 g

**4.80**



**New Roots**  
**La Cotta**  
Frischkäse



140 g

**4.30**



**New Roots**  
**Frischkäse Greek Style**

Vegan  
Die pflanzliche Alternative zu Frischkäse, mit mediterranen Gewürzen. Hergestellt in der Schweiz aus Bio Cashewkernen.

115 g

**5.40**



**New Roots**  
**Weichkäse Soft White**

Die pflanzliche Alternative zu Camembert. Hergestellt in der Schweiz aus Bio Cashewkernen. Durch die traditionelle Fermentation und Affinage ergibt sich dieser extra cremige Käseersatz.



120 g

**6.50**



**New Roots**  
**Grillkäse**



180 g

**3.70**

NEW



**Hero Traiteur Sauce**  
Habanero



1 kg

13.75



**Hero Traiteur Sauce**  
Relish Hamburger

Traiteursauce mit Tomaten, Essiggurken, Peperoni, Zwiebeln, Essig, Öl und vielen weiteren Gewürzen, für den perfekten Hamburger und vieles mehr.



1 kg

13.75



**Hero Traiteur Sauce**  
Sweet & Sour

Die asiatische Spezialität, verfeinert mit Sojasauce, Ananas und Ketchup.



1 kg

13.75



**Hero Traiteur Sauce**  
Jalapeño



1 kg

13.75



**Nogg Rührei**  
pasteurisiert  
flüssig



1 l

6.60



**Hellmann's Vegan Mayo**  
Vegane Alternative zu Mayonnaise.



2,5 kg

28.50



**Hellmann's Vegan Mayo**  
Portionen  
Vegane Alternative zu Mayonnaise.



120 x 20 ml

33.95



**Knorr Vegane Bratensauce**  
Schmeckt wie das Original – ist aber vegan. Würzig im Geschmack und sofort löslich. Im praktischen Tubenformat individuell dosierbar und immer einsatzbereit.

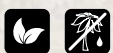


150 g

4.25



**Thomy Veggynaise**  
Saucenzubereitung auf Basis von Sonnenblumenöl, ohne Eier. Rein pflanzlich mit dem authentischen Geschmack der französischen THOMY Mayonnaise.



2 kg

23.95



**Thomy Vegan Burger Sauce**  
Die Sauce ist nicht nur zu fleischfreien Burgern aus Tofu, Linsen oder Kichererbsen eine feine Ergänzung. Sie verleiht auch Sandwiches, Salaten, Pfannengerichten oder Pommes frites einen feinen Geschmack.



300 ml

3.85

NEW



**Haco Plantics Bolognese**  
vegan  
Die geschmackvollen Fleischalternativen, die für klassische wie auch moderne Gerichte geeignet sind, weisen einen hohen Proteingehalt auf, der aus rein pflanzlichen Quellen stammt.



870 g

23.35

NEW



**Haco Plantics Chili sin carne**  
vegan  
Die geschmackvollen Fleischalternativen, die für klassische wie auch moderne Gerichte geeignet sind, weisen einen hohen Proteingehalt auf, der aus rein pflanzlichen Quellen stammt.



1,575 kg

41.95



# Tofu Rezept

Curry-Espuma  
Süßkartoffel  
Tofu | Brokkoli  
Zitrus-Basmati  
Coco-Bohnen

created by Cook



## Natura Bio Tofu

nature  
Auf Sojabasis, vielseitig einsetzbar: gebraten, paniert und frittiert, herzhaft oder süß.



1 kg

7.75



## Natura Bio Tofu

geräuchert  
Auf Sojabasis, rauchiger Geschmack.



500 g

5.95



## Soyana Bio Tofu Nature

ca. 1 kg  
Klassische pflanzliche Fleischalternative, relativ fest in der Konsistenz, mit hohem Eiweißgehalt und hohem Nährwert. Nimmt Gewürze und Marinaden sehr gut auf.



kg

11.60



## Hilcona It's Vegic Crispy Tofu

Tofu mit Cornflakespanade.



1,5 kg

24.55



**Panofina Kuchenteig**  
rund  
ausgewallt



270 g **1.50**



**Panofina Blätterteig**  
rund  
ausgewallt  
Ø 33 cm



270 g **1.70**



**Quality Kuchenteig**  
ausgewallt  
300 x 40 cm



4 kg **25.20**



**Quality Blätterteig**  
350 x 40 cm  
ausgewallt



4,25 kg **26.20**



**Fortisa Bun Sesam**  
geschnitten  
24 x 83 g  
Fertiggebackenes helles Weizenbrötchen mit Sesambestreuung, Durchmesser ca. 12 cm



83 g **0.67**



**Romer's Avanti Gipfel**  
40 x 55 g



55 g **0.70**



**Erlenbacher Bananen-Johannisbeer Schnitte**  
12 x 95 g  
Vegane Bananenrührteig mit Walnüssen, getoppt mit roten Johannisbeeren und einer Nuss-Mandel-Haferflocken-Mischung, mit Tortenguss abgeglänzt, vorgeschritten in 12 Portionen.



95 g **2.15**



**Deliciel Cremeschnitte**



7 x 95 g **19.50**



**HUG Himbeermousse-Stange**  
tiefgekühlt  
2 x 640 g  
Crémige, luftige Himbeermousse, softes Biscuit und knackige Couverture. Zu 100% aus pflanzlichen Zutaten hergestellt.



640 g **24.10**



**Emmi Creazione Kokosnuss**  
Veganes Speiseeis Kokosnuss mit Kokosnusssplitter.



4 l **28.20**



**Emmi Sorbetto Zitrone**  
Leicht schmelzendes Zitronen-Sorbet.



4 l **21.15**



**Lusso Magnum Almond**  
20 x 90 ml  
Vanillespeiseeis auf pflanzlicher Basis und Schokoladenkuvertüre(31%) mit Mandeln (5%). Schokoladenkuvertüre enthält neben Kakaobutter auch andere pflanzliche Fette.



90 ml **2.60**



**Transgourmet Schweiz AG**  
Lochackerweg 5  
3302 Moosseedorf

031 858 48 48  
productinfo@transgourmet.ch

transgourmet.ch/**plant-based**

**Follow us**

