

GUIDE OTTOBRE



kg
4¹⁵



N° art. 592371
Parmadoro
Spaghetti
Napoli
resistenti alla cottura
25 cm/ 1,9 mm,
2 x 5 kg



1,6 kg
6⁹⁰



N° art. 457541
Chirat
Cetrioli
4 x 1,6 kg



4,8 kg
22⁸⁵



N° art. 152311
Thomy
Senape
dolce



1,5 kg
6⁷⁰



N° art. 117880
Dawa
Crema alla vaniglia in polvere



kg
12²⁶



N° art. 005530
Hilcona
Pasta Fina
Tortelli
ai funghi porcini
2 x 2 kg



6 x 500 g
49⁴³



N° art. 005320
Caterline
Profiteroles alla crema



* Sconto già dedotto

Tutte le promozioni su: webshop.transgourmet.ch



TRANSGOURMET

1 kg
5⁹⁴

N° art. 037330
Hilcona
Spaetzli
alla zucca
5 x 1 kg



Pasta
del
Mese

1 kg
12⁴³

N° art. 037490
Hilcona
Ravioli
alla selvaggina
5 x 1 kg



Pasta
del
Mese

kg
11⁵⁵

N° art. 005630
Hilcona
Pasta Fina
Agnolotti
alla zucca
2 x 2 kg



2 x 3 kg
75⁵⁷

N° art. 005796
Caterline
Roesti
con semi di zucca
& carote alla julienne



30 x 80 g
42⁶⁷

N° art. 005875
Caterline
Crespelle Tapenade
olive / funghi / pomodori



4 x 1 kg
53³⁴

N° art. 005887
Caterline
Strudel di mele senza uvetta
crudo



24h Preordinazione con 1 giorno lavorativo in anticipo,
entro le ore 12.00

48h Preordinazione con 2 giorni lavorativi in anticipo,
entro le ore 12.00

72h Preordinazione con 3 giorni lavorativi in anticipo,
entro le ore 12.00

7d Preordinazione con 7 giorni lavorativi in anticipo,
entro le ore 12.00

- Offerte valide per le ordinazioni effettuate durante il periodo promozionale definito e fino a esaurimento scorte.
- Tutte le offerte sono IVA esclusa e TRA inclusa.
- Si riservano cambiamenti di prezzo e di annata.

webshop.transgourmet.ch

Tenere conto degli articoli indicati con un tempo di preordinazione più lungo nel Webshop.

Nel nostro Webshop, una volta effettuato il login, è possibile visualizzare la prima data di consegna possibile di tutti gli articoli.

Non avete ancora i dati del login?
Contattate il nostro servizio clienti al numero **0848 000 501**
oppure inviate un'e-mail al seguente indirizzo:
servizioclienti@transgourmet.ch

Transgourmet Svizzera SA
Lochackerweg 5, 3302 Moosseedorf
transgourmet.ch
info@transgourmet.ch

stampato in
svizzera

Varietà autunnali con sconti extra!

3 CARTONI
12%

5 CARTONI
17%

10 CARTONI
22%



Tortelli ai funghi porcini SG
2 × 2 kg | N° art.: 005530



Agnolotti al tartufo SG
2 × 2 kg | N° art.: 006520



Ravioli Raclette SG
2 × 2 kg | N° art.: 039050



Tortelloni ricotta e spinaci SG
2 × 2 kg | N° art.: 005520



Tortellini alla carne SG
1 × 10 kg | N° art.: 005600



Tortellini ricotta e spinaci SG
1 × 10 kg | N° art.: 039120



Lasagne bolognese SG
2 × 15 x 300 g | N° art.: 005500



Cannelloni ricotta e spinaci SG
1 × 5 kg | N° art.: 005504



Maccheroni alpigiani SG
5 × 1.5 kg | N° art.: 032930



Padella di spätzli alle verdure SG
5 × 1.5 kg | N° art.: 032920



Nasi goreng SG
5 × 1.5 kg | N° art.: 032750



VEGIC Indian Coconut Dal SG
5 × 1.5 kg | N° art.: 038820



Spaetzli all'uovo SG
2 × 2.5 kg | N° art.: 032890



Gnocchi di patate SG
2 × 2.5 kg | N° art.: 032880



Schupfnudeln SG
2 × 2.5 kg | N° art.: 032860



Gratin di patate SG
5 × 1.5 kg | N° art.: 032970



VEGIC Polpette falafel SG
5 × 1 kg | N° art.: 038390



VEGIC Scaloppina di verdure SG
30 × 145 g | N° art.: 016120



Roesti
10 × 400 g | N° art.: 448053



Zuppa Gulasch
6 × 425 g | N° art.: 448240

Il classico
Tortelloni ricotta e spinaci
N° art.: 005520



Sconti non cumulabili.

Per gli ordini vi preghiamo di contattare il nostro servizio clienti allo
0848 000 501 oppure scrivendo a servizioclienti@transgourmet.ch

foodservice.hilcona.com



FOODSERVICE

kg
41¹⁵



N° art. 590661
Haco
Cuisine Santé
Brodo di manzo
5 kg

5 kg
102²⁰



N° art. 104390
Haco
Cuisine Santé Demi-Glace
2 x 5 kg

5 kg
98²⁵



N° art. 580030
Haco
Brodo vegetale Chef
granulato
2 x 5 kg

800 g
31²⁰



N° art. 592760
Haco
Fondo di vitello marrone
legato

3 kg
56⁸⁵



N° art. 591810
Haco
Cuisine Santé Roux bianco
2 x 3 kg

750 g
10²⁰



N° art. 261601
Haco
Purè di patate
6 x 750 g



COSA CONTA DAVVERO QUANDO SI DEVE FRIGGERE O ARROSTIRE.

OLIOGASTRO è sinonimo di oli speciali pregiati e ad alta resa per professionisti all'avanguardia.



PRODUZIONE SVIZZERA:

- Materie prime svizzere
- Prodotto in Svizzera



RESA ELEVATA:

- Ottima stabilità al calore e all'ossidazione
- Utilizzo pratico e igienico



RISULTATI ECCELLENTI:

- Per fritture
- In padella



10% DI SCONTO*

126020 126000 126030

* Promozione valida dal 01.10 al 31.10.2024. Fino a esaurimento scorte.



Swiss Olitrade AG | Grammetstrasse 14 | 4410 Liestal | info@olitrade.ch | www.olitrade.ch

Partner di distribuzione



1 kg
25⁵⁰



N° art. 459381
Vogeley
Fairtrade
Mousse au Chocolat
Blanc

1 kg
18⁶⁰



N° art. 459270
Vogeley
Fairtrade
Mousse au Chocolat

480 g
19⁶⁵

N° art. 200460
Hügli
Condimento in pasta
all'aglio



480 g
19⁶⁵

N° art. 240180
Hügli
Condimento in pasta
al basilico



480 g
19⁶⁵

N° art. 240040
Hügli
Condimento in pasta
alle erbe della Provenza



480 g
19⁶⁵

N° art. 240110
Hügli
Condimento in pasta
alle erbe aromatiche



Piaceri d'autunno



AcetoPlus Sambuco

gradevole connubio tra aceto e frutta con
squisite bacche di sambuco

Fondo bruno

tradizionale bontà delle salse

Selvaggina Classica

per gustose specialità a base di selvaggina

www.wiberg.eu

WIBERG



W PIÙ GUSTO. PIÙ PIACERE.

PARMA DORO



3,9 kg
26⁸⁰



N° art. 594500
Parmadoro
Olive miste snocciolate
2 x 3,9 kg



3,8 kg
31²⁵



N° art. 594540
Parmadoro
Kalamata Olive snocciolate
2 x 3,8 kg



970 g
11⁴⁰



N° art. 592032
Parmadoro
Olive Kalamata
snocciolate
4 x 970 g



970 g
7⁴⁰



N° art. 592035
Parmadoro
Olive verdi
snocciolate
4 x 970 g



1,6 kg
24.-



N° art. 681740
Parmadoro
Pomodori
secchi
a striscioline
6 x 1,6 kg



750 g
18⁰⁵



N° art. 553041
Parmadoro
Pomodorini ciliegia
6 x 750 g



800 g
17⁵⁵



N° art. 591956
Parmadoro
Peperoni
alla griglia
6 x 800 g



800 g
13⁸⁰



N° art. 553051
Parmadoro
Champignons
alla griglia
6 x 800 g



PARMA DORO

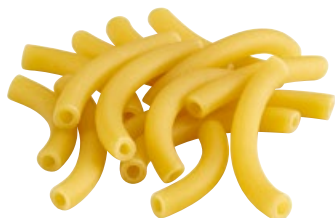


kg

5⁰⁵



N° art. 592024
Parmadoro
Maccheroni dell'alpighiano
 3 uova
 resistenti alla cottura
 10 kg



kg

5⁰⁵



N° art. 211000
Parmadoro
Cornetti
 medi, 3 uova
 resistenti alla cottura
 10 kg



kg

7⁶⁵



N° art. 246240
Parmadoro
Lasagne Napoli
 Gastronorm
 5 kg



kg

4¹⁵



N° art. 246130
Parmadoro
Penne rigate
 Napoli
 resistenti alla cottura
 2 x 5 kg



kg

3⁶⁰



N° art. 246100
Parmadoro
Cornetti medi Napoli
 2 x 5 kg



kg

6⁵⁰



N° art. 246190
Parmadoro
Tagliatelle
 laminate, 6 mm
 3 uova
 5 kg



kg

5⁰⁵



N° art. 591954
Parmadoro
Linguine
 3 uova
 resistenti alla cottura
 25 cm/ 4 mm
 2 x 5 kg



10,5 kg

87⁹⁰



N° art. 152253
Thomy
Gastronnaise



1 l

9⁷⁵



N° art. 430701
Chef
Sauce Béarnaise
6 x 1 l



4,25 kg

41.-



N° art. 152442
Thomy
Gastronnaise



580 g

31⁹⁰



N° art. 430080
Chef
Riduzione di vino rosso e Porto



1 l

7⁸⁵



N° art. 153083
Thomy
Salsa alla panna
12 x 1 l



580 g

27⁶⁵



N° art. 430090
Chef
Pasta all'aglio nero



3,5 kg

58⁶⁰

N° art. 252870
Maggi
Demi-Glace



3 kg

13⁸⁰

N° art. 154000
Buitoni
Sugo al pomodoro
6 x 3 kg



4,5 kg

85.-

N° art. 252920
Maggi
Bouquet di verdura



3 kg

13⁵⁵

N° art. 154010
Buitoni
Polpa di pomodoro
per pizza
6 x 3 kg



2 kg

12¹⁵

N° art. 251010
Maggi
Maisami Salsa legante
6 x 2 kg



5 l

47³⁰

N° art. 592630
Thomy
Aceto Balsamico di Modena IGP



1l
12⁷⁵



N° art. 458420
Hellmann's
Vinaigrette al sesamo e soia



1l
12⁷⁵



N° art. 458410
Hellmann's
Vinaigrette agli agrumi



1l
12⁷⁵



N° art. 458400
Hellmann's
Balsamico Vinaigrette



1l
12⁷⁵



N° art. 506990
Hellmann's
Vinaigrette di scalogno al vino rosso



1,57 kg
10⁴⁵



N° art. 457441
Chirat
Cipolline
4 x 1,57 kg



1,65 kg
27⁴⁵



N° art. 457752
Chirat
Pannocchiette
4 x 1,65 kg



1,65 kg
12⁶⁰



N° art. 457681
Chirat
Cetriolini
medio-fini
4 x 1,65 kg



9²³



N° art. 126020
Oliogastro
Crema per arrostire
12 l



6⁵⁰



N° art. 126000
Oliogastro
Olio per friggere
20 l



11¹⁹



N° art. 126030
Oliogastro
Crema per arrostire 20
12 l



4,7 kg

35⁴⁵



N° art. 457821
Knorr
Professional Maionese
du Patron



3,2 kg

61¹⁰



N° art. 458731
Knorr
1-2-3 Potage à la carte



5 kg

39²⁰



N° art. 593330
Knorr
Professional Maionese à la française



4,6 kg

39⁶⁵



N° art. 458670
Hellmann's
Real





1080 g
25⁷⁵

N° art. 117612
Dawa
Flan al caramello
10 x 1080 g



1,5 kg
8¹⁰

N° art. 117890
Dawa
Crema al cioccolato
in polvere



1 kg
4⁴⁵

N° art. 117830
Dawa
Lievito in polvere



1 kg
9⁸⁰

N° art. 117840
Dawa
Zucchero
vanigliato



1 kg
7⁹⁰

N° art. 117620
Dawa
Zucchero caramellato



1,5 kg
13³⁵

N° art. 117910
Dawa
Prestofin
Crema alla vaniglia in polvere
preparazione a freddo



240 g
10⁶⁵

N° art. 117310
Dawa
Addensante



500 g
9⁹⁵

N° art. 117320
Dawa
Fissante per panna





#LOVO

ovomaltine

100 g

2³⁹



N° art. 116270
Ovomaltine
Cioccolato
25 x 100g



62 g

1¹⁹



N° art. 116130
Ovomaltine
Crunchy Biscuit
18 x 62 g



42 g

1¹⁹



N° art. 116200
Ovomaltine
Cioccolato
mini
42 x 42 g



25 g

-.99



N° art. 116420
Ovomaltine
Crisp Muesli Snack
25 x 25 g



kg

17⁶⁰



N° art. 116311
Ovomaltine
Napolitains
ca. 500 pezzi
2 x 2,5 kg



20 g

1¹⁵



N° art. 116210
Choc Ovo
25 x 20 g



33 g

-.99



N° art. 550210
Ovomaltine
Branchli
32 x 33 g

70 g

2¹⁹



N° art. 116461
Ovo Rocks
16 x 70 g

20 g

1¹⁵



N° art. 116280
Choc Ovo
Crunchy
25 x 20 g





... Apex™

Le più grandi sfide
nel lavaggio
delle stoviglie -

RISOLTE!



ECOLAB®

Everywhere It Matters.™

ECOLAB (SUISSE) GMBH, Kägenstrasse 10, 4153 Reinach, +41 61 466 94 66, www.ch.ecolab.eu

GREEN – Nostra formula per un'igiene sostenibile.

Gamma GREEN

I prodotti per il lavaggio e la pulizia che utilizziamo oggi avranno un impatto diretto sul futuro. Per questo motivo abbiamo sviluppato per voi GREEN: prodotti per il lavaggio e la pulizia sostenibili ed efficaci, con i quali è possibile ottenere una pulizia duratura e un'igiene assoluta in ogni settore di applicazione. Questo è garantito da materie prime ecologiche, che proteggono la nostra salute e l'ambiente oggi e in futuro.



Cucina



Stoviglie



Tessile



Locale



Igiene delle mani



Industria



vanBaerle

Better. For you.

Diversey™



Siamo il vostro partner per un ambiente pulito e igienico, affinché i vostri ospiti si sentano a proprio agio.

Dalla cucina ai servizi igienici, fino alla pulizia dei pavimenti: Diversey offre soluzioni di pulizia professionali adatte a tutti gli ambiti della vostra attività di ristorazione.

