

GUIDE DICEMBRE



4 kg
55¹⁵



N° art. 590553
Hero
Brodo
vegetale
in polvere
2 x 4 kg



kg
29²⁵



N° art. 590402
Knorr Professional
Brodo di verdure
in pasta
8 kg



4,25 kg
33³⁵



N° art. 152392
Thomy
Maionese
à la française



kg
12²⁵



N° art. 200005
Hügli
Menu
Roux chiaro/bianco
5 kg



kg
12⁵⁴



N° art. 006520
Hilcona
Pasta Fina Agnolotti al tartufo
aestivum
2 x 2 kg



40 x 70 g
38³⁹



N° art. 005878
Caterline
Crêpes
al naturale



* Sconto già dedotto

Tutte le promozioni su: webshop.transgourmet.ch



TRANSGOURMET

1 kg

9⁵⁸



N° art. 037450
Hilcona
Tortelloni
alla carne e pomodori secchi
5 x 1 kg



4,5 kg

110⁷⁹



N° art. 005851
Caterline
Strudel di patate dolci



36 x 140 g

72³²



N° art. 005815
Caterline
Strudel di mele



2 x 2,5 kg

34⁶¹



N° art. 005857
Caterline
Omelette rissolée
con quark



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

INIZIATE IL NUOVO ANNO IN MODO *vegano*



VEGANUARY 

PREPARATEVI AL VEGANUARY E APPROPFITTA-
TE DEL 15% DI SCONTO SU TUTTA LA GAMMA DI
GARDEN GOURMET®!

**Garden
Gourmet®**

WHERE TASTE FEELS GOOD! 

1 kg

41⁴⁵



N° art. 261200
Haco
Glace de Viande



5 kg

98²⁵



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



5 kg

88⁶⁰



N° art. 591404
Haco
Salsa per arrosto
legata
2 x 5 kg



900 g

112⁶⁵



N° art. 591453
Haco
Salsa alle spugnose



6 kg

147⁵⁰



N° art. 591248
Haco
Brodo di pollo Chef



6 kg

80⁶⁵



N° art. 591777
Haco
Condimento
per carne
2 x 6 kg



800 g

28⁵⁵



N° art. 260611
Haco
Crema allo zafferano



500 g

16.-



N° art. 104670
Haco
Coulis Mango



440 g

10⁷⁵



N° art. 593210
Mousse
Mousse al panepato



440 g

7.-



N° art. 590558
Haco
Panna Cotta



2,5 kg

50⁷⁵



N° art. 459141
Hügli
Demi-Glace



2,2 kg

52⁶⁵



N° art. 459100
Hügli
Menu Brodo di manzo Classic
in pasta



1,5 kg

76¹⁰



N° art. 230140
Hügli
Glace de viande



1,3 kg

31²⁵



N° art. 220340
Hügli
Brodo di verdure con guarnitura



1,5 kg

43⁴⁵



N° art. 459460
Hügli
Selection Brodo di pollo
in pasta



1 kg

18⁶⁰



N° art. 459270
Vogeley
Fairtrade
Mousse au Chocolat



100 g

3²⁰



N° art. 459050
Vogeley
Flan al caramello
Fairtrade
14 x 100 g



Prodotti di base per professionisti



4,5 kg

57⁵⁰



N° art. 593260
Hero
Roux bianco
senza olio di palma
granulato



4,5 kg

48⁵⁰



N° art. 590981
Hero
Roux bianco
granulato



4 kg

69⁵⁰



N° art. 591917
Hero
Brodo di verdure
in polvere
2 x 4 kg



4 kg

69⁵⁰



N° art. 592620
Hero
Brodo di verdure Nutrition LVK
in polvere
2 x 4 kg



4 kg

72³⁰



N° art. 591914
Hero
Demi-glace
in polvere
2 x 4 kg



3,5 kg

56⁴⁰



N° art. 594680
Hero
Salsa per arrosto legata Nutrition LVK
2 x 3,5 kg



2,5 kg

11⁵⁵



N° art. 240920
Hero
Amido di mais



Salse traiteur

Non refrigerate -
così buone, così geniali



5 kg

29⁴⁵



N° art. 595440
Hero
Ketchup



500 ml

3⁹⁰



N° art. 590850
Hero
Ketchup
Squeeze
6 x 500 ml



70 x 20 g

17⁵⁰



N° art. 246650
Hero
Ketchup
in porzioni



3 kg

27⁷⁵



N° art. 590181
Hero
Salsa Tartare Gourmet
non refrigerata



4,5 kg

22⁴⁵



N° art. 595420
Hero
Senape dolce



70 x 12 g

16⁵⁰



N° art. 580210
Hero
Senape
dolce
in porzioni



4,5 kg

41⁴⁵



N° art. 595430
Hero
Maionese



70 x 20 g

21⁶⁵



N° art. 246680
Hero
Maionese
in porzioni



3,5 kg

71⁴⁰



N° art. 252760
Maggi
Brodo di verdure
vegetariano
senza allergeni



100 x 2 g

28⁷⁵



N° art. 151410
Nescafé Gold
Luxe Sticks



kg

12³⁵



N° art. 590274
Chef
Roux bianco
10 kg



3,5 kg

58⁹⁵



N° art. 592350
Maggi
Salsa Demi-Glace
Gastro



100 x 2 g

31³⁰



N° art. 151400
Nescafé
Gold
Serenade
decaffeinato
in stick



1 l

20⁵⁵



N° art. 591237
Maggi
Salsa al curry rosso



750 g

13⁴⁰



N° art. 252221
Maggi
Mousline
Purè di patate
8 x 750 g



kg

5⁵⁵



N° art. 590254
Maggi
Pane grattugiato
10 kg



700 ml

10⁹⁰



N° art. 153401
Thomy
Salsa Tartare
Squeeze
4 x 700 ml



700 ml

10⁵⁵



N° art. 153431
Thomy
Salsa Curry
Squeeze
4 x 700 ml



72 x 20 g

21⁷⁰



N° art. 152850
Thomy
Maionese
in porzioni



72 x 20 g

17³⁵



N° art. 152470
Thomy
Ketchup
in porzioni



700 ml

6⁷⁵



N° art. 152450
Thomy
Maionese
Squeeze
8 x 700 ml



10,5 kg

93⁴⁰



N° art. 152253
Thomy
Gastronnaise



700 ml

6³⁵



N° art. 152480
Thomy
Tomato Ketchup
Squeeze
8 x 700 ml



5 kg

26³⁰



N° art. 153210
Thomy
Ketchup



11,5 kg

46⁶⁵



N° art. 152331
Thomy
Senape
dolce



700 ml

5⁸⁰



N° art. 152200
Thomy
Senape
dolce
Squeeze
8 x 700 ml



4,8 kg

35³⁰



N° art. 152130
Thomy
Senape di Dijon



700 ml

10⁵⁵



N° art. 153420
Thomy
Salsa
Cocktail Calypso
Squeeze



120 x 20 ml

29⁹⁵



N° art. 459500
Hellmann's
Real Maionese
in porzioni



120 x 20 ml

24⁷⁰



N° art. 459490
Hellmann's
Tomato Ketchup
in porzioni



198 x 10 ml

34⁸⁰



N° art. 459420
Hellmann's
Yellow Mustard
in porzioni



1 kg

15⁰⁵



N° art. 100660
Knorr
Purè di patate
10 x 1 kg



3 x 2,5 kg

113²⁰



N° art. 258260
Knorr
Stocki Purè di patate



kg

22³⁰



N° art. 258281
Knorr
Salsa Demi-glace
6 kg



kg

16⁵⁴



N° art. 590511
Knorr
Aromat
2 x 5 kg



kg

22⁷⁰



N° art. 258290
Knorr
Aromare
5 kg



kg
23⁹⁵



N° art. 257770
Knorr Professional
Brodo di manzo Hôtel
in pasta
8 kg



kg
27⁴⁵



N° art. 257590
Knorr Professional
Brodo di pollo
in pasta
8 kg



kg
16³⁰



N° art. 257971
Knorr
Condimento per carne
"Classico"
2 x 5 kg



kg
28⁴⁵



N° art. 257710
Knorr Professional
Brodo di manzo
speciale, in pasta
8 kg



2,9 kg
16⁹⁰



N° art. 457642
Chirat
Cetrioli
a fette
6 x 2,9 kg



2,9 kg
16.-



N° art. 457910
Chirat
Cetrioli
a rondelle
6 x 2,9 kg





20%

VERA PASTA SVIZZERA PRODOTTA AL 100% CON PURASPELTA SVIZZERA.

- 201200 Pasta Cornetti PuraSpelta Kernser
3 uova, 10 kg CHF. 6.79 invece di CHF. 8.50/kg
- 201180 Penne PuraSpelta Kernser
vegano, 10 kg CHF. 6.19 invece di CHF. 7.75/kg
- 592460 Spirali PuraSpelta Kernser
vegano, 10 kg CHF. 6.19 invece di CHF. 7.75/kg



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 frittare
- In padella



126020

126030

126000

125020

126010



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

Partner di distribuzione



Unilever Food Solutions



Vin brûlé per dolce



Gelato al vin brûlé

INGREDIENTI

800 ml di vino rosso corposo
150 g di zucchero
4 tuorli d'uovo
250 g di burro
30 ml di succo di rapa/barbabetola rossa ridotto

PRODOTTI WIBERG

Vaniglia-Mix, Noce moscata macinata, Zenzero macinato, Anice stellato, Cardamomo macinato, Cannella intera, Chiodi di garofano interi

PREPARAZIONE

Far bollire il vino rosso con le spezie ridurre a 400 ml, aggiungere il succo di rapa/barbabetola rossa e filtrare. Sbattere lo zucchero con i tuorli fino a ottenere un composto cremoso, aggiungere il vino aromatizzato e far addensare. Aggiungere il burro e mescolare a bagnomaria nel ghiaccio. Infine, congelare nella gelatiera o elaborare il prodotto ghiacciato nel Pacojet.



Chiodi di garofano interi
le gemme dal profumo aromatico



Anice stellato
senza dubbio la spezia più bella del mondo



Vaniglia-Mix
la regina delle spezie per piatti dolci e piccanti



... 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

...ottimo! Oggi pulisco ecologicamente e

anche più economico!



Maya Tronic: la tecnica di dosaggio per soddisfare le vostre esigenze

Grazie al dosaggio automatico, potrete ottimizzare il processo di lavaggio ottenendo massima igiene e sicurezza con il minimo impatto ambientale e a costi ridotti. Inoltre, la gestione intelligente dell'impianto di dosaggio calcola sempre la quantità di prodotto in base al grado di sporco e al tempo per evitare che il dosaggio risulti eccessivo e insufficiente.



Steinfels
S W I S S

Provate voi stessi!

Per maggiori informazioni:
Tel. 052 234 44 00, www.steinfels-swiss.ch



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.

