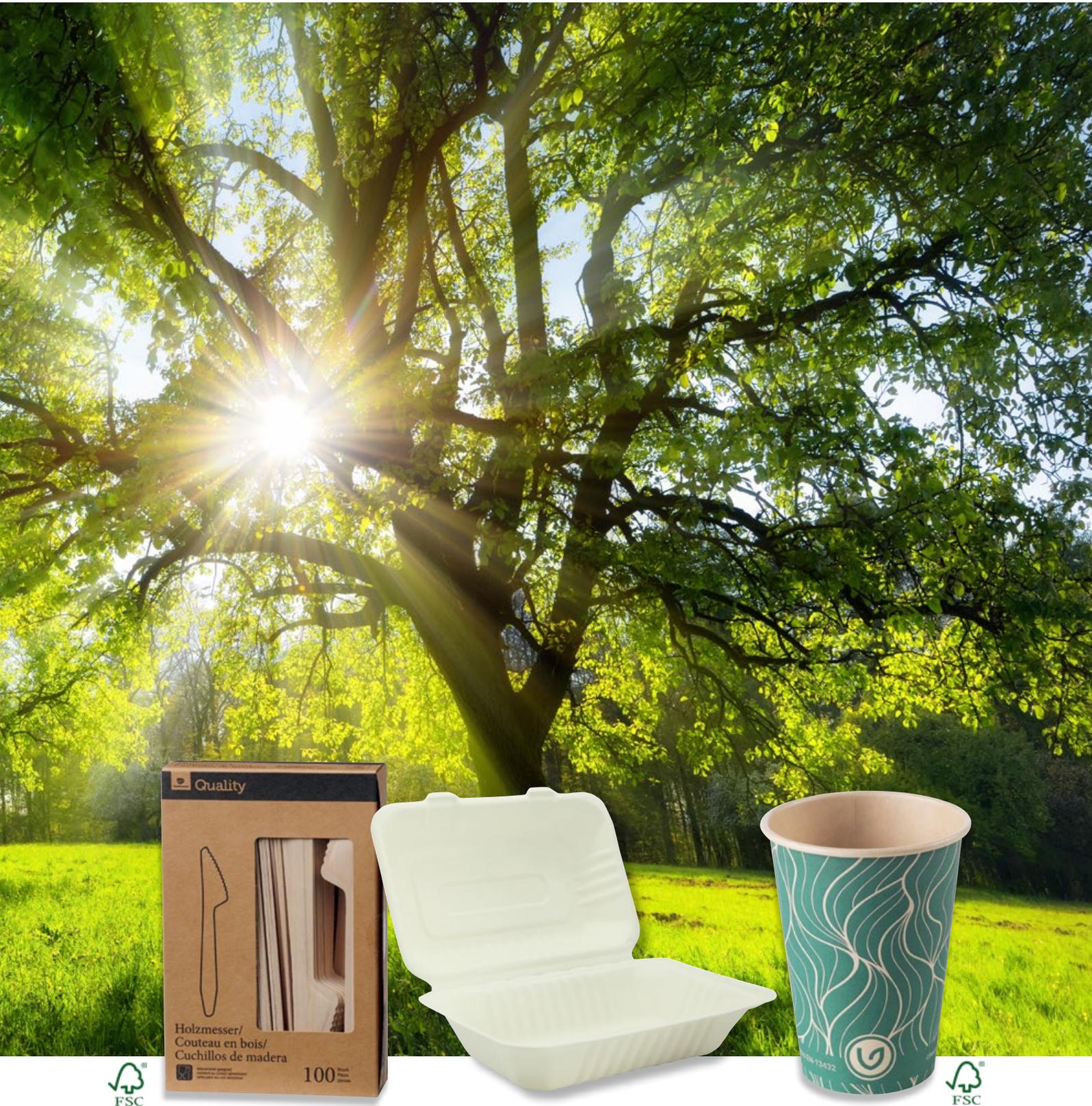


Servi dans le respect de l'environnement.
Vaisselle jetable durable out of home.



Vaisselle jetable durable pour les plats à l'emporter

Les repas à l'emporter font désormais partie intégrante de notre quotidien. Mais ce qui est pratique pour les hôtes et les clients n'est malheureusement pas toujours sans conséquences pour l'environnement. Chaque année, ce sont ainsi près d'un million de tonnes de déchets plastiques qui sont produits. Dans certaines villes suisses, il existe déjà des exigences concernant l'utilisation de vaisselle jetable à emporter (plus d'infos sous transgourmet.ch/durabilite). D'autres normes pourraient suivre à l'avenir dans tout le pays, raison pour laquelle il n'est pas inutile de se pencher sur les matériaux alternatifs.



Nos articles jetables durables sont:

- > fabriqués à partir de matériaux renouvelables
- > achetés responsablement
- > compatibles avec les aliments et sans traitement chimique
- > aussi fonctionnels que la vaisselle en plastique



Laissez-vous inspirer par les pages suivantes!

Feuille de palmier: une matière première non contaminée

Les feuilles de première qualité sont lavées, séchées et enfin pressées à haute température pour être transformées en vaisselle jetable moderne en feuille de palmier. Nos assiettes en feuilles de palmier sont sans revêtement, neutres au goût et peuvent être compostées industriellement.

Avantages des produits en feuilles de palmier:

- > aspect naturel attrayant avec un caractère unique
- > sans traitement chimique ni revêtement
- > inodore
- > imperméable et résistant à la chaleur
- > adapté au congélateur et au four
- > compostable industriellement

Aperçu de l'application des différentes matières premières

Matière première	Température		Four	Micro-ondes	Congeler
	MIN.	MAX.			
Cellulose/bois	-25°C	+85°C	✗	✓	✓
Feuille de palmier	-25°C	+220°C	✓	✓	✓
Canne à sucre	-25°C	+200°C	✓ avec papier sulfurisé	✓	✓
Bambou	-25°C	+85°C	✗	✓	✓

25 pièces

N° d'art. 999421
Assiette
24 x 24 cm



25 pièces

N° d'art. 999434
Assiette
Ø 24 cm



25 pièces

N° d'art. 981242
Papstar Pure
Fingerfood
6 x 6 x 1,3 cm



25 pièces

N° d'art. 999420
Assiette
17 x 17 cm



Canne à sucre: utilisation des produits résiduels de la production de canne à sucre

La bagasse, également appelée pulpe de canne à sucre, est un produit résiduel de la production de canne à sucre. Il s'agit des déchets fibreux qui subsistent après l'extraction du jus des tiges de la plante. Les produits sont solides, indéformables et compostables industriellement. Issus d'une matière première qui repousse plusieurs fois par an. Ils sont résistants à l'eau, conviennent pour les aliments chauds (jusqu'à 120 °C) et froids, ainsi que pour le four à micro-ondes.

Avantages des produits fabriqués à base de canne à sucre:

- > matériau renouvelable
- > cellulose fabriquée à partir de canne à sucre
- > adapté au micro-ondes, au congélateur et au four (jusqu'à 120 °C)
- > pour la cuisine chaude et froide
- > compostable industriellement

50 pièces

N° d'art. 999332
Quality
Assiette
Ø 26 cm



50 pièces

N° d'art. 980606
Assiette
Verive
20 x 20 cm



50 pièces

N° d'art. 980604
Coupelle
Verive
340 ml



50 pièces ou carton

N° d'art. 912770
Barquette
Verive
23 x 15,5 x 8 cm



50 pièces

N° d'art. 999341
Quality
Assiette
ovale
20 x 26 cm



50 pièces

N° d'art. 999339
Quality
Assiette
Ø 23 cm



Fibres vierges: une matière première renouvelable aux nombreuses utilisations

Pour la fabrication, on utilise des fibres de bois pures. Elles se compostent industriellement et sont autorisées sans restriction pour le contact direct avec des aliments secs, humides ou gras, et ce même sans revêtement supplémentaire.

Avantages des produits à base de fibres vierges:

- > fabriqué à partir de matières premières renouvelables
- > compostable industriellement
- > matière première non contaminée
- > fibres vierges de bois (longueur de fibres importante)
- > convient pour les aliments (secs, humides et gras)
- > sans revêtement supplémentaire
- > pour la cuisine chaude et froide



250 pièces

N° d'art. 981158
Quality
Assiette en carton
13 x 20 cm



250 pièces

N° d'art. 981151
Barquette à frites
Verive
12,5 x 20,5 cm



50 pièces

N° d'art. 981159
Quality
Assiette en carton
Ø 26 cm



25 pièces

N° d'art. 981960
Quality
Gobelet double paroi To Go
2 dl



50 pièces

N° d'art. 980966
Assiette en carton
Verive
Ø 28 cm



Le bambou: une alternative à croissance rapide sans additifs chimiques

Le bambou est une matière première qui repousse rapidement, qui est très durable et toutefois insipide. D'autres atouts de la vaisselle ou des couverts en bambou sont leur stabilité et leur aspect naturel.

Le bois: l'alternative durable aux couverts jetables

Les couverts en bois que nous proposons portent le label FSC et sont issus de la sylviculture durable. La production ne nécessite en outre aucun traitement chimique ou revêtement du matériau.

Avantages des produits à base de bambou:

- > matière première végétale rapidement renouvelable
- > stable et robuste
- > adapté aux aliments, neutre au goût et à l'odeur



50 pièces ou carton

N° d'art. 912690
Gobelet
Verive
2 dl



250 pièces

N° d'art. 902238
Paille
Yolly
13 cm, Ø 6 mm
compostable



100 sets

N° d'art. 993032
Quality
Set de couverts 3 en 1



100 pièces

N° d'art. 912712
Quality
Cuillères à café
11 cm



100 pièces

N° d'art. 912392
Gobelet
Verive
1,8 dl



50 pièces

N° d'art. 981282
Papstar Pure
Coupelle fingerfood
55 ml



100 pièces

N° d'art. 912713
Quality
Couteaux
16,5 cm



100 pièces

N° d'art. 912714
Quality
Cuillères
16 cm



500 pièces

N° d'art. 980968
Spatules
Verive
14 cm



100 pièces

N° d'art. 912711
Quality
Fourchettes
16,5 cm



Avantages des produits en bois:

- > fabriqué à partir de matières premières renouvelables
- > matière première non contaminée
- > sans revêtement supplémentaire
- > pour la cuisine chaude et froide
- > stable et robuste



Transgourmet/Prodega

Transgourmet Suisse SA
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf

transgourmet.ch/fr/pg/marches
webshop.transgourmet.ch

