TRANSGOURMET
seafood

JETZT GEHT´S UM DIE (FISCH-) WURST

DIE IDEE

5xD Welswurst – jetzt wird es snacktakulär!

Die Geschichte der Wurst führt uns häufig nach Deutschland zurück: So gab es die erste Bratwurst 1404 in Thüringen, den ersten Hot Dog 1847 in Frankfurt und die erste Fischwurst 1933 in Wesermünde (heute Bremerhaven). Grundsätzlich handelt es sich also um keine Innovation und die Brühwurst ist in Dänemark oder den USA schon längst ein Streetfood-Klassiker. Das gleiche gilt für die Brat- und Currywurst in der deutschen Fast-Food-Szene. Aufgrund der steigenden Anzahl heterogener Ernährungstypen und dem wachsenden Bewusstsein für Gesundheit sowie Nachhaltigkeit besteht allerdings die Notwendigkeit, Lebensmittel dem aktuellen Zeitalter anzupassen bzw. zu modifizieren. Vor diesem Hintergrund haben wir gemeinsam mit unserem regionalen Partner Mühlenbeck, einer seit 1889 familienbetriebenen Fleischmanufaktur aus dem Landkreis Cuxhaven, die Fischwurst aus Wels entwickelt. Die Herstellung dieser „Wels-Beste" Welsbratwurst, -Currywurst und -Bockwurst erfolgt ausschließlich unter Einsatz nachhaltig erzeugter Fischrohwaren. Konsumenten:innen schätzen schließlich immer mehr Tierwohl und Regionalität. Vom Jungtier über Aufzucht, Produktionsbetrieb, bis hin zur Verarbeitung und Veredelung findet alles in Deutschland seinen Ursprung. Nachhaltige und ressourcenschonende Zucht- und Verarbeitungsbedingungen schützen hierbei nicht nur die Umwelt, sondern sorgen auch für ein natürliches, qualitativ hochwertiges und gesundheitsförderndes Produkt der Extraklasse.

INHALT

- DIE IDEE
- DAS SORTIMENT
- DINING-IN
- DINING-OUT
- DIE VERPACKUNGEN

WOLLEN SIE MEHR ZUR WELSWURST UND IHREN VIELFÄLTIGEN EINSATZMÖGLICHKEITEN SOWIE UNSEREM WORKSHOP ERFAHREN, DANN SCANNEN SIE EINFACH DEN QR-CODE.

FOLLOW US ON

HINTER DEN KULISSEN

Authentische Konzeptaufnahmen „auf die Hand"

In der heutigen Zeit ist es wichtig, „hybrid-perspektivisch" zu denken. Das bedeutet, das Geschäftsmodell sollte sowohl Dining-in- als auch Dining-out-Konzepte enthalten, um bei möglichen Schließungen bzw. Einschränkungen krisensicher zu sein. Auch Zukunftswissenschaftler:innen erklären diesen Mix als neue Post-Corona-Normalität. Die Wels-Currywurst, -Bratwurst und -Bockwurst eignen sich hierfür hervorragend: ob als Mittagstisch oder als Snack zwischendurch „auf die Hand". Insbesondere das Potenzial im To Go-Geschäft und Take-Away-Bereich möchten wir Ihnen anhand von authentischen Food-Aufnahmen zeigen, weshalb wir für die Dining-out-Kreationen die schöne Kulisse unseres Fischereihafens Bremerhaven nutzten.

DAS SORTIMENT

‚WELS-BESTE' WELS-BRATWURST

ERLESENES WELSFILET, ZU BRÜHWURSTBRÄT ZERKLEINERT UND MIT AUSGESUCHTEN GEWÜRZEN VEREDELT, IN EIWEIßSAITLING

ART.-NR. 453627 PACKUNG 5 STK À CA. 90 G

WELS-BRATWURST PESCETARISCH

NEU

FISCHBRATWURST AUS ÜBER 70% WELS, FEIN VERMENGT MIT AUSGESUCHTER GEWÜRZMISCHUNG, IN VEGETARISCHER HÜLLE, GEBRÜHT

ART.-NR. 815441 PACKUNG 5 STK À CA. 70 G

WELS-CURRYWURST

GEBRÜHT UND GERÄUCHERT, FISCHCURRYWURST AUS ÜBER 90% WELS, HOCHWERTIG VERARBEITET UND MIT AUSGESUCHTEN GEWÜRZEN VERFEINERT

ART.-NR. 891220 PACKUNG 5 STK À CA. 120 G
ART.-NR. 995289 PACKUNG 5 STK À CA. 180 G

WELS-BOCKWURST

WELSFILET VERMENGT MIT ERLESENEN GEWÜRZEN, IN SCHAF-SAITLING, GEBRÜHT UND IM ANSCHLUSS GERÄUCHERT

ART.-NR. 704094 PACKUNG 8 STK À CA. 50 G
ART.-NR. 429586 SCHALE 20 STK À CA. 50 G

MÜHLENBECK
FLEISCHWAREN SEIT 1908

Die Ursprünge von Mühlenbeck gehen auf das Jahr 1889 zurück. Nach wie vor ist die Handarbeit in vielen Bereichen prägend für die Qualität der hergestellten Waren. Moderne Maschinen unterstützen mittlerweile die Mitarbeiter:innen bei ihrer täglichen Arbeit.

Aus der einst kleinen Fleischerei ist heute ein Betrieb geworden, der ca. 50 Mitarbeiter:innen beschäftigt und seine Fleisch- und Wurstwaren im eigenen Geschäft in Spaden und im Lebensmitteleinzelhandel anbietet. Was sich über fünf Generationen hinweg nie geändert hat: Die Arbeit mit Leidenschaft und Herzblut der kompetenten Mitarbeiter:innen, hochwertigen Rohstoffe aus der Region, die frische des Fleisches, die besten Naturgewürze und der natürlich hervorragende Geschmack.

Mühlenbeck versteht sich dabei nicht nur als Fleisch- und Wurstwarenhersteller, sondern als einen Lebensmittelhersteller. Fisch hat natürlich andere Eigenschaften, aber seine Weiterverarbeitung/-veredelung ist sehr vergleichbar zum Fleisch. Die Zusammenarbeit mit regionalen Firmen war und ist für die Fleischmanufaktur schon immer ein Teil ihrer Philosophie. Die Region rund um Bremerhaven kann schließlich nur gemeinsam wachsen.

DINING-IN

Sausage Burger

Wels-Currywurst (Art.-Nr. 891220), Guacamole, Cheddar-Sauce, Parmesan, Tender Nopalitos Tender Cactus (eingelegte Kaktusblaetter), dazu Curly Fries und Onion Rings

Bratwurst-Burger

‚Wels-Beste' Wels-Bratwurst (Art.-Nr. 453627), Guacamole, Coleslaw, Pickled Red Onions, Jalapeños, Röstzwiebeln, BBQ-Sauce, dazu Sweet Potato Fries

DINING-IN

Asia Bowl

‚Wels-Beste' Wels-Bratwurst (Art.-Nr. 453627), Queller Salicornia (Art.-Nr. 646703), Strandastern (Art.-Nr. 4207144), Mii-Nudeln, Enoki-Pilze, Sriacha-Mayonnaise, Sriacha-Sauce

Oriental Bowl

‚Wels-Beste' Wels-Bratwurst (Art.-Nr. 453627), Queller Salicornia (Art.-Nr. 646703), Strandastern (Art.-Nr. 4207144), roter & gelber Reis, Enoki-Pilze, Cherry-Tomaten, Sriacha-Mayonnaise, Sriacha-Sauce

LECKER

ABC-Nudeln

Wels-Currywurst (Art.-Nr. 891220) im Kronen-Schnitt, Buchstabennudeln, kleine Johannisbeertomaten, Frühlingszwiebeln

Seafood Nudel-Gemuese-Pfanne

Wels-Currywurst (Art.-Nr. 891220), Ursprung Eismeergarnelen aus Grönland (Art.-Nr. 129583), Farfalle, rote & gelbe Paprika, Champignons, Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln, Gurke, Zucchini, Wiberg Italia Style

DINING-IN

Wurstl in der Laugenstange

Wels-Bockwurst (Art.-Nr. 704094), Laugenstange, Cole Slaw, rote Zwiebelringe, süsser Senf, Röstzwiebeln

Gourmet Sausage & Egg Benedict

Wels-Currywurst (Art.-Nr. 995289), Vollkornbrot, Bacon, Egg Benedict, Rucola, Rucola-Pesto oder Avocado

Fish Sausage Pizza

Wels-Currywurst (Art.-Nr. 891220), Pizzaboden, Tomatensauce, Cocktailtomaten, Rucola, Mozzarella-Shreds, Cheddar-Shreds

Tapas-Time

Flambierte Wels-Currywurst (Art.-Nr. 891220) im Speckmantel mit Salzstangen-Sticks

DINING-OUT

Currywurst in der Eiswaffel

Wels-Currywurst (Art.-Nr. 891220), Kamasutra-Dip (Art.-Nr. 115571), Currysauce, BBQ-Sauce, Steakhouse Pommes Frites, Curly Fries, Cheddar Flakes

Fish Corndogs

Wels-Bockwurst (Art.-Nr. 429586), Maismehl für die Panade, Ketchup

Tipp: Corn Dogs sind ein typisch amerikanischer Snack. Dafür werden Wiener Würstchen in Maisteig getaucht und anschließend in heissem Öl knusprig frittiert. Sie werden für den einfacheren Verzehr klassisch auf einem Holzspieß serviert.

WOW

yum.

DINING-OUT

SAUSAGE-BURGER

‚WELS-BESTE' WELS-BRATWURST (ART.-NR. 453627), GUACAMOLE, CHEDDAR-SAUCE, COCKTAILTOMATEN, RUCOLA

BRATWURST BURGER

‚WELS-BESTE' WELS-BRATWURST (ART.-NR. 453627), COLESLAW, ROTKRAUT-SHREDS, PICKLED RED ONIONS, BACON, AIOLI-SAUCE (ART.-NR. 440301), BBQ-SAUCE

CHILI-CHEESE-FRIES MIT BOCKWURST

WELS-BOCKWURST (ART.-NR. 704094), STEAKHOUSE POMMES FRITES, JALAPEÑOS, CHEDDAR-SAUCE

CURRYWURST IM WECKGLAS

WELS-CURRYWURST (ART.-NR. 891220), CURRYSAUCE, CURLY FRIES

DINING-OUT

HMM

QUICK & EASY PIZZA CUPCAKES

WELS-BOCKWURST (ART.-NR. 429586), CHORIZO, SUCUK, BLÄTTERTEIG, CHILISCHOTEN, CHEDDAR FLAKES

SNACK-BOX

WELS-BOCKWURST (ART.-NR. 429586), PIZZATEIG, BLÄTTERTEIG, CHEDDAR FLAKES, DAZU ONION RINGS UND CURLY FRIES

DOG & CHIPS

WELS-BOCKWURST (ART.-NR. 704094), HOT DOG BRÖTCHEN, CHEDDAR-SAUCE, BBQ-SAUCE, DAZU ONION RINGS UND CURLY FRIES

WELSWURST IM SCHLAFROCK

WELS-BOCKWURST (ART.-NR. 429586), PIZZATEIG, CHEDDAR FLAKES, DAZU GARNELEN-SPIEß AUS URSPRUNG BLACK TIGER GARNELEN (ART.-NR. 326618)

DINING-OUT

Cheesy Dog

Wels-Bockwurst (Art.-Nr. 429586), Käse-Laugenstange, Pickled Red Onions, Jalapeños, Kaviar aus Seehasenrogen ‚Wasabi', Cheddar-Sauce, Chips

Fried Dog

Wels-Bockwurst (Art.-Nr. 7040914), Laugenstange, frittierte Avocado, Kaviar aus Seehasenrogen ‚Wasabi', Kaviar aus Seehasenrogen ‚Orange', Rotkohl-Shreds, Chilisauce

Lil' Wrap

Wels-Beste' Wels-Bratwurst (Art.-Nr. 453627), Tortilla-Wrap, Paprika, Zwiebeln, Petersilie, Sauce nach Geschmack

Tunnbroedsrulle

Wels-Currywurst (Art.-Nr. 891220), Pickled Red Onions, Sauerkraut, Sauce nach Geschmack

DINING-OUT

Fish Hot Dog

1) ‚Wels-Beste' Wels-Bratwurst (Art.-Nr. 453627), Laugenstange, Sauerkraut, Goma Wakame (Art.-Nr. 668002), Röstzwiebeln, Bacon, Sriacha-Sauce

2) Wels-Bockwurst (Art.-Nr. 429586), Laugen-Sesamstange, Riesengarnelen Kamasutra (Art.-Nr. 700401), Kaviar aus Seehasenrogen ‚Wasabi'

Fisk Poelse

‚Wels-Beste' Wels-Bratwurst (Art.-Nr. 453627), Käse-Laugenstange, Krautsalat, Sucuk, Koriander, kleine-Johannisbeertomaten, Cheddar-Sauce, Kamasutra-Dip (Art.-Nr. 175577)

Hot curry Dog

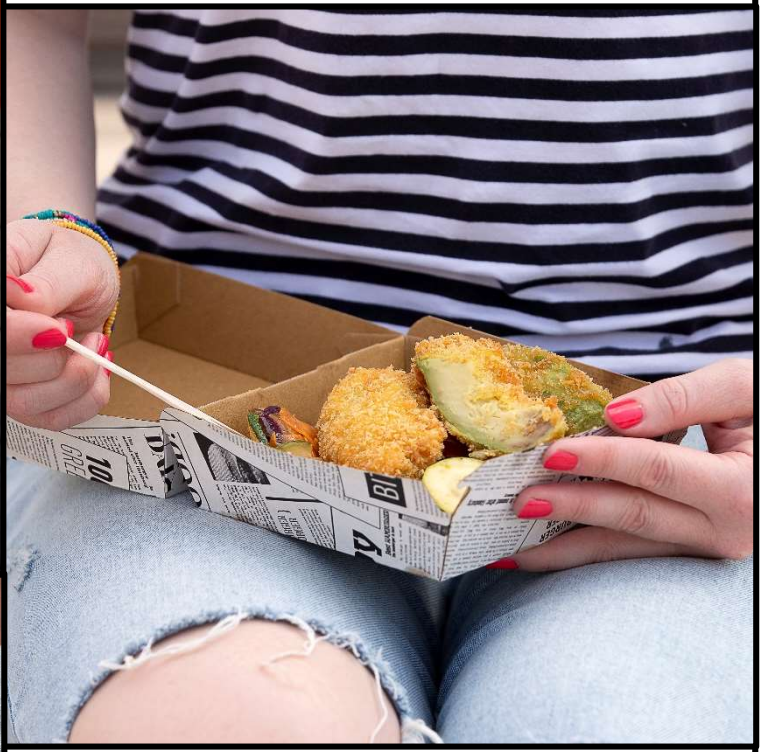
Wels-Currywurst (Art.-Nr. 891220), Käse-Laugenstange, Bacon, Rotkohl-Shreds, Wiberg Italia Style, Currysauce

DINING-OUT

Dreierlei Wurst Tacos

Gedrittelte Wels-Currywurst (Art.-Nr. 995289) mit

1) Pickled Red Onions, Chilisauce
2) Karamelisierte Zwiebeln, Bacon, Cocktailsauce (Art.-Nr. 55074)
3) Queller Salicornia (Art.-Nr. 646703), Wasabisauce



Gemüse-Wurst-Pfanne

Wels-Beste' Wels-Bratwurst (Art.-Nr. 453627), saisonales Gemüse, frittierte Avocado, Sriacha-Mayonnaise, Sriacha-Sauce

Couple goals

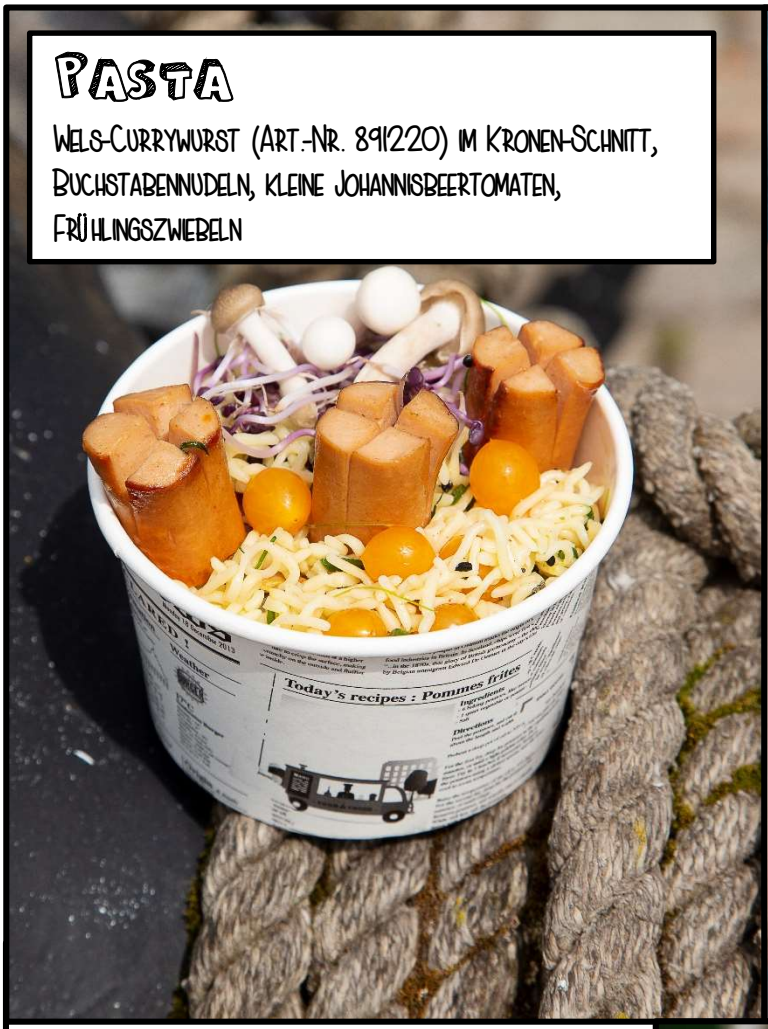
Welsbratwurst GOALS

Bowls mit ‚Wels-Beste' Wels-Bratwurst (Art.-Nr. 453627), Queller Salicornia (Art.-Nr. 646703), Enoki-Pilze, frittierte Avocado, Sriacha-Mayonnaise, Sriacha-Sauce, als Beilage roter & gelber Reis oder Mii-Nudeln

DINING-OUT

PASTA

WELS-CURRYWURST (ART.-NR. 891220) IM KRONEN-SCHNITT, BUCHSTABENNUDELN, KLEINE JOHANNISBEERTOMATEN, FRÜHLINGSZWIEBELN



NUDEL-GEMUESE-PFANNE

WELS-CURRYWURST (ART.-NR. 891220), URSPRUNG EISMEERGARNELEN AUS GRÖNLAND (ART.-NR. 129583), ROTE & GELBE PAPRIKA, CHAMPIGNONS, CHERRYTOMATEN, FRÜHLINGSZWIEBELN, GURKE, ZUCCHINI, WIBERG ITALIA STYLE

PIZZA

WELS-BESTE' WELS-BRATWURST (ART.-NR. 453627), PIZZABODEN, TOMATENSAUCE, PEPERONI, RUCOLA, CHEDDAR-SHREDS

DIE VERPACKUNGEN

KARTON-SCHALEN

TAKE-AWAY-BURGER-BOX
700 ML, 13X14X8 CM, MIT DECKEL, BRAUN, KRAFTKARTON, FALTBAR
ART.-NR. 11645

ASIA-BOX
650 ML, BRAUN, KARTON, PLA-BESCHICHTUNG
ART.-NR. 546332

PALMWARE

Unsere Palmware® werden aus abgefallenen qualitativ hochwertigen Arekapalmenblätter hergestellt. Dieses nachhaltige Verpackungsmaterial ist also organisch und kompostierbar. Zudem garantiert Palmware® faire und sichere Arbeitsbedingungen nach BSCI-Standard in Indien.

PALMWARE®-SCHALEN
275 ML, RUND
ART.-NR. 546345

PALMWARE®-SCHIFFCHEN
20 CM
ART.-NR. 546347

PALMWARE®-TELLER
20X20 CM, QUADRATISCH
ART.-NR. 181345

PALMWARE® TELLER RECHTECKIG
25X15 CM
ART.-NR. 181347

PALMWARE® TABLETT
32,5X27 CM
ART.-NR. 181354

DIE VERPACKUNGEN

Bagasse

Bagasse ist ein Material, das als natürliches Nebenprodukt beim Auspressen von Zuckerrohr entsteht. Diese faserigen Überreste werden genutzt, um daraus eine umweltfreundliche Verpackung herzustellen. Das Einweggeschirr aus Bagasse ist kälte- und hitzeresistent sowie fett- und wasserundurchlässig.

Coppa Schale Bagasse

Art.-Nr. 2944411 250 ml, weiß

Bagasse-Teller weiß

Art.-Nr. 210669 18 cm, weiß, gebleicht, rund
Art.-Nr. 210638 22 cm, weiß, gebleicht, rund
Art.-Nr. 200252 26 cm, weiß, gebleicht, rund

Bagasse-Teller braun

Art.-Nr. 818698 18 cm, braun, rund
Art.-Nr. 818681 26 cm, braun, rund

Bagasse-Salatschale braun

Art.-Nr. 534374 800 ml, rund, 194x48 mm, braun, für warme und kalte Speisen, passender Deckel: 534372
Art.-Nr. 237112 900 ml, rund, 194x50 mm, passender, Deckel: 433243

Besteck & Servietten

Holzgabel

Art.-Nr. 65909 Artikelbeschreibung: 16,5 cm, bio-beschichtet

Holmesser

Art.-Nr. 849827 Artikelbeschreibung: 16,5 cm, Breite 2,2 cm

Premium-Holzlöffel

Art.-Nr. 65907 Artikelbeschreibung: 18 cm, bio-beschichtet

rPapier.Servietten

Art.-Nr. 65915 20x20 cm, 2-lagig, 1/4 Falz, braun, ungebleicht, mit Recycling-Aufdruck

TRANSGOURMET | seafood

An der Packhalle IX, Nr. 11
27572 Bremerhaven
info@tg-seafood.de

Tel. 0471 - 14291 -110
Fax 0471 - 14291 - 119
www.tg-seafood.de

TRANSGOURMET

Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG
Amtsgericht Darmstadt HRA 85580, Sitz: Riedstadt
Persönlich haftende Gesellschafter: Transgourmet Central and Eastern Europe GmbH, Riedstadt - AG Darmstadt HRB 95033

Geschäftsführer:
Frank Seipelt (Vorsitz), Manfred Hofer

Transgourmet Central and Eastern Europe AG, Basel (Schweiz) – Handelsregister Kanton Basel-Stadt CHE-116.103.244

Verwaltungsrat: Hansueli Loosli (Präsident), Adrian Werren
Zentrale: Albert-Einstein-Str. 15 | 64560 Riedstadt

**Kennen Sie schon unsere Transgourmet-App?
Einfach über den Google Play oder App Store auf Ihr Gerät laden.**

www.transgourmet.de
shop.transgourmet.de
kontakt@transgourmet.de
0 800 1722 722*
0151 29 28 30 53

Alle Angebote und Angebotsmengen sind freibleibend. Alle in Euro ausgewiesenen Preise sind Großhandelspreise ohne Mehrwertsteuer (Gebindeabnahme). Verkauf erfolgt nur an Wiederverkäufer, gewerbliche Verbraucher und Unternehmer im Sinne von § 14 BGB. Ansonsten gelten die allgemeinen Liefer- und Zahlungsbedingungen der Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG. Diese können schriftlich oder telefonisch unter der oben genannten Kontaktadresse angefordert werden.
Für Druckfehler keine Haftung.