TRANSGOURMET
seafood

TRENDBOOK
SURF & TURF

#INFLEISCHUENCER #INFISCHLUENCER #TRENDBOOKSURF&TURF

SURF & TURF

DER URSPRUNG VON SURF & TURF

Der Ursprung von ‚Surf & Turf' (Brandung & Rasen) führt uns zurück in die späten 60er Jahre des letzten Jahrhunderts, wo schließlich dieser Begriff in den Steakhäusern entlang der Atlantikküste Nordamerikas entstand. Er bezeichnet Gerichte, bei denen Fisch bzw. Meeresfrüchte mit Fleischprodukten kombiniert werden. In Australien sind sie auch als ‚reef & beef' (Riff & Fleisch) bekannt. Das erste ‚Surf & Turf'-Menü' wurde vermutlich im Jahr 1967 im ‚Michael's House of Steak' in Buffalo, State New York, angeboten.

RAFFINIERTES RENDEZVOUS

Die kreative Kombination aus erlesenem Fisch & ausgewähltem Seafood mit feinen Fleischprodukten stellt ein raffiniertes Rendezvous auf dem Teller dar. Begeistern auch Sie Ihre Gästinnen und Gäste mit lukullischen Surf & Turf-Menüs und zeigen Sie sich als Connaisseur moderner maritimer Kochkunst.

Viele Gästinnen und Gäste sind stets auf der Suche nach dem kulinarischen Kick. Um für Begeisterung zu sorgen, muss die Gastronomie Faktoren wie Vielfalt, Innovation, Abwechslung und Kreativität in seinem Angebot berücksichtigen. Wir bieten Ihnen mit unseren Surf & Turf Ideen, orientiert an den relevanten Mega- und Food-Trends, neuartige Geschmackserlebnisse, die einen wahres Gaumenglück zaubern.

Grundsätzlich gilt: Der Konzeption von Rezepten sind keine Grenzen gesetzt. Unsere hochwertigen Sortimente der Transgourmet Seafood und Fleischmanufaktur lassen keine Wünsche offen – wir bieten eine Riesenauswahl an Fisch & Seafood, Wurst- und Fleischprodukten.
Entdecken Sie mit uns und unserem vorliegenden Trendbook ungewöhnlich leckere Verbindungen von Seafood- und Fleischprodukten und bringen Sie damit neue Foodimpulse auf Ihre Speisekarte.

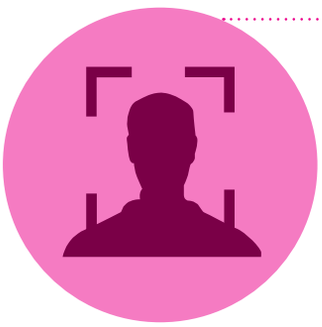
MEGA-TRENDS

NACHHALTIGKEIT

Die Sorge um den Planeten kristallisiert sich zunehmend als polarisierendes Leitthema in der Gesellschaft heraus. Der Mega-Trend Nachhaltigkeit beschäftigt sich daher mit den Schwerpunkten: Klimakompensation und -neutralität sowie Ressourcenverknappung, mit dem Ziel, die Welt (ur-)enkeltauglich zu machen. Die Ausgangssituation bildet das wachsende Bewusstsein für eine wechselseitige Beeinflussung zwischen der Umwelt, Gesellschaft und individueller Konsumentenentscheidungen. Im Sinne eines nachhaltigen Wirtschaftens und Konsumierens beschäftigen sich alle Branchen, wie die Lebensmittel-, Textil-, Tourismus- oder Mobilitätsbranche, mit Maßnahmen hinsichtlich der Reduzierung von CO_2-Emissionen, Minimierung von Food Waste, Müllvermeidung (z. B. Förderung einer Materialkreislaufwirtschaft) oder Einhaltung der Menschenrechte. Produkte mit sozialen oder ökologischen Mehrwerten, wie dem Ressourcen-, Tier- und Umweltschutz, gewinnen an Bedeutung. Sie lassen sozialverträgliche sowie umweltbewusste Lebensstile entstehen, die einen positiven Beitrag für das Wohl gegenwärtiger und zukünftiger Generationen leisten.

GESUNDHEIT

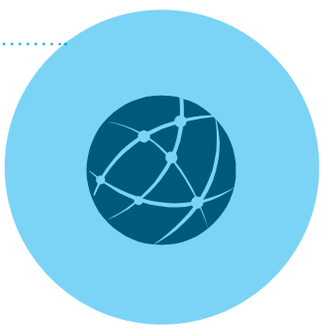
Individuelle und eigene Verantwortung für seine psychische und physische Gesundheit zu übernehmen, stellt den wichtigsten Wert der deutschen Konsumenten:innen dar. Dieser Mega-Trend ist deshalb entlang aller Branchen spürbar und ein Treiber für Produkt- und Serviceinnovationen. Neue Technologien wie Wearables ermöglichen, körpereigene Bedürfnisse konstant zu überwachen und eigene Vitaldaten zu gewinnen, um hieraus individuelle Selbstoptimierungsmaßnahmen für den eigenen Lebensstil abzuleiten. Im Zuge dessen lässt sich eine wachsende Nachfrage von gesundheitsfördernden Lebensmitteln, personalisierten Ernährungskonzepten (personalized nutrition), Fitness Fashion und Deep Sleep-Produkten feststellen. Im Vordergrund steht nicht der Heilungsprozess, sondern vielmehr präventive Maßnahmen zu ergreifen und Stress, (Zivilisations-)Krankheiten oder dem Alterungsprozess vorzubeugen, um „Longevity" zu erreichen. Die Corona-Pandemie hat das Gesundheitsbewusstsein, den Trend zur Self Care, gesteigert.



INDIVIDUALISIERUNG

Bei diesem Mega-Trend steht die Selbstbestimmung und -verwirklichung im Fokus – das eigene Ich, frei definieren zu können. Die komplette Ausgestaltung der persönlichen Individualität und des jeweiligen Lebensstils erfolgt durch den Beruf, die Bildung, die Sexualität (LGBTQI-Bewegung), den Kleidungs- oder Ernährungsstil. Dabei ist es möglich, sich bewusst von anderen sozialen Gruppen abzugrenzen oder seine Zugehörigkeit in soziale Milieus zu verorten. Konsumenten:innen werden außerdem immer stärker in Produktentwicklungsprozesse miteinbezogen, ob direkt oder indirekt. Durch die Digitalisierung wird ihr Verhalten mittels Algorithmen und künstlicher Intelligenz (KI) auf Wearables, Smartphones oder Social Media Plattformen konstant beobachtet, analysiert, gesteuert und optimiert. Aus diesen gewonnenen Kundenbedürfnissen und -wünschen werden u. a. soziodemografische Cluster gebildet, um darauf basierend für jene Personengruppe spezifische Produkt- und Serviceleistungen zu erstellen.

DIGITALISIERUNG



Die Digitalisierung beeinflusst maßgeblich unser Umfeld und ist von der schnelllebigen Technologie geprägt. Sie hat einen Einfluss auf alle Branchen, wie in der Lebensmittel-, Logistik- oder Automobilbranche. Insbesondere die Corona-Pandemie hat die Digitalisierung in den letzten zwei Jahren stark vorangetrieben. Die erforderlichen Abstandseinhaltungen und Hygienemaßnahmen, beispielsweise im Berufsleben, in wiedergeöffneten Restaurants oder beim Flug-/Hotel-Check-in, haben neue kontaktlose Digitalkonzepte und Software-Lösungen entstehen, aber auch bereits vorhandene optimieren lassen. Hierzu zählen: Etablierung von mobilem Arbeiten (Homeoffice), Online-Unterricht, virtuelle Veranstaltungen mit Avataren, Bezahlen im Vorbeigehen (Mobile Banking & Pay), Zeitfenster-Reservierungen oder Self-Check-ins/-outs. Vor allem der QR-Code zählt im Bereich der Digitalisierung vermutlich zu den Gewinnern der Corona-Krise. Abgesehen davon, dass er heutzutage die Eintrittskarte ins gesellschaftliche Leben bedeutet, lassen sich mit dem QR-Code neben dem Impfstatus, in der Gastronomie die Speisekarte abrufen, das Essen bestellen und direkt bezahlen. Weitere Themen im Rahmen der Digitalisierung sind Smart Home, Event Shopping (Black Friday oder Cyber Monday), Künstliche Intelligenz (KI) (z. B. algorithmen-basierte Werbung) und Kryptowährungen.

MOBILITÄT

Die Mobilität befasst sich mit gegenwärtigen und künftigen Güter- und Personenströmen. Dieser Mega-Trend ist dabei kein isoliertes Konstrukt, sondern mit anderen stark verbunden. Im Sinne der Nachhaltigkeit steht beispielsweise die elektrische, shared (Autos, Fahrräder, E-Scooter) oder wasserstoffbetriebene Fortbewegung im Fokus. Koexistent zur Digitalisierung gewinnen autonom fahrende Autos (z. B. Miniatur-Foodtrucks) und Flurförderfahrzeuge sowie vollautomatisierte Van Carrier an Bedeutung. Der Digitalisierungsschub verändert aber auch unsere Tagesabläufe und fördert neue mobile Arbeitsstrukturen, wie dem Remote Office. Infolge dieser Entstrukturierung ändert sich wiederum das Konsumverhalten und die Verteilung von Lebensmittelausgaben im LEH und der Außer-Haus-Verpflegung. Im Zuge dieses Mega-Trends wird eine NOW-Verfügbarkeit (N = Now [24/7]; O = Offline, Online; W = Worldwide) von Produkten und Dienstleistungen, u. a. auch Fitnessstudios sowie Instant Shopping-Funktionen bei Instagram, vorausgesetzt.

URBANISIERUNG

Weltweit zieht es immer mehr Menschen zunehmend in die Städte. Der Mega-Trend Urbanisierung impliziert zum einen diesen städtischen Bevölkerungszuwachs und befasst sich zum anderen mit den daraus neu resultierenden Herausforderungen an die Infrastruktur. Denn infolge dieser urbanen Veränderungen ist ein Umdenken u. a. in den Bereichen Living, Individual- und Massenverkehr, Education, Strom- und Wassernetzwerk, Abfallmanagement oder Arbeit notwendig. Urbanisierung ist eng mit anderen Mega-Trends, wie Nachhaltigkeit, Digitalisierung und Mobilität, verknüpft. Im engeren Sinne befasst sich dieser Mega-Trend mit der künftigen Wohnsituation in Städten (z. B. Micro-, Co-, Single-, Senior-Living) und einer grüneren, smarteren Vernetzung, Fortbewegung und Ernährung. Letzteres bezieht sich auf die lokale Lebensmittelproduktion, wie Urban Farming, Indoor-Vertical-Farming, Aquaponic und Selbsterntegärten.

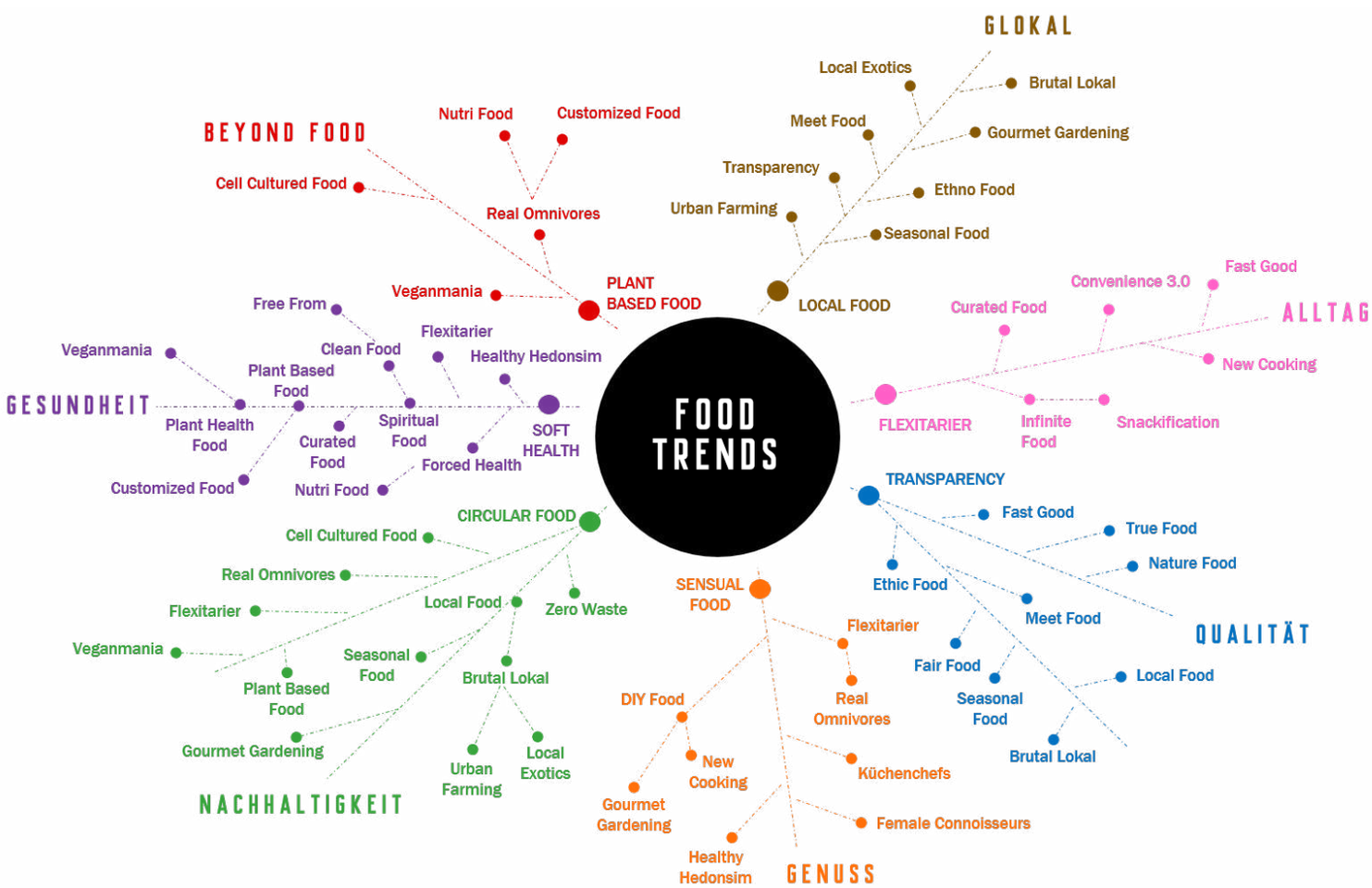
FOOD-TRENDS

Wie sieht die Ernährung der Gegenwart und Zukunft aus? Das vorliegende Trendbook wird Ihnen zukunfts- und zugleich richtungsweisende Mega- und Food-Trends aufzeigen, die insbesondere für die Fisch- und Fleischbranche relevant sind.

Die Treiber des globalen Strukturwandels, die Veränderungsprozesse in der Gesellschaft, Politik, Kultur, Technik, Wirtschaft und Wissenschaft beschreiben, sind Mega-Trends. Aus einem oder mehreren lassen sich wiederum Food-Trends ableiten, die Entwicklungen der Esskultur darstellen und Zukunftsprognosen zum Essverhalten ermöglichen. Sowohl Mega- als auch Food-Trends sind dynamische Konstrukte und können sich ausdifferenzieren, abschwächen oder zum Mainstream etablieren. Sie sind außerdem nicht isoliert zu betrachten, sondern zwischen den einzelnen Mega-Trends bilden sich Schnittstellen, wodurch eine wechselseitige Beeinflussung im Sinne einer Koexistenz oder Konkurrenz entsteht. Das gleiche gilt für Food-Trends.

Die Evidenz neuester Studien bestätigt, dass sich Konsumenten:innen nachhaltiger und gesünder ernähren, zunehmend online einkaufen und vorzugsweise digital bezahlen. COVID-19 hat diesen Bedürfniswandel und ethisch moralischen Grundkonsens beschleunigt. Bei den relevant identifizierten Food-Trends werden daher zwei tiefgreifende Veränderungen in der Erwartungshaltung deutlich. Zum einen in der Optimierung des gesamten Wertschöpfungsnetzwerks – auf welche transparente Art und Weise Lebensmittel ökologischer, sozialverträglicher, automated, smarter sowie effizienter produziert, vertrieben, konsumiert und entsorgt werden können. Zum anderen findet ein Wandel im Bewusstsein und in der Wahrnehmung statt – inwiefern das eigene Konsumverhalten zukunftsfähig sein kann. Letzteres impliziert auch, wie Lebensmittel unser körperliches und geistiges Wohlbefinden beeinflussen.

Schlussendlich hängt alles miteinander zusammen und der Mensch bildet mit der Umwelt ein großes gemeinsames Ökosystem und beide existieren keinesfalls unabhängig voneinander. Der heutige Konsum ist daher eine bewusste Entscheidung für das eigene Ich sowie für Umwelt, Nachhaltigkeit, Tierschutz oder Fair-Trade.



Quelle: Eigene Darstellung angelehnt an Food Report 2022, 2021 I zukunftsinstitut

SOFT HEALTH

Das Zukunftsinstitut hat Soft Health bereits 2014 als Food-Trend für das darauffolgende Jahr 2015 identifiziert.

Heute gewinnt er immer mehr an Popularität. Eine gesundheitsorientierte Ernährung zu erreichen, ist nicht zwangsläufig mit einem Verzicht verbunden. Anstelle einzelne diätische Aspekte, wie kalorien-, fett- oder kohlenhydratarm, in den Vordergrund seiner Ernährungsweise zu stellen, geht es vielmehr um ein ganzheitliches Verständnis eines ausgewogenen, bewussten Lebensmittelkonsums.

Das Ziel von Soft Health ist daher, die Gesundheit sanft durch seinen Ernährungsstil zu unterstützen. Die angebotsorientierte Umsetzung erfolgt durch den Einsatz bunter und ökologischer Rohstoffe.

ZITRONENPIZZA

mit heißgeräucherten Lachsstreifen (Art.-Nr. 722522), Queller Salicornia (Art.-Nr. 646703) & Zitrone auf knusprigem Pizzateig mit Käse überbacken

TIPP

Den Backofen auf 240° C vorheizen. Eine halbe Zitrone in dünne Scheiben schneiden. Von der übrigen Hälfte die Schale abreiben, 1 EL Saft auspressen und beides mit Schmand vermengen. Mit Salz & Pfeffer würzen. Den Stremellachs zerpflücken und den Pizzateig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen. Schmand auf dem Pizzateig verstreichen, Lachs, Queller Salicornia und Zitronenscheiben darauf verteilen und abschließend mit Käse bestreuen. 15-20 Minuten goldbraun backen.

LOW CARB BURGER

Hummerfleisch (Art.-Nr. 445399), Black Angus Burger aus Rinder-Steaknacken USA (Art.-Nr. 737487) mit Tomaten-Algen-Tatar (Art.-Nr. 345042) & Bacon (Art.-Nr. 545907) im Auberginen-Sandwich

SURF & TURF SPIESSE

mit Teriyaki-Sauce (Art.-Nr. 532785) glasierte Hackbällchen aus gemischtem Hackfleisch (Art.-Nr. 678743) mit Riesengarnelen (Art.-Nr. 29490) & gelben Mini-Paprika auf Wakame Seealgen-Salat Natur (Art.-Nr. 814621)

SOMBRERO WRAPS

Tortilla Wraps mit Garnelen (Art.-Nr. 84741), Hähnchenbrustfiletstreifen (Art.-Nr. 63838), Avocado & Mango oder
Tortilla Wraps mit Räucherlachswürfeln (Art.-Nr. 712934), dazu süß-scharfer Kamasutra-Dip (Art.-Nr. 175577) & Aioli-Sauce (Art.-Nr. 440301)

TORTILLA DE PATATA

mit Pulled Salmon (Art.-Nr. 766066), Rinderhackfleisch (Art.-Nr. 509178), Zwiebeln & Feta

TIPP

Eine Tortilla ist ein spanisches Omelett aus Eiern mit Kartoffeln und Zwiebeln. Sie wird zur Unterscheidung von der Tortilla francesa, die keine Kartoffeln enthält, als Tortilla española oder Tortilla de patatas bezeichnet. Und sie ist auch nicht zu verwechseln mit dem gleichnamigen mexikanischen Fladenbrot.

BLITZPIZZA

mit Mini-Räucherlachsscheiben (Art.-Nr. 713087), Salat, Streukäse & Ei auf Tortilla-Wrap

BURRATA

auf Tomaten-Algen-Tatar (Art.-Nr. 345042) mit Rinderfiletstreifen aus dem Ursprung Färsen Filet Steak (Art.-Nr. 497026), dazu ein paar Cocktailtomaten & Basilikum zum Finishen

CEASAR SALAD SURF & TURF

mit Thunfisch (Art.-Nr. 114073) & Ursprung Putenbrustfilet (Art.-Nr. 551144)

TIPP

Zutaten für das klassische Ceasar Salad Dressing:
Knoblauch, Sardellenfilets (in Öl), italienischer Hartkäse (z. B. Grana Padano), Sonnenblumenöl, mittelscharfer Senf, Ei, Milch, Schmand, Salz, Pfeffer, Zitronensaft

SMÖRREBRÖD

Vollkornstulle mit körnigem Frischkäse, Ursprung Eismeergarnelen aus Grönland (Art.-Nr. 129583) & Dill

THAI-GURKENSALAT MIT FLAMMLACHS

Flammlachs-Portion (Art.-Nr. 600148)

THAI GURKENSALAT

Gurken, Chili, geröstete Erdnusskerne, Thai-Basilikum oder Koriander
Wer mag, kann den Salat noch mit Edamamebohnen & Queller Salicornia (Art.-Nr. 646703) aufpimpen.

Zutaten für das Dressing:
Sojasauce, Reisessig, Thai-Fischsauce, Sesamöl, Rohrohrzucker, Salz

BUNTE GEMÜSESUPPE

mit Welsbockwürstchen (Art.-Nr. 704094) & Schinkenbockwurst (Art.-Nr. 975223)

SNACKIFICATION

Snack it up! Snacking hat sich zum New Normal entwickelt, dabei steigt der Fokus auf ausgewogene und gesundheitsorientierte Produkte. Quick-Service-Restaurants befassen sich ohnehin schon mit Snacks zu jeder Tageszeit. Nun bietet sich für LEH, Restaurants, Caterer, Bäckereien und Delivery-Services hiermit die Chance, ihren Absatz zu steigern. Snackification ist mit seinem Anpassungspotenzial ein wahres Krisenfood. Mit nur wenigen Handgriffen und dem Austausch einzelner Komponenten, zum Beispiel durch nahöstliche, asiatische, saisonale oder regionale Zutaten, lassen sich individuelle Snacking-Abwechslungen realisieren, wie sie seitens der Generationen X bis Z gewünscht sind. Außerdem müssen die kleinen und gesunden Minimahlzeiten nicht zwingend unterwegs in To-go-Verpackungen konsumiert werden, sondern eignen sich auch ohne große Umstellung als Tellergericht für den Direktverzehr Vorort. Zum bewussten und situativen Snacken zählen authentisches Streetfood, trendige Bowls, Burger, Sandwiches, Hot Dogs, belegte Brötchen und Stullen. Grundsätzlich lautet die Devise bei der Umsetzung dieses Food-Trends: es muss kreativ, instagrammable, gesund, lecker, klein portioniert und für den Dining-in- und Dining-out-Konsum praktikabel sein.

SURF & TURF HOT DOG DELUXE

mit Urprung Spanischer Pulpo (Art.-Nr. 257148) & Rindswurst (Art.-Nr. 384520) oder „Wels-Beste“ Welsbratwurst (Art.-Nr. 453627) im Hot Dog Brötchen, abgerundet mit Sprossen & Kamasutra-Dip (Art.-Nr. 175577)

TIPP

Das Wasserbad auf 80 °C vorwärmen. Den Pulpo gründlich waschen, mit Salz einreiben und zusammen mit den gewünschten Gewürzen vakuumieren. Den Vakuumbeutel für ca. 5 Stunden in das Wasserbad legen und garen lassen. Nach Ende der Garzeit den Pulpo aus dem Beutel nehmen. Die Tentakeln abtrennen und in einer Pfanne in Öl mit Knoblauchscheiben – oder besser noch auf dem Grill – kurz, aber sehr heiß, anrösten. Für den Hot Dog die Tentakeln in feine Scheiben schneiden.

MINI BURGER

mit Riesengarnelen-Kamasutra (Art.-Nr. 700401), Pulled Beef aus gepökelter Rinderbrust (Art.-Nr. 800945), Aioli-Sauce (Art.-Nr. 440301) & Mini-Hamburgerbrötchen

PIZZABRÖTCHEN

mit Cocktail Shrimps (Art.-Nr. 915571) & Rinderhackfleisch (Art.-Nr. 509178), dazu Cocktail-Sauce (Art.-Nr. 55074) und Kamasutra-Dip (Art.-Nr. 175577) im Pizzateig gerollt

CRUNCHY SURF & TURF SNACK

Ursprung Färsen Roastbeef (Art.-Nr. 430067) mit Kimchi & Cheddar Cheese Dip und Gelbflossen-Thunfisch-Loin ‚Super Sashimi' (Art.-Nr. 771327) mit Goma Wakame Supreme (Art.-Nr. 668002), Wiberg Togarashi (Art.-Nr. 725292) & Chili Dip auf Krabbenchips

ÜBERBACKENE NACHOS MAL ANDERS

mit Ursprung Black Tiger Garnelen (Art.-Nr. 326618), Tintenfischringen im Backteig (Art.-Nr. 723602), Thunfisch-Loin (Art.-Nr. 473000), Rinderfiletstreifen vom Ursprung Färsen Filet Steak (Art.-Nr. 497026), geriebenem Käse, Nachos & Cheddar Cheese Dip

BAGUETTE 'DELUXE'

Ursprung Färsen Filet Steak (Art.-Nr. 497026), Hummerfleisch (Art.-Nr. 445399) mit Kamasutra-Dip (Art.-Nr. 175577), Avocado, Salat-Mix & Sprossen im krossen Ciabatta-Brötchen

HERZHAFTER FRANZOSE

Laugencroissant mit Frischkäse Räucherlachs & Lauch (Art.-Nr. 150891) & Ursprung Island Räucherlachs (Art.-Nr. 89924), dazu Sprossen zum Finishen

SURF & TURF SNACK DELUXE

Gebratenes Kammmuschelfleisch (Art.-Nr. 308137) mit Chorizo (Art.-Nr. 350754) & Goma Wakame (Art.-Nr. 814621) in Jakobsmuschelschalen (Art.-Nr. 157083) serviert

SURF & TURF SPIESS

Lammhüfte (Art.-Nr. 976183), Premium Thunfischfilet Center Cut (Art.-Nr. 114073) & Rauchgarnelen (Art.-Nr. 249035)

TIPP

Die Rauchgarnelen vorab etwas erwärmen und ggf. noch etwas geschmortes Gemüse wie Karotten, Blumenkohl oder Zuckerschoten als knackigen Frischekick dazu servieren.

PULLED REEF & BEEF HOT DOGS

Reef Variante:
Krosses Hot Dog Brötchen gefüllt mit Pulled Salmon aus Stremellachs (Art.-Nr. 383017), Kamasutra-Dip (Art.-Nr. 175577) & Goma Wakame (Art.-Nr. 814621)

Beef Variante:
Krosses Hot Dog Brötchen gefüllt mit Pulled Beef aus gepökelter Rinderbrust (Art.-Nr. 800945), Paprika, Gewürzgurke, abgerundet mit Aioli-Sauce (Art.-Nr. 440301)

CHICKEN STICKS MIT BUTTERFLY GARNELEN

Hähnchenbrustfilet (Art.-Nr. 63838) und Garnelen (Art.-Nr. 234085) in asiatischer Marinade aus Teriyaki-Sauce, Sojasauce, Knoblauch, Honig und Sriracha-Sauce, dazu Guacamole, Kamasutra-Dip (Art.-Nr. 175577) & Goma Wakame (Art.-Nr. 814621)

TIPP

Butterflyschnitt bei Garnelen: Den feinen Schnitt auf dem Rücken der Easy Peel Garnelen die komplette Längsseite entlang bis zum Schwanzstück mit dem Messer vertiefen, bis sich die Garnele in zwei Teile klappen lässt. Achten Sie darauf, sie dabei nicht komplett durchzuschneiden.

FAST GOOD

Fast Good folgt dem Prinzip „eat smart“ und bezeichnet einen zukunftsweisenden Food-Trend, der die Bedürfnisse, Zeit zu sparen und sich gesund sowie ausgewogen zu ernähren, miteinander verknüpft. Im Vergleich zum Fast Food steht hier zwar auch die Zeiteffizienz und Flexibilität im Vordergrund, doch es setzt im Unterschied hochwertige Zutaten sowie Transparenz und klare Informationen über die Herkunft, Nährwerte und Zubereitung voraus. Werte, wie gesunde, fair gehandelte und nachhaltige Produkte sowie ein hoher sensorischer Genuss überwiegen. Trotz der Zeiteffizienz, ist nicht festgelegt, wo konsumiert wird. Fast Good kann der schnelle, nachhaltige Happen mit hohen Nährwerten Vorort, aber auch der Snack zwischendurch „auf die Hand“ sein. Dieser Food-Trend passt daher perfekt ins Dining-in- und Dining-out-Geschäft. Insbesondere in der heutigen Zeit ist es wichtig, „hybrid-perspektivisch“ zu denken, weshalb die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung sowohl Vorort- als auch Take-Away-Konzepte umsetzen sollten, um bei möglichen Schließungen bzw. Einschränkungen krisensicher zu sein. Auch Zukunftswissenschaftler:innen erklären diesen Mix als neue Post-Corona-Normalität.

WAFFELBURGER

Saftiger Rindburger (Art.-Nr. 300852) und knackige Garnelen (Art.-Nr. 29490) zwischen zwei herzhaften Waffeln mit Kamasutra-Dip (Art.-Nr. 175577), Tomaten-Algen-Tatar (Art.-Nr. 345042), Zwiebeln & Evergreen Tomate

TIPP

Der perfekte Waffelteig (2 Personen):

- 100 g Butter
- 3 Eier
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 125 ml Wasser
- Salz & Pfeffer

NORDISCHE POKÉ BOWL MIT MATJES & BEEF

Rauchmatjesfilet (Art.-Nr. 658393) & Pulled Beef aus gepökelter Rinderbrust (Art.-Nr. 800945), dazu Kartoffelspalten, Edamamebohnen und Zwiebeln mit einem cremigen Dressing aus Crème fraîche, Sahne, Essig & Zitronensaft

GREEK BOWL

mit Lamm (Art.-Nr. 948746), Ursprung Spanischer Pulpo (Art.-Nr. 879191), Tomaten, Oliven, Gurke, roten Zwiebeln, Couscous, Feta, abgerundet mit einem Dressing aus Essig, Öl, Zitronensaft & feinen Gewürzen

DELUXE HAVEN SANDWICH

mit Roastbeef (Art.-Nr. 157001) & Ursprung Eismeergarnelen aus Grönland (Art.-Nr. 129583)

Für die perfekte Abrundung:
Tomaten-Algen-Tatar (Art.-Nr. 345042), Queller Salicornia (Art.-Nr. 646703), Gurke & Remoulade mit Joghurt (Art.-Nr. 440240)

PULLED SURF & TURF BURGER

mit selbstgemachtem Pulled Pork vom Ursprung Strohschwein (Art.-Nr. 522922), Pulled Salmon aus Flammlachs-Portionen (Art.-Nr. 600148), geröstetem Blumenkohl, Peperoni, Zwiebelringen & Queller Salicornia (Art.-Nr. 646703) auf Brioche Burger Brötchen mit Aioli-Sauce (Art.-Nr. 440301)

Dazu passen perfekt köstliche Parmesan-Kartoffeln.

SWEET & SALTY

Butterwaffel mit Räucherlachswürfeln (Art.-Nr. 724164) & Salsa

SALSA

Zutaten: Zwiebel, Chilischote, Knoblauchzehe, Olivenöl, stückige Tomaten, gehackte Petersilie, Salz & Pfeffer, Paprikapulver, Zucker, Zitronensaft

Zubereitung: Zwiebel ganz fein würfeln, Chilischoten entkernen und ebenso wie den Knoblauch fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch sowie Chili kurz andünsten. Mit den Dosentomaten ablöschen und mit Gewürzen, Zucker und einem Spritzer Zitronensaft abrunden. Anschließend die Sauce aufkochen lassen und köcheln lassen bis sie etwas eindickt.

SURF & TURF QUESADILLAS

mit Garnelen (Art.-Nr. 29445), Rinderfilet (Art.-Nr. 259001), Queller Salicornia (Art.-Nr. 646703), Zwiebelringen, Kamasutra-Dip (Art.-Nr. 175577), Aioli-Sauce (Art.-Nr. 440301) & Avocado auf Tortilla-Wrap

TIPP

Quark-Öl-Teig Tortilla: Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Salz, Speisequark, Milch und Öl hinzufügen und alles mit einem Mixer erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen, anschließend auf dem Backblech ausrollen und knusprig backen.

THAI BOWL

mit Ursprung Black Tiger Garnelen (Art.-Nr. 326618), Hähnchenbrustfilet-Streifen (Art.-Nr. 63838), Quinoa, Möhren, Süßkartoffel, Edamamebohnen & Erdnuss-Limetten-Dressing

TIPP

Zutaten Dressing: Knoblauch, Ingwer, Sojasoße, Ahornsirup, Limettensaft, Erdnussmus, Wasser

Zubereitung: Knoblauch und Ingwer fein hacken. Danach alle weiteren Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen glattrühren.

REEF & BEEF CHEESEBURGER

Rinderfrikadelle (Art.-Nr. 857687), Ursprung Black Tiger Garnelen (Art.-Nr. 326618), Lollo Bionda, rote Zwiebel, Tomate, Gurke & Cheddar mit süß scharfem Kamasutra-Dip (Art.-Nr. 175577) in krossem Käsebrötchen

STULLENALARM

Vollkornbrot mit heißgeräucherten Lachsstreifen (Art.-Nr. 734505), Kamasutra-Dip (Art.-Nr. 175577), Aioli-Sauce (Art.-Nr. 440301), Avocado, Salat, Tomate & Kresse

Ciabatta mit Lachsschnitte geräuchert (Art.-Nr. 647131), Kamasutra-Dip (Art.-Nr. 175577), Remoulade mit Joghurt (Art.-Nr. 440240), Avocado, Salat, Tomate & Kresse

BLACK PEARL

Ursprung Spanischer Pulpo (Art.-Nr. 879191), Kamasutra-Dip (Art.-Nr. 175577), Tomaten, Salat & Kresse in schwarzem Baguette-Brötchen

ETHNO FOOD

Deutschland i(s)st multikulturell.
Allein in unserer Hauptstadt Berlin leben 190 Nationen – und jede einzelne bringt ihre heimische, landestypische Küche und Food Impulse aus aller Welt mit. Diese kulinarischen Erfahrungen beflügeln damit auch den hiesigen Essalltag. Längst sind islam-konforme (Halal-Produkte) oder koschere Lebensmittel nicht mehr nur eine religiöse Angelegenheit, sondern sie haben mittlerweile auch das Interesse nicht religiöser Konsumenten:innen geweckt, wie in der Streetfood-Szene.

Die deutschen Konsumenten:innen lieben internationale Küchen, vor allem die amerikanische, italienische, türkische, chinesische, französische und japanische. Allerdings gewinnen auch vietnamesische und nahöstliche Köstlichkeiten an Bedeutung. Bei Ethno Food gilt: Je bunter, vielfältiger, internationaler, desto besser. Gehen Sie mit uns auf eine kulinarische Weltreise durch Deutschland.

HASHIMAKI OKONOMIYAKI AM SPIESS

Herzhafte Pfannkuchen aus Japan mit Gemüseeinlage und vielerlei Toppings

Mit Premium Thunfischfilet Center Cut (Art.-Nr. 114073) & Bacon (Art.-Nr. 545907)
oder
Mit veganem Thunfisch (Art.-Nr. 463624) & veganem Bacon (Art.-Nr. 897248)

Weitere Zutaten: Goma Wakame Supreme (Art.-Nr. 668002), Chinakohl, Möhren, Kamasutra-Dip (Art.-Nr. 175577), Sojasauce & Wasabi-Dip, frittierte Glasnudeln

SURF & BEEF SASHIMI

mit Gelbflossen-Thunfisch-Loin ‚Super Sashimi' (Art.-Nr. 771327) & Ursprung Färsen Rumpsteak (Art.-Nr. 1846) getoppt mit Tomaten-Algen-Tatar (Art.-Nr. 345042) & Crunchy Algen

GARNELENTATAR

Tatar aus Ursprung Black Tiger Garnelen (Art.-Nr. 326618) auf Sushi-Reis, Avocado & Wakame Seealgen-Salat (Art.-Nr. 814621)

UDON DASHI SHRIMP & BEEF

mit Lotuskernen, Udon-Nudeln, Enoki Pilze, Edamamebohnen, Garnelen (Art.-Nr. 915212), Ursprung Färsen Filet (Art.-Nr. 974508) & Wachtelei

SUSHI VARIATIONEN

FUTO-MAKI mit Island Lachsfilet in Portionen (Art.-Nr. 618348) & Thunfischfilet-Loin (Art.-Nr. 115377)

NIGIRI mit Gelbflossen-Thunfisch-Loin ‚Super Sashimi' (Art.-Nr. 50726) & Ursprung Färsen Rumpsteak (Art.-Nr. 1846)

TE MAKI mit Surimi (Art.-Nr. 338575) & Avocado und Räucherlachs-Loin (Art.-Nr. 766687) & Avocado

SASHIMI mit Räucherlachs Sushi-Cut (Art.-Nr. 734154)

URA MAKI mit Arctic Charfilet (Art.-Nr. 649426)

CALIFORNIA ROLL mit Garnelen (Art.-Nr. 601842) & Avocado

SUMMERROLL

mit Ursprung Eismeergarnelen aus Grönland (Art.-Nr. 129583), Hähnchenbrustfilet-Streifen (Art.-Nr. 63838) & Räucherlachs Sushi Cut (Art.-Nr. 734154)

Dazu Goma Wakame Supreme (Art.-Nr. 668002), Sushi Mayo und Sriracha Sauce.

CRISPY TUNA ROLL

Premium Thunfischfilet Center Cut (Art.-Nr. 115377), Frischkäse, Wasabi, Ingwer, Noriblatt, Reis, Pankomehl, Eier

TIPP

Die vorbereitete Sushi-Rolle vorsichtig durch das verquirlte Ei ziehen und in Paniermehl wenden. Öl in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und die Sushi-Rolle rundherum goldbraun braten. Danach auf einem sauberen Küchentuch abtropfen lassen und vor dem Servieren mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden.

ASIA NUDELN

Glasnudeln mit Garnelen (Art.-Nr. 915496), Rinderstreifen aus Ursprung Färsen Rumpsteak (Art.-Nr. 1846), Queller Salicornia (Art.-Nr. 646703), Avocado & Enoki Pilzen als Topping

MEDITERRANE TINTENFISCHTUBEN

Tintenfischtuben (Art.-Nr. 175180) gefüllt mit Hackfleisch (Art.-Nr. 678743), Tomate, Feta & Oliven auf Ratatouille Gemüse im Ofen gebacken

MEDITERRANER OKTOPUS-SALAT

Gegrillter Oktopus (Art.-Nr. 114165) in Kombination mit knackigen Paprika, Oliven, Riesenkapern und Queller Salicornia (Art.-Nr. 646703), abgerundet mit einem guten Olivenöl & ausgesuchten Gewürzen

OKTOPUS VOM GRILL

Gegrillter Pulpo (Art.-Nr. 114189) und Salami Milano (Art.-Nr. 24500) an frischem Salat-Mix & krossen Kartoffelecken

BURRITO

Tortilla Wrap gefüllt mit argentinischen Rotgarnelen (Art.-Nr. 223051), Rinderfilet (Art.-Nr. 259001), Queller Salicornia (Art.-Nr. 646703), Kamasutra-Dip (Art.-Nr. 175577) & Avocado

Alternativ gefüllt mit Räucherlachs Longsliced (Art.-Nr. 684238), Lammhüfte (Art.-Nr. 976183), Queller Salicornia (Art.-Nr. 646703), Kamasutra-Dip (Art.-Nr. 175577) & Avocado

PAELLA

mit Frutti di Mare (Art.-Nr. 979139), Garnelen (Art.-Nr. 915441), Grünschalmuscheln (Art.-Nr. 915656), Hähnchenbrustfilet-Streifen (Art.-Nr. 63838), Erbsen, Paprika, Knoblauch, Safran, Zwiebel & Fallera Reis

TIPP

Fallera Reis ist ein spanischer Rundkornreis, der für das Nationalgericht Paella oft genutzt wird. Das Besondere an diesem Reis ist, dass er schon beim Kochen die Gewürze aufnimmt und so ein starkes Aroma entwickelt.

FRUTTI DI MARE

Frutti di Mare (Art.-Nr. 979139), Queller Salicornia (Art.-Nr. 646703) & Stangensellerie angemacht mit Öl, Essig, Salz, Zitrone & Pfeffer

TIPP

Wer mag, kann vor dem Servieren noch etwas Rucola und Tomaten unterheben.

GRÜNE SHAKSHUKA MIT FRISCHEM SPINAT, FENCHEL & ISLAND LACHS

Ursprung Island Lachs (Art.-Nr. 618347) mit pochierten Eiern in einer Sauce aus frischem Spinat, Fenchel, Ziegenfrischkäse, Sahne, Fenchelsamen, Kreuzkümmel, Muskatnuss, rotes Harissa, Knoblauch & Dill

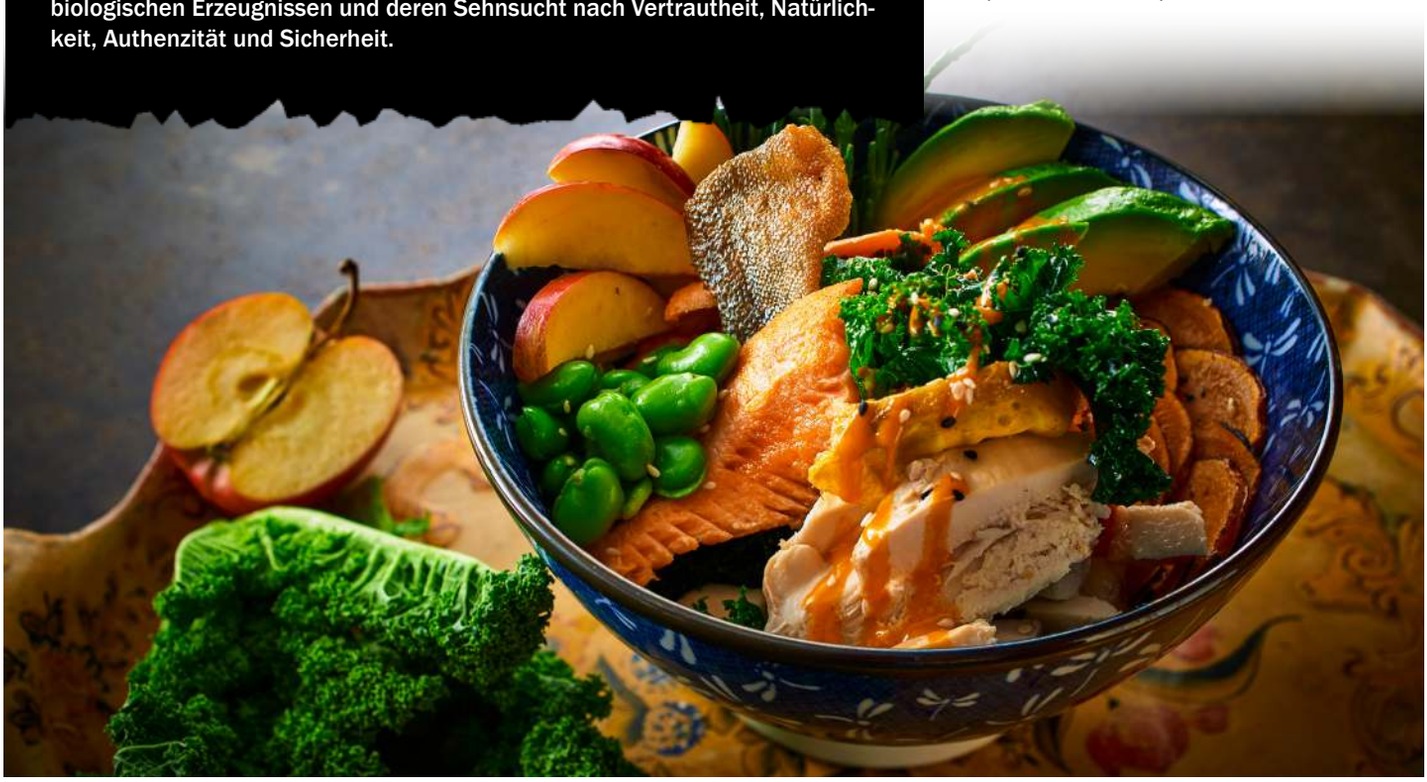
REGIONAL I MEET FOOD

Das Krisentrio Klimawandel, Corona-Pandemie und Russland-Ukraine-Krieg verdeutlichen, die Wichtigkeit, sich unabhängiger von Exporten zu machen. Heimische Gemüsearten, wie Ackerbohne oder Grünkohl, Getreidesorten und Kräuter aus der hiesigen Landwirtschaft oder dem Gewächshaus sind aufgrund kürzerer Transportwege frischer und klimafreundlicher. Das gleiche gilt für Fische aus deutschen Aquakulturen. Insbesondere hinsichtlich des Klimaschutzes, der Reduzierung von CO_2-Emissionen und fragwürdiger Haltungsbedingungen rückt 5xD in den Fokus, d. h. die Wertschöpfungskette im Inland zu etablieren. Neben Infarm-Kräutern zählt auch die zelluläre Landwirtschaft zu künftigen Maßnahmen der lokalen Lebensmittelproduktion, um eine „Deglobalisierung“ zu erreichen. Smart Farming, hierunter fällt auch Aquaponic, bietet den Vorteil, dass die Zucht dort installiert werden kann, wo auch die Weiterverarbeitung oder der Verkauf stattfindet, womit die Logistik reduziert wird oder gar ganz entfällt. Letztendlich resultiert dieser Food-Trend aus der Bewusstseinsveränderung der Konsumenten:innen hin zu regionalen und biologischen Erzeugnissen und deren Sehnsucht nach Vertrautheit, Natürlichkeit, Authenzität und Sicherheit.

OLDENBURGER SCHÜSSEL

ein ursprünglich exotisches Gericht mit heimischen Gemüse- & Obstsorten

Poké Bowl
mit Grünkohl, dicken Bohnen, Äpfeln aus dem alten Land, Arctic Charfilet (Art.-Nr. 649426), Maishähnchenbrust Supreme (Art.-Nr. 444231) & Chips aus der Haut des Arctic Charfilets abgerundet mit Dressing Goma (Art.-Nr. 392509) und Yakiniku Sauce (Art.-N. 532778)



RINDFLEISCH FRIKADELLE & GARNELE MIT LEIPZIGER ALLERLEI

Rinderfrikadelle (Art.-Nr. 857687), Ursprung Eismeergarnelen aus Grönland (Art.-Nr. 129583), Karotte, Zuckerschote, Spargel, Blumenkohl & gebratenem Wachtelei

KLASSISCHE ENTE MAL ANDERS

Entenbrust Barbarie (Art.-Nr. 585255) und Black Tiger Garnelen (Art.-Nr. 326618), mit Rotkohlroulade, Süßkartoffelsoufflé & sautierten Rosenkohlblättern

LABSKAUS SPEZIAL

Gabelrollmops mit Gurke (Art.-Nr. 119948) & Rinder Entrecôte (Art.-Nr. 176095) dazu Kartoffelpüree, Rote Bete, Gewürzgurken & ein Spiegelei

PREMIUM FISCHBRÖTCHEN

mit Ursprung Black Tiger Garnelen (Art.-Nr. 326618) & Ursprung Färsen Filet (Art.-Nr. 974508) abgerundet mit frischem Salat, Kresse & Kamasutra-Dip (Art.-Nr. 175577)

SURFER CURRYWURST

‚Wels-Beste' Welsbratwurst (Art.-Nr. 453627), Ursprung Black Tiger Garnelen (Art.-Nr. 326618) auf Queller Salicornia (Art.-Nr. 646703) mit Currysauce & Currypulver

NORDDEUTSCHES SURF AND TURF

Nordseekrabbenfleisch (Art.-Nr. 721439) auf Ursprung Färsenroastbeef (Art.-Nr. 430067) mit Räucherkartoffeln & Grillgurken dazu Remoulade mit Joghurt (Art.-Nr. 440240) & Dill

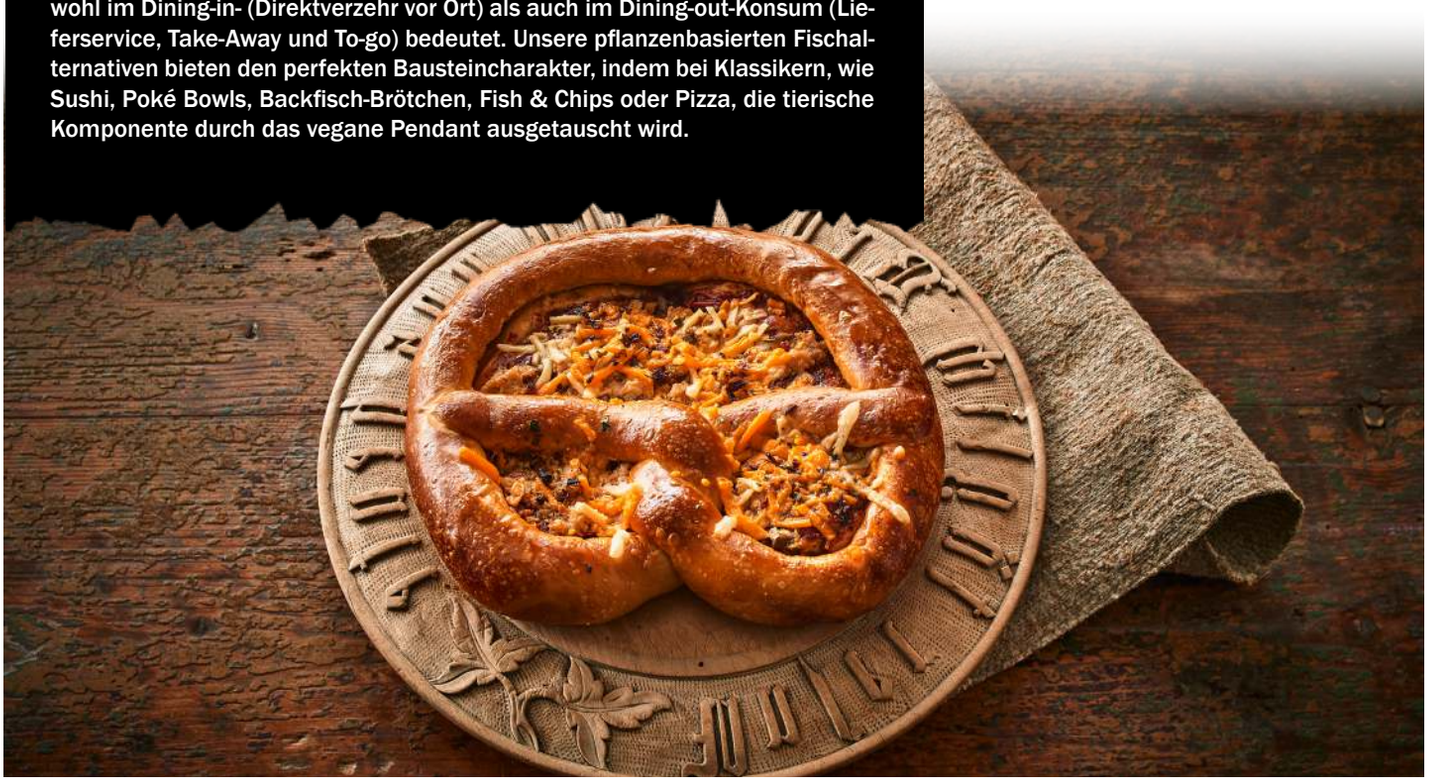
PLANT BASED FOOD

Immer mehr Menschen entscheiden sich für ein „less- or anti-consumption“ von Fleisch- und Fischprodukten. Vor allem in der Generation Z ist die Reduzierung oder der vollständige Verzicht zum Lifestyle und Ausdruck der eigenen Identität geworden. Aufgrund pathozentrischer Ansätze (tierethische Argumente), „Save the Planet“-Begründungen oder Gesundheitsaspekten tendieren sie dazu, hybride, vegetarische oder vegane Alternativen nachzufragen. Die Corona-Pandemie hat diese Substitution, vor allem den Vegan-Hype, gepusht und die fleischfreie Ernährung hat sich im LEH, in Restaurants und im Delivery-Service etabliert. Ein Angebot pflanzenbasierter Lebensmittel, aber ebenso aus tierischen Rohstoffen, ist wichtig, um alle Zielgruppen abzuholen. Eine Familie oder ein Freundeskreis besteht zunehmend aus heterogenen Ernährungstypen, also Omnivoren, Flexitarier:innen, Vegetarier:innen und Veganer:innen, die gemeinsam „mensen“, Essen gehen oder bestellen möchten. Keine pflanzlichen Foodalternativen anzubieten, gilt heutzutage eher als ein Ausschlusskriterium, während ein „Ja zum Plantarismus“ eine Profilierung sowohl im Dining-in- (Direktverzehr vor Ort) als auch im Dining-out-Konsum (Lieferservice, Take-Away und To-go) bedeutet. Unsere pflanzenbasierten Fischalternativen bieten den perfekten Bausteincharakter, indem bei Klassikern, wie Sushi, Poké Bowls, Backfisch-Brötchen, Fish & Chips oder Pizza, die tierische Komponente durch das vegane Pendant ausgetauscht wird.

VEGANE THUNA BREZELPIZZA

mit veganen Thunfisch Flakes (Art.Nr. 803368) & veganem Cheddar (Art.-Nr. 966392)

Ein Klassiker neu interpretiert - Brezel trifft Pizza. Bei unserer herzhaften Brezelpizza kommen zwei perfekt harmonierende Geschmäcker zusammen und überzeugen selbst Kritiker:innen. Wer mag, kann natürlich auch eine nicht vegane Variante kreieren.



SUSHI BURGER VEGAN

Speckstreifen Bacon Art Vegan (Art.-Nr. 897248), No Tuna Flakes vegan (Art.-Nr. 803368), Kimchi, vegane Sushi Mayo (Art.-Nr. 777886) & Sprossen im Sushi Reis Burger

CEASAR SALAD VEGAN

mit Lemon Shrimps Vegan (Art.-Nr. 934500) & Speckstreifen Bacon Art Vegan (Art.-Nr. 897248) auf wildem Salat-Mix mit veganem Ceasar Salad Dressing

VISH 6 CHIPS

Vegane Vischnuggets (Art.-Nr. 805870) oder Kibbelinge vegan (Art.-Nr. 842704) mit Steakhouse Pommes

Passende Saucen:

- Vegane Smeck Sauce (Art.-Nr. 867934)
- Vegane Remouladen Sauce (Art.-Nr. 951148)
- Vegane Pink Garlic Sauce (Art.-Nr. 867130)
- Vegane Truffle Flavoured Sauce (Art.-Nr. 970846)

VEGANE KNUSPERSTULLE

mit Tomaten-Algen-Tatar (Art.-Nr. 345042), veganem Knusperfilet (Art.-Nr. 907693) & Cheddar Style Slices Vegan (Art.-Nr. 966392)

VISHBRÖTCHEN

Laugenstange mit Lemon Shrimps Vegan (Art.-Nr. 934500), vegane Remouladen Sauce (Art.-Nr. 951148), Salat, knackigen Sprossen & Wakame Seealgen-Salat (Art.-Nr. 814621)

VEGANES SASHIMI AN AVOCADO-TATAR

No Thuna Sashimi (Art.-Nr. 463624) & No Salmon Sashimi (Art.-Nr. 525807) mit Avocado, Mango, weißem & schwarzem Sesam und Teriyaki-Sauce (Art.-Nr. 532785)

WEITERE FISCH- & FLEISCH-IDEEN

SURF & TURF CLASSIC

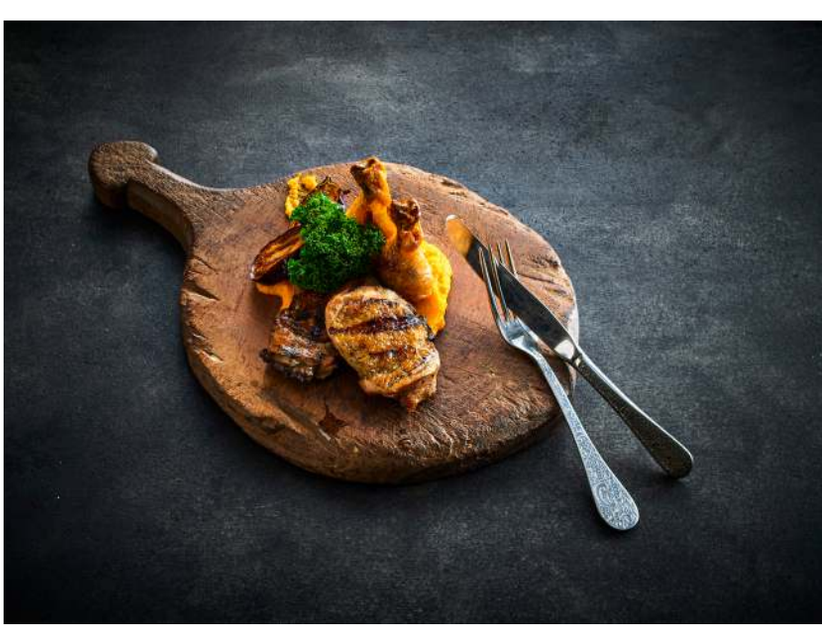
Hummerschwanz (Art.-Nr. 811043) und geschmorte Rinderbäckchen (Art.-Nr. 601164) auf Kürbispüree mit Wirsingstrudel, Bratenjus und Kräutersaitling

TIPP

Zutaten für den Wirsingstrudel: Kartoffeln, Wirsing, Schalotte, Porree, Pilzmischung, Knoblauch, Bergkäse

CHARTREUSE

Rosa gegrillter Lammlachs (Art.-Nr. 71673) in einer Lammfarce mit Stiften von Wurzelgemüse eingerahmt, angerichtet auf einem Erbsenpüree und abgerundet mit gegrilltem Gemüse



HÄHNCHENKEULEN DUETT

Marinierte und gegrillte Unterkeule mit Sous-vide gegarter Oberkeule (Art.-Nr. 245463) angebraten in geklärter Butter

WEITERE FISCH- & FLEISCH-IDEEN

STEAK & MORE

Gegrilltes Flanksteak (Art.-Nr. 731542) auf Erbsenpüree, dazu gegrillte Möhren, Antipasti-Gemüse, Portweinjus & Baconchips

THUNFISCH AUF GRÜNKOHL MIT HASELNÜSSEN & KOKOS

Zutaten:
Frischer Grünkohl fein geschnitten, Thunfischfilet-Loin gewürfelt (Art.-Nr. 115377), Zwiebel fein gehackt, Chilischote fein geschnitten, Abrieb & Saft einer Limette, Meersalz, Kokosraspeln, gehackte Haselnüsse, Kokosmilch, Teriyaki-Sauce

Zubereitung:
In einer Schale den Grünkohl mit Zwiebel, Chili, Limettensaft, Kokosmilch und Salz weich kneten. Dann die Kokosraspeln unterheben. Das Thunfischfilet-Loin würfeln, scharf anbraten und mit Teriyaki-Sauce würzen. Den Grünkohlsalat anrichten, die Thunfischwürfel daraufgeben und mit den Haselnüssen sowie dem Limettenabrieb garnieren.

WOLFSBARSCHFILET UND JAKOBSMUSCHELN AN ROTEN LINSEN

Zutaten:
Wolfsbarschfilet mit Haut (Art.-Nr. 114332), Jakobsmuscheln (Art.-Nr. 241915), Paprikaschoten, Olivenöl, Meersalz, Hokkaidokürbis, Schalotte, Chilischote, Knoblauch, passierte Tomaten, Basilikum, weißer Pfeffer, rote Linsen, Thymian, Lorbeer, Majoran, Grillpaprika

Zubereitung:
Paprika & Kürbis für ca. 25 Min. in den auf 250 °C vorgeheizten Backofen geben. Die Paprika abkühlen lassen und die Haut entfernen. Den Kürbis zum Nachgaren im abkühlenden Ofen lassen. Zwiebeln, Knoblauch & Chili in einer Pfanne mit Öl anschmoren, mit den Tomaten ablöschen und die Linsen, mit Thymian, Lorbeer und Salz darin 20-25 Min. bissfest garen. Zum Abschluss die Paprikastreifen & die Kürbisstücke unterheben. Die Jakobsmuscheln & den Wolfsbarsch kross braten & auf den Roten Linsen anrichten.

TRANSGOURMET | seafood

An der Packhalle IX Nr. 11
27572 Bremerhaven
infotg-seafood.de

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

FOLLOW US ON

tg-seafood.de

facebook.com/TransgourmetSeafood I transgourmet_seafood

transgourmet.de/transgourmet-fleischmanufaktur

facebook.com/TransgourmetFleischmanufaktur

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 1 722 722*
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.