



**TRANS**GOURMET

seafood

# TRENDBOOK

---

Fisch & Seafood

# MEGATRENDS



## Nachhaltigkeit

Der Megatrend Nachhaltigkeit resultiert aus den globalen Veränderungen, wie dem Klimawandel, der Ressourcenverknappung, Verteuerung von Rohstoffen und Missachtung sozialer Gerechtigkeit. Dem entgegen beinhaltet der Megatrend ein stärkeres Umwelt- und Verantwortungsbewusstsein im Sinne eines nachhaltigen Wirtschaftens und Konsumierens. Hierzu zählt die Ressourcenschonung, Reduzierung von CO<sub>2</sub>-Emissionen, Minimierung Food Waste, Müllvermeidung (z. B. Förderung einer Materialkreislaufwirtschaft und neuer Verfahren wie „Coating“) und Einhaltung der Menschenrechte. Dieser Megatrend ist mittlerweile in fast allen Branchen erkennbar, wie in der Lebensmittel-, Textil- oder Automobilbranche und Produkte mit sozialen oder ökologischen Mehrwerten, wie dem Ressourcen-, Tier- und Umweltschutz, gewinnen an Bedeutung und lassen sozialverträgliche sowie umweltbewusste Lebensstile entstehen.



## Gesundheit

Der Megatrend Gesundheit wird auch als Trend zur Self Care oder Medical Fitness bezeichnet und ist auf das steigende Gesundheitsbewusstsein in der Gesellschaft zurückzuführen. Individuelle und eigene Verantwortung für seine psychische und physische Gesundheit zu übernehmen, gewinnt zunehmend an Bedeutung. Im Vordergrund steht nicht der Heilungsprozess, sondern vielmehr präventive Maßnahmen zu ergreifen und Stress, (Zivilisations-)Krankheiten oder dem Alterungsprozess vorzubeugen, um „Longevity“ zu erreichen. Infolge des wachsenden Gesundheitsmarktes steigt die Nachfrage nach gesundheitsfördernden Lebensmitteln, Fitness Fashion, Wearables zur Gewinnung von Vitaldaten und Deep Sleep-Produkten.



## Individualisierung

Bei diesem Megatrend steht die Selbstverwirklichung und insbesondere der Wert Wahlfreiheit im Vordergrund. Dies bezieht sich auf die komplette Ausgestaltung des individuellen Lebensstils, wie auf den Beruf, die Sexualität (LGBT-Bewegung), die Bildung, den Kleidungs- oder Ernährungsstils. Im Zuge dieses Megatrends wird es für Unternehmen immer wichtiger, Kunden mit in die Produktentwicklungsprozesse einzubeziehen, weshalb vor allem das Mass Customization (kunden-individuelle Massenproduktion) wächst. Heutzutage haben Konsumenten in fast jeder Branche die Möglichkeit, wie sein Auto, seine Süßigkeiten oder Sneaker, zu konfigurieren und zu personalisieren. Die gestiegene Penetration mobiler Endgeräte und anderer Wearables, wie Smartwatches, verstärken die Entwicklungen dieses Trends, da Unternehmen durch die Auswertung von Vitaldaten schneller und effizienter auf spezifische Bedürfnisse von Personengruppen reagieren können.



## Mobilität

Dieser Megatrend befasst sich zum einen damit, wie wir uns künftig fortbewegen, ob autonom, vernetzt, elektrisch, shared (Autos, Fahrräder, E-Scooter) oder mit Wasserstoff. Zum anderen bezeichnet es aber auch die sukzessive Entstrukturierung der Tagesabläufe, resultierend aus der Flexibilisierung von Arbeitszeiten und dem zunehmenden Bedürfnis, das eigene Zeitbudget optimal zu nutzen. Infolgedessen sind die Lebensmittelausgaben in der Außer-Haus-Verpflegung erheblich gestiegen und auch der Lebensmittelhandel hat sein To-Go-Angebot systematisch erweitert. Heutzutage werden außerdem zunehmend offline als auch online eine 24/7 Verfügbarkeit von Produkten und Dienstleistungen, u. a. auch Fitnessstudios, sowie Funktionen wie das Instant Shopping bei Instagram vorausgesetzt.



## Digitalisierung

Die Digitalisierung beeinflusst maßgeblich unser Umfeld und ist geprägt von der schnelllebigen Technologie. Sie hat einen Einfluss auf alle Branchen, wie in der Lebensmittel-, Logistik- oder Automobilbranche. Wachsende Themen sind beispielsweise das Smart Home, Bezahlen im Vorbeigehen (Mobile Banking & Pay) oder Event Shopping (Black Friday oder Cyber Monday).



## Urbanisierung

Weltweit zieht es Menschen zunehmend in die Städte, womit der Megatrend Urbanisierung zahlreiche Herausforderungen mit sich bringt. Infolge der Immobilienknappheit entstehen beispielsweise neue Wohnungstypen, sogenannte Mikrowohnungen. Gleiches gilt für die Berufswelt durch den Ausbau von Co-Working-Spaces. Darüber hinaus sind neue Formen der Vernetzung und Mobilität erforderlich, wie Electro Scooters, Bike- oder Carsharing. Auch das Thema der lokalen Lebensmittelproduktion, wie Urban Farming, Indoor-Vertical-Farming, Aquaponic und Selbsterntegärten, gewinnt sowohl bei Privatpersonen, als auch beim Handel und in der Gastronomie zunehmend an Bedeutung.



# FOODTRENDS

*Regional Food*

*Zero Waste*

*Fusion Food*

*Fast Food*

*Back to the roots*

*Free From Food*

*Brinner*

*Snacification*

*Re-Use Food*

*DIY*

*Levante Kueche*

*Ethno Food*

*Leaf to root - nose to tin*

Die globale Gesellschaft befindet sich in einem ständigen Wandel und das in einem immer schneller werdenden Tempo. Die Treiber des Strukturwandels werden als Megatrends bezeichnet und beschreiben Veränderungsprozesse in der Gesellschaft, Kultur, Politik, Technik, Wirtschaft und Wissenschaft, die eine langfristige Wirkung von 30 bis 50 Jahren haben. Sie sind kein statisches Konstrukt, sondern können sich ergänzen oder erweitern, aber auch weiter ausdifferenzieren und abschwächen.

Aus den Megatrends lassen sich wiederum Food-Trends ableiten, die Entwicklungen innerhalb einer Esskultur darstellen und Zukunftsprognosen im Hinblick auf das Essverhalten erlauben. Ausgelöst werden Food-Trends immer von Personengruppen, die sich intensiv aus Gründen der Gesundheit oder des sozialen Aspektes mit ihrer Ernährung auseinandersetzen. Sie können eine Wirksamkeit bis zu zehn Jahren haben und sind wie die Megatrends kein statisches Konstrukt, sondern können sich nach einer gewissen Zeit ausdifferenzieren, mit anderen Food-Trends verbinden, abschwächen oder sich zum Mainstream entwickeln. Für die Lebensmittelproduzenten, den Handel und die Gastronomie bieten sie eine Orientierung bzw. stellen neue und relevante Verbrauchererwartungen dar, weshalb ein ganzheitliches Verständnis über Food-Trends für die strategische Ausrichtung entscheidend ist. Es gilt die Ernährungsveränderungen zu erkennen, um mit speziell ausgerichteten und geeigneten Produkten auf jene Personengruppen reagieren zu können.

Das vorliegende Trendbook wird Ihnen zukunfts- und zugleich richtungweisende Food-Trends aufzeigen, die insbesondere für die Fischbranche relevant sind.

## REGIONAL FOOD

Die Lebensmittelskandale der letzten Jahre haben die Verbraucher wachgerüttelt. Als Reaktion auf die Globalisierung und Industrialisierung der Essensbranche sehnen sich viele Konsumenten nach Natürlichkeit, Vertrautheit und Authentizität, weshalb sie verstärkt auf regionale Produkte zurückgreifen. Allerdings geht es nicht nur um die Entfernung und lange Transportwege, sondern auch um die Wahrnehmung des Konsumenten und vor allem um ein Qualitätsversprechen. Der Mensch tritt wieder in Beziehung zu seinem Essen, seinem Ursprung, den Menschen dahinter und seine Ver- und Zubereitung. Regional Food hat somit positive ökologische und sozio-ökonomische Effekte. Nicht mehr Menükonzepte bestimmen was wir kochen, sondern umgekehrt. Saisonalität und was die Natur gerade zu bieten hat, entscheidet was auf den Teller kommt.

### Pumpernickel Variationen

Räucherlachs (Art.-Nr. 669290), MSC Kaviar aus Seehasenrogen ‚Rot‘ (Art.-Nr. 632365), MSC Kaviar aus Seehasenrogen ‚Orange‘ (Art.-Nr. 481225), MSC Kaviar aus Seehasenrogen ‚Schwarz‘ (Art.-Nr. 627911), Flusskrebisfleisch in Lake (Art.-Nr. 148658), Riesengarnelen in Lake (Art.-Nr. 148726), Crème fraîche, Frischkäse

(Art.-Nr. 559495)

### Ciabatta Brathering

Ciabatta (Art.-Nr. 17237), MSC Bratheringfilet (Art.-Nr. 764896), Topping aus in Granatapfelsessig gedünsteten Kürbiswürfeln

### Baguette Pur

Baguette (Art.-Nr. 53198), MSC Heringsfilet PUR Classic (Art.-Nr. 644542), Tomaten-Algen-Tatar (Art.-Nr. 345042), Salat, Paprika

*Tipp: Marinierte MSC Heringsfilets PUR Dill (Art.-Nr. 128424) oder Marinierte MSC Heringsfilets PUR Cassis Rote Bete (Art.-Nr. 128430)*

### Laugenbrötchen Matjes

Laugen-Burger (Art.-Nr. 828338), MSC Rauchmatjes (Art.-Nr. 240765), Frischkäse Meerrettich (Art.-Nr. 552998), Rucola, Apfelspalten, grüne Spargelspitzen und Zwiebelringe

# BACK TO THE ROOTS



## Smørrebrød Variationen

Ursprung Eismeergarnelen (Art.-Nr. 129583), Pulled Salmon (Art.-Nr. 766066), Frischkäse (Art.-Nr. 839495), White Smoked BBQ Dip (Art.-Nr. 69299), Rucola, Tomate, Avocado



## Smørrebrød mit Labskaus & Gabelrollmops

Ciabatta mit On-Top-Schnitt (Art.-Nr. 69399), Gabelrollmops (Art.-Nr. 119948), Corned Beef, Ei, Kresse, Kartoffelchips



## Smørrebrød mit Flammlachs

Sonnenblumenbrot (Art.-Nr. 457323), Flammlachs-Portionen ‚Black Label‘ (Art.-Nr. 600148), Chili Cheese Burger Sauce (Art.-Nr. 342429), Birne, Gorgonzola



## Smørrebrød mit geräuchertem Thunfisch

Sonnenblumenbrot (Art.-Nr. 457323), geräucherter Thunfisch (Art.-Nr. 424356), Chili Cheese Burger Sauce (Art.-Nr. 342429), Ziegenkäse, Rote Bete

# REGIONALE SPEZIALITÄTEN



## Fischsuppe

(Art.-Nr. 341963)



## Mühlenbeck Sortiment

Fischfrikadelle (Art.-Nr. 474256 oder 429591),  
Gemüse-Fischfrikadelle (Art.-Nr. 474260),  
Welsbockwürstchen (Art.-Nr. 429586),  
„Wels-Beste“ Welsbratwurst (Art.-Nr. 453627)

*In kleiner familiengeführter Traditions-Fleischer-Manufaktur eigens für Transgourmet Seafood produziert.*



## Zoodles mit Lachsblognese

Lachsblognese (Art.-Nr. 511695), Zoodles gelb (Art.-Nr. 714573), Zoodles grün (Art.-Nr. 714575), Caroodles (Art.-Nr. 745852)



## Aalsuppe

Räucheraal (Art.-Nr. 128131), Suppengemüse, Zwiebeln,  
Backobst, Aprikosengelee, Thymian, Lorbeer

*Die Hamburger Aalsuppe gehört zu den deutschen Traditionsgerichten.*

# SNACKIFICATION

Frühstück um acht, Mittag um zwölf und Abendessen um 18h – das war einmal. Der rasante Wandel u. a. in der Arbeitswelt lässt immer weniger Raum für geregelte Essenszeiten und so ersetzen Snacks häufig Hauptmahlzeiten. Unser Essverhalten passt sich zunehmend den Rhythmen unseres Alltagslebens an, das im digitalen Wissenszeitalter – zumindest gefühlt – immer schneller, flexibler und mobiler wird. Das beeinflusst, wo wir wann was essen. Dabei gilt: schneller Happen mit hohen Nährwerten.

# TAPAS TIME



## Mediterranean Fingerfood Snack

Garnelen (Art.-Nr. 980074), Mini Double Stick ,Red Chik'n' (Art.-Nr. 217637), Kamasutra-Dip (Art.-Nr. 175577), Guacamole Classic ,Extreme Supreme' (Art.-Nr. 717311)

## Kaviamole

MSC Kaviar aus Seehasenrogen ,Rot' (Art.-Nr. 632365),  
MSC Kaviar aus Seehasenrogen ,Orange' (Art.-Nr. 481225),  
MSC Kaviar aus Seehasenrogen ,Schwarz' (Art.-Nr. 627911),  
MSC Eismeergarnelen in Lake (Art.-Nr. 765138),  
Flusskrebsfleisch in Lake (Art.-Nr. 148658), Avocado, Zitrone,  
Naturjoghurt, Nachos



## Seafood Tapas

ASC Riesengarnelen Kamasutra (Art.-Nr. 175567),  
ASC Gambas Aioli (Art.-Nr. 235953), ASC Riesengarnelen in  
Mango-Rucola-Sauce (Art.-Nr. 376089), ASC Riesengarnelen  
,Sweet Island' (Art.-Nr. 55066)



## Fingerfood Variationen

MSC Kibbelinge (Art.-Nr. 331036), Goma Wakame Supreme  
(Art.-Nr. 668002), Noodle Sticks ,Sweet & Sour' (Art.-Nr.  
332418), Crispy Hot Kicks ,Sweet & Spicy' (Art.-Nr. 624800),  
Beer Battered Onion Rings ,Thick Cut' (Art.-Nr. 827140),  
Breaded Mozzarella Sticks (Art.-Nr. 487122), Guacamole Classic  
,Extreme Supreme' (Art.-Nr. 717311), Remoulade mit Joghurt  
(Art.-Nr. 440240), Asia Sauce (Art.-Nr. 558648)



#BURGERLOVER

## Darth Vader

Black Burger (Art.-Nr. 561368), Pulled Salmon (Art.-Nr. 734151), Homestyle Angus Burger (Art.-Nr. 42801), Goma Wakame (Art.-Nr. 814621), Kamasutra-Dip (Art.-Nr. 175577), Kürbis

## Big Wave

Homestyle Burger Bun (Art.-Nr. 671894), Flamlachs-Portionen „Black Label“ (Art.-Nr. 600148), Prime Cut Burger (Art.-Nr. 637585), Kamasutra-Dip (Art.-Nr. 175577), gegrillte Ananas



## Black Burger Diavolo

Black Burger (Art.-Nr. 561368), GIANT Burger (Art.-Nr. 480635), MSC Wildlachs-Burger (Art.-Nr. 179566), Riesengarnelen (Art.-Nr. 980210), Goma Wakame (Art.-Nr. 668002), Kamasutra-Dip (Art.-Nr. 175577), Tomate, rote Zwiebel, Lollo Bionda, Stockschwämmchen



## Mediterran Veggie Burger

Focaccia Burger Bun (Art.-Nr. 52400) mit gegrillter Antipasti, Mediterran Veggie Burger (Art.-Nr. 342427), geräuchertem Thunfisch (Art.-Nr. 424356), Aioli-Sauce (Art.-Nr. 440301) und Goma Wakame Supreme (Art.-Nr. 668002)





DER  
HIT



## Nutaaq Burger

Kabeljaufilet ‚Nutaaq‘ (Art.-Nr. 254158), Ursprung Eismeergarnelen (Art.-Nr. 129583), Wasabi-Dip (Art.-Nr. 439254), Edamamebohnen, Japanische Sriacha Sauce, Salat, Käse, Mini Double Stick ‚Red Chik’n‘ (Art.-Nr. 217637)

## Sea Steakhouse BBQ Burger

Kammuschelfleisch (Art.-Nr. 308137), Steakhouse BBQ Burger ‚Rind‘ (Art.-Nr. 22702), Focaccia Rosmarin (Art.-Nr. 339322), Caesar’s Dip (Art.-Nr. 153645), Zoodles grün (Art.-Nr. 714575), Caroodles (Art.-Nr. 745852), gegrillte Tomate, Kresse



## Black Pearl Burger

Black Burger (Art.-Nr. 561368), Pulpo (Art.-Nr. 114189), GIANT Burger (Art.-Nr. 480635), Goma Wakame Supreme (Art.-Nr. 668002), Kamasutra-Dip (Art.-Nr. 175577), Avocado



## Red Super Tuna Burger

Red Burger (Art.-Nr. 586769), Gelbflossen-Thunfisch-Loin ‚Super Sashimi‘ (Art.-Nr. 50726), Queller Salicornia (Art.-Nr. 646703), Kamasutra-Dip (Art.-Nr. 175577), Sprossen



FRISCH  
AUS DEM OFEN



## Flammkuchen Salmon

Pulled Salmon (Art.-Nr. 734151),  
Wrap Tortilla (Art.-Nr. 556125), Queller Salicornia  
(Art.-Nr. 646703), Schmand, Tomaten, Cheddar

## Flammkuchen Greenland

Geräucherter Heilbutt (Art.-Nr. 98588),  
Wrap Tortilla (Art.-Nr. 556125), Schmand, Parmesan



## Flammkuchen Nordic

MSC Nordseekrabbenfleisch (Art.-Nr. 721436),  
Wrap Tortilla (Art.-Nr. 556125), Schmand, Parmesan



## Flammkuchen Spring

Pulled Salmon (Art.-Nr. 766066), Wrap Tortilla (Art.-Nr.  
556125), Schmand, grüner Spargel, Wachteleier



ZUSAMMEN  
IS(S)T MAN  
WENIGER ALLEIN



## LEVANTE- KÜCHE

Die Wurzeln der Levante-Küche liegen in Ländern wie Israel, Syrien, Jordanien und dem Libanon. Sie zeichnet sich durch neue Aromen und Geschmackserlebnisse, die leichte Art zu kochen und vielfältige Gerichte aus. Oft sind es kleine Speisen, die als Mezze gleichzeitig auf den Tisch kommen und geteilt werden.

Der Kreativität und Vielfalt sind keine Grenzen gesetzt, denn die levantinische Küche lebt von Genuss und Geselligkeit.



### Arabischer Gurkensalat

Ursprung Garnelen (Art.-Nr. 326615), Gurke, Magerjoghurt, Minze, Knoblauch, Salz & Pfeffer



### Naan Brot mit Flammlachs

Flammlachs-Portionen ‚Black Label‘ (Art.-Nr. 600148), Baba Ganouch oder Hummus, Aubergine, Granatapfelkerne, Naan Brot (selbstgemacht oder gekauft)



### Golden Couscous

Ursprung Goldforellenfilet (Art.-Nr. 582586), Zoodles gelb (Art.-Nr. 714573), Couscous, Granatapfelkerne, Zuckerschoten



### Gefüllter Kürbis

Flammlachs-Portionen ‚Black Label‘ (Art.-Nr. 308554), Tomaten-Algen-Tatar (Art.-Nr. 345042), Harissa, Butternut Kürbis, Granatapfelkerne, Feta

# POKÉ BOWLS

sind der kulinarische, gesunde Food-Trend aus Hawaii, beeinflusst von der japanischen Küche. Poké bedeutet auf Deutsch übersetzt „geschnitten oder gestückelt“ – und genau hier liegt der Schwerpunkt im hawaiianischen Nationalgericht. Die Hauptzutat ist roher in Stücke geschnittener Fisch, weshalb sich das Schüsselgericht als Sashimi auf Reis, Sushi Bowl oder hawaiianische Ceviche beschreiben lässt.



## Waikiki Bowl

Räucherlachs-Tatar (Art.-Nr. 559958), Blumenkohlreis ‚Kokos Limette‘ (Art.-Nr. 446584), Queller Salicornia (Art.-Nr. 646703), Edamamebohnen, Cranberries, Enoki Pilze, Wasabi Dip (Art.-Nr. 439254), Sweet Chili Sauce



## Flammed Bowl

Flammlachs ‚Black Label‘ ( Art.-Nr. 388938 oder 600148) oder Flammwels ‚Black Label‘ (Art.-Nr. 750338 oder 100346), Bulgur, Mango, Avocado, Edamamebohnen, Sojasauce, heller und dunkler Sesam, Cranberries, Enoki Pilze, Sushi Mayoo, Japanische Sriacha Sauce



## Lilikoi Bowl

Riesengarnelen (Art.-Nr. 980074), Miesmuschelfleisch (Art.-Nr. 915649), ASC Lachsöl ‚Zitrone‘ (Art.-Nr. 546077), Bulgur, Mango, Avocado, Lauchzwiebeln, Wasabi, Sojasauce, heller und dunkler Sesam, Sweet Chili Sauce, Strandastern (Art.-Nr. 420744)



## Tuna Bowl

MSC Thunfischwürfel (roh oder gebraten) (Art.-Nr. 93056) oder Gelbflossen-Thunfisch-Loin ‚Super Sashimi‘ (Art.-Nr. 50726), Quinoa, Mango, Avocado, Edamamebohnen, Sojasauce, heller und dunkler Sesam, Sushi Mayoo, Japanische Sriacha Sauce, Daikonkresse



## Nordic Bowl

MSC Kräutergarten Matjes (Art.-Nr. 707074),  
Ursprung Garnelen (Art.-Nr. 326618),  
Grünkernschrot, Frühlingszwiebel, Sushi  
Mayonnaise, Crunchy Algen



## Salmon Bowl

Blumenkohlreis ‚Kokos Limette‘ (Art.-Nr. 446584), Pulled  
Salmon (Art.-Nr. 766066), Cranberries, Avocado, Sushi Mayoo,  
Japanische Sriacha Sauce



## Akaun Bowl

Island Premium Lachsfilet in Portionen (Art.-Nr. 618348),  
ASC Lachsöl ‚Zitrone‘ (Art.-Nr. 546077), Reis, Edamamebohnen,  
Avocado, Lauchzwiebeln, Wasabi, Sojasauce, heller und dunkler  
Sesam, Sushi Mayoo, Japanische Sriacha Sauce und Daikon-  
Kresse



## Big Wave Bowl

Pulled Salmon (Art.-Nr. 766066), Zoodles gelb (Art.-Nr.  
714573), Zoodles grün (Art.-Nr. 714575), Caroodles (Art.-Nr.  
745852), Bulgur, Edamamebohnen, Sushi Mayoo, Japanische  
Sriacha Sauce

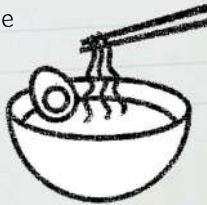
# RAMEN

Die würzigen japanischen Nudelsuppen sind einfach super lecker und können individuell zubereitet werden, ob mit Fleisch, Fisch oder vegan.

Ramen bestehen grundsätzlich aus den drei Komponenten:

Brühe, Ramennudeln und Toppings. Zu letzterem zählt ganz wichtig das halb hartgekochte Ei.

Neben Ramen gibt es außerdem noch die japanische Udon- und Miso-Suppe sowie die vietnamesische Pho.



## Pho Tom

mit Riesengarnelen (Art.-Nr. 980210),  
Soba Nudelnester (Art.-Nr. 569334)

## Ramen 'Osaka'

Riesengarnelen (Art.-Nr. 980074), MSC Miesmuscheln (Art.-Nr. 427227), Queller Salicornia (Art.-Nr. 646703), Ramen Nudelnester (Art.-Nr. 658433), Sprossen, dazu Chik'n Teriyaki Stick (Art.-Nr. 457446) und Sojasauce

## Miso-Udon-Suppe

Shiitake Pilze, Mirin (süßer Reiswein), Udon Nudelnester (Art.-Nr. 140276), Wasser, Frühlingszwiebeln, Queller Salicornia (Art.-Nr. 646703), Chik'n Teriyaki Stick (Art.-Nr. 457446), Riesengarnelen (Art.-Nr. 980074)

## Ramen 'Reykjavik'

Ursprung Island Lachsfilet (Art.-Nr. 618347), Queller Salicornia (Art.-Nr. 646703), Ramen Nudelnester (Art.-Nr. 658433), geröstete Wasabiblätter, Sprossen, dazu Chik'n Pineapple Sticks (Art.-Nr. 581660) und Sojasauce



# BRINNER

Brinner ist der neueste Food-Trend aus den USA und kombiniert süßes Frühstück (breakfast) mit deftigem & herzhaftem Abendessen (dinner). Gefrühstückt wird also von nun an den ganzen Tag, egal zu welcher Uhrzeit. Brinner lässt damit völlig neue Frühstück-Abendessen-Kreationen entstehen, die wir Ihnen hier vorstellen möchten. Grundsätzlich gilt jedoch, Ihren Ideen sind keine Grenzen gesetzt – erlaubt ist, was schmeckt!

## Waffelherzen

mit Fjordforelle ‚Black Label‘ (Art.-Nr. 138625), Räucherlachs-Tatar (Art.-Nr. 559958), Isländischer Lachs ‚Ragnarök‘ ‚Black Label‘ (Art.-Nr. 474521), Flusskrebisfleisch in Lake (Art.-Nr. 148658), MSC Eismeergarnelen (Art.-Nr. 324346), MSC Kaviar aus Seehasenrogen ‚Orange‘ (Art.-Nr. 481225)



## Baked Avocado

Isländischer Räucherlachs ‚Black Label‘ (Art.-Nr. 171293), Eier, Avocado, Salz & Pfeffer



## Crêpes

Isländischer Räucherlachs ‚Black Label‘ (Art.-Nr. 351465), Crème fraîche, Wildsalat Mix, Preiselbeeren (Art.-Nr. 56045)

*Der hauchdünne Eierkuchen findet seinen Ursprung in der Bretagne und ist ein beliebtes Gericht in Frankreich. Inzwischen sind sie auf der ganzen Welt zu finden.*



## Nordisches Omllette

Pulled Salmon (Art.-Nr. 766066), Frischkäse (Art.-Nr. 839495), Babyspargel, Kresse, Tomaten, Salat

# FREE FROM FOOD

Infolge unausgewogener Ernährung, steigender Anzahl an Zivilisationskrankheiten und negativen Konsequenzen auf die Umwelt und das Tierwohl steigt die Nachfrage von sogenannten „free from“-Produkten. Im Vordergrund steht der Verzicht und somit der Konsum von Salz-, Fett- und Zuckerreduzierten sowie veganen, vegetarischen, gluten- und laktosefreien Lebensmitteln. Darüber hinaus gewinnen naturbelassene Produkte ohne Gentechnik und künstliche Zusatzstoffe zunehmend an Bedeutung.

## Lachs mit Brokkolipüree

Lachsfilet in Portionen (Art.-Nr. 389112), Flusskrebisfleisch in Lake (Art.-Nr. 148658), Queller Salicornia (Art.-Nr. 646703), Tomaten-Algen-Tatar (Art.-Nr. 345042), Brokkoli, Milch, Parmesan



## Bacon Garnelen auf Goma Wakame

Riesengarnelen (Art.-Nr. 980074), Goma Wakame (Art.-Nr. 668002), Bacon



## Lachs auf der Erbse

Premium Lachsfilet in Portionen (Art.-Nr. 75500), Kamasutra-Dip (Art.-Nr. 175577), Erbsen



## Seelachsfilet Popeye

Seelachsfilet in Portionen (Art.-Nr. 388627), Queller Salicornia (Art.-Nr. 646703), Rahmspinat



# ETHNO FOOD

Ethno Food wird aus den Megatrends Gesundheit und Individualität vorangetrieben. Hier haben ethische, kulturelle und religiöse Faktoren einen unmittelbaren Einfluss auf den Kaufentscheidungsprozess. Islamkonforme (Halal-Produkte) oder koschere Lebensmittel sind jedoch nicht nur eine religiöse Angelegenheit, sondern haben mittlerweile auch das Interesse nicht religiöser Konsumenten geweckt, wie unter anderem die Streetfood-Szene. Aber auch andere kulturelle und ländertypische Küchen erweitern verstärkt das Angebot der to-Go-Produkte im Lebensmittelhandel oder in der Gastronomie.

## Sushi Variationen

Räucherlachs-Tatar (Art.-Nr. 559958), geräucherter Thunfisch (Art.-Nr. 424356), Thunfisch Creme (Art.-Nr. 462284), Räucherlachsstreifen Sushi-Cut (Art.-Nr. 734154), Sushiauflagen Sortiment I (Art.-Nr. 642692), Sushiauflagen Sortiment II (Art.-Nr. 472961)



## Kimbap

Gelbflossen-Thunfisch-Loin ‚Super Sashimi‘ (Art.-Nr. 50726), Räucherlachs Longsliced (Art.-Nr. 684238), Thunfisch Creme (Art.-Nr. 462284), Riesengarnelen Japanische Art (Art.-Nr. 363051)

## Galette 'Nordic'

Ursprung Eismeergarnelen (Art.-Nr. 129583), Tomatensauce, rote Zwiebel, Streukäse

Für den Galette Teig:

Mehl, Salz, Eier, Milch, Wasser, Butter & Butterschmalz

## Galette 'Flammed'

Flammlachs-Portionen ‚Black Label‘ (Art.-Nr. 600148), Tomatensauce, rote Zwiebel, Kapern, Streukäse

Für den Galette Teig:

Mehl, Salz, Eier, Milch, Wasser, Butter & Butterschmalz

AROUND



THE WORLD



## Ensaladilla rusa

Portugiesische Tapas:

Kartoffelsalat mit Thunfisch & Eismeergarnele

Thunfisch (Art.-Nr. 473000), MSC Eismeergarnelen (Art.-Nr. 324346), weichkochende Kartoffeln, Möhren, glatte Petersilie, Olivenöl, trüber Apfelessig, Meersalz, weißer Pfeffer aus der Mühle, Sushi Mayonnaise, Wasabi Mayonnaise, Chilisauce, Tomaten-Algen-Tatar (Art.-Nr. 345042)



## Langosch

Ursprung Island Räucherlachs (Art.-Nr. 89924), Pizzateig, Pflanzenfett, Letcho, Zwiebeln, passierte Tomaten, Champignons, Artischocken, grüne und gelbe Paprika

*Lángos oder Langosch ist eine Spezialität der ungarischen Küche und ist eine Art Fladenbrot. Er wird vor allem als Zwischenmahlzeit serviert sowie als Snack angeboten.*



## Chili Fish Fries

Lachsbolognese (Art.-Nr. 78774). Pommes frites Julienne (Art.-Nr. 4572)



## Langosch

Riesengarnelen in Lake (Art.-Nr. 148726), Pizzateig, Pflanzenfett, Letcho, Zwiebeln, passierte Tomaten, Champignons, Artischocken, grüne und gelbe Paprika

# FUSION FOOD

Bei diesem Trend treffen Welten aufeinander! Fusion Food verbindet verschiedene Esskulturen und Nationalküchen in einem Gericht. So verschmelzen beispielsweise regionale Zutaten mit asiatischen, exotischen oder orientalischen Aromen und lässt genüssliche Kombinationen entstehen. Besonders interessant sind Kreationen, in denen sich zwei ländertypische Gerichte begegnen, wie z. B. der Sushi Donut.

## Ramen Burger

Ramen Nudelnester (Art.-Nr. 658433), Riesengarnelen (Art.-Nr. 980074), Homestyle Angus Burger (Art.-Nr. 42801), Kamasutra-Dip (Art.-Nr. 175577), rote Zwiebeln, Babyspargel, Chilisauce

## Gourmet Hummer Burger

Gourmet Burger (Art.-Nr. 519656), MSC Hummerfleisch (Art.-Nr. 43401), Wasabi-Dip (Art.-Nr. 439254), Kamasutra-Dip (Art.-Nr. 175577), Frischkäse (Art.-Nr. 839495), Avocado, Sprossen

## Lobster Roll

Gourmet Hot Dog (Art.-Nr. 69399), MSC Hummerfleisch (Art.-Nr. 43401), Wasabi-Dip (Art.-Nr. 439254), Kamasutra-Dip (Art.-Nr. 175577), MSC Kaviar aus Seehasenrogen ‚Rot‘ (Art.-Nr. 632365), Avocado, Sprossen

## Sushirrito

Räucherlachs-Tatar (Art.-Nr. 559958), Thunfisch Creme (Art.-Nr. 462284), MSC Eismeergarnelen in Lake (Art.-Nr. 765138), Goma Wakame (Art.-Nr. 668002), MSC Kaviar aus Seehasenrogen ‚Rot‘ (Art.-Nr. 632365), Tomaten-Algen-Tatar (Art.-Nr. 345042), Kamasutra-Dip (Art.-Nr. 175577), Nori Blätter, Reis, Rucola



MIX IT UP



### Seafood Taco

Garnelen (Art.-Nr. 979665), Frutti di Mare (Art.-Nr. 979139), Flusskrebbsfleisch in Lake (Art.-Nr. 148658), Guacamole Classic ‚Extreme Supreme‘ (Art.-Nr. 717311), Mais, BBQ-Sauce

### Matjes Dürüm

MSC Matjesfilet nordischer Art (Art.-Nr. 142625), Yufka-Fladenbrot, Rotkohl, rote Zwiebeln, Petersilie oder Koriander, Hummus



### Tortilla mit Flammwels

Garkartoffeln (Art.-Nr. 734387), Flammwels-Portionen ‚Black Label‘ (Art.-Nr. 100346), Zwiebeln, Eier



### Crispy Thai

Farmerbrötchen (Art.-Nr. 255332), MSC Bratheringsfilet (Art.-Nr. 764032), Wasabi Dip (Art.-Nr. 439254), Asia Knoblauch Sauce (Art.-Nr. 443735), frittierte Glasnudeln, Sprossen, Salat



**FRISCH  
FUER  
DICH  
ZUBEREITET**



## Potato Bowl

Rustikale Bratkartoffeln (Art.-Nr. 807430), Räucherlachsstreifen Sushi-Cut (Art.-Nr. 734154), Frutti di Mare (Art.-Nr. 979139), Edamamebohnen, Redpeppajam (Art.-Nr. 822251)

## Smoky Ian Bing

Salziger Crêpeteig mit asiatischer Gewürzzubereitung (Art.-Nr. 817516), isländischem Räucherlachs ‚Black Label‘ (Art.-Nr. 171293), Kresse Sprossen, Sesam



## Naan Brot Falafel'

Naan Brot (gekauft oder selbstgemacht), Falafel (Art.-Nr. 213019), Räucherlachs-Tatar (Art.-Nr. 559958), Frutti di Mare (Art.-Nr. 979139), Hummus, Chili



## Chinese Burger Huo Shao

Burgerbrötchen aus Sac Yufka Teigblättern (selbstgemacht), Pulled Salmon (Art.-Nr. 766066), mariniertes und geräuchertes Ei, Feldsalat, Rucola, Edamamebohnen, Chili Mayo, Sesam

*Das Burgerbrötchen ist aus Sac Yufka Teigblättern gebacken. Diese sind locker luftig leicht und geben dem Burger eine krosse leckere Note.*



Mmmh!



## Fish Tacos

Ursprung Eismeer­garnelen (Art.-Nr. 129583), geräucherter Thunfisch (Art.-Nr. 424356), Räucherlachs (Art.-Nr. 559958), Kamasutra-Dip (Art.-Nr. 175577)

## Summerroll

Räucherlachs-Tatar (Art.-Nr. 559958), Gelbflossen-Thunfisch-Loin ‚Super Sashimi‘ (Art.-Nr. 50726), MSC Eismeer­garnelen (Art.-Nr. 324346), Goma Wakame (Art.-Nr. 814621), Wasabi-Dip (Art.-Nr. 439254), Kamasutra-Dip (Art.-Nr. 175577), Salat, Ingwer



## Spicy Tuna Roll Corn Dog

Thunfisch (Art.-Nr. 115377), Frischkäse (Art.-Nr. 552998), Wasabi, Ingwer, Noriblatt, Reis, Tempurateig, Pankomehl



## Sushi Donut

Räucherlachsstreifen Sushi-Cut (Art.-Nr. 734154), Reis



# RE-USE FOOD ZERO WASTE

Das Prinzip des „Re-Use-Food“ ist ein bedeutender Food-Trend, der aus dem Mega-Trend Neo-Ökologie entstanden ist. Das Ziel der Bundesregierung ist den Lebensmittelmüll bis 2030 zu halbieren. Initiativen wie „Zu gut für die Tonne“ oder Kampagnen wie „Oft länger gut“ unterstützen die Lebensmittelrettung. Diesem Trend können außerdem noch weitere Konzepte zugeordnet werden, wie das Cradle-to-Cradle-Prinzip, Up- oder Recycling, die alle das Ziel verfolgen, entsorgte Materialien in zirkulierende Nahrungskreisläufe zu bringen. Das primäre Ziel ist die substanzielle Reduzierung der Lebensmittelabfallmengen, indem ein Verarbeitungsprozess erreicht wird, das „Zero-Waste“-Konzept entspricht. Durch die Weiterverarbeitung von sekundärem Rohstoffmaterial, auch als Prozess der Reststromverwertung bezeichnet, kann ein neues Produkt (by-product) erzeugt und eine 100 %ige Verwertung bzw. maximale Rohwarennutzung erreicht werden.



## Lachsöl

Das feine Lachsöl vereint mehrere Werte, wie **Gesundheit, Verantwortung und Nachhaltigkeit**. Dabei stehen Transparenz und klare Informationen über Herkunft und Produkt im Vordergrund. Bei unserem feinen Lachsöl ist sicher, dass es lediglich aus einer Fischart hergestellt wurde. Es ist daher ein **sortenreines Lachsöl**, das ausschließlich aus Lachsnebenprodukten aus **ASC-zertifizierter nordeuropäischer Aquakultur** produziert wird. Hierdurch wird eine **100%ige Nutzung** und Verwertung der Ressource Fisch erzielt. Das feine Lachsöl wird schonend **ohne Raffination und ohne Zusatz** weiterer Antioxidantien hergestellt. Daher stellt das feine Lachsöl ein **naturbelassenes Lebensmittelprodukt** dar und ist 100% natürlich. Insbesondere im Zuge zunehmender Zeitknappheit aufgrund der Endstrukturierung unserer Tagesabläufe ermöglicht das feine Lachsöl eine schnelle und einfache Zubereitung und es lassen sich Snacks kredenzen, die zeitgleich gut schmecken und gesund sind. Mit einem Esslöffel (7,5 ml) werden **300 mg der essentiellen Omega-3-Fettsäuren EPA und DHA** aufgenommen, die eine **positive Wirkung auf das Herz, die Gefäße, das Gehirn, das Nervensystem und das Sehvermögen** haben. Eine zusätzliche Einnahme von EPA und DHA ist aufgrund des heute zumeist bestehenden Omega-6-Überschusses, resultierend aus unserem Ernährungsstil, der viel entzündungsfördernde Omega-6-Fettsäuren enthält, sehr wichtig. Eine zusätzliche Einnahme von EPA und DHA ist

aufgrund des heute zumeist bestehenden Omega-6-Überschusses, resultierend aus unserem Ernährungsstil, der viel entzündungsfördernde Omega-6-Fettsäuren enthält, sehr wichtig. Die direkte Zufuhr der Omega-3-Fettsäuren EPA und DHA aus marinen Quellen wirkt biologisch aktiver als vergleichsweise ALA aus Lein-, Chia- oder Walnussöl.

Das feine Lachsöl ist insgesamt in **drei verschiedenen Geschmacksrichtungen** aus natürlichen Aromen verfügbar:

- Original (Art.-Nr. 546087)
- Zitrone (Art.-Nr. 546077) und
- Mediterran (Art.-Nr. 546083)

**Pur oder zur Anreicherung von Speisen**

- Pur mit dem Löffel
- Zum Marinieren von rohem Fisch für Poké Bowls
- Für Salatvariationen auf Öl/Essig Basis
- Für Smoothies, Quark oder im Müsli
- Zum Verfeinern von Fischmahlzeiten
- Zum Verfeinern von Pastagerichten oder warmen Saucen
- Zum Nappieren oder Finishen von Speisen
- Zur Herstellung von Mayonnaise und Dressings

*Ebenso wie ein kaltgepresstes Olivenöl ist es nicht zum Erhitzen bzw. Braten geeignet!*



© Copyright 2020 – Urheberrechtshinweis

Alle Inhalte dieses Trendbook, insbesondere Texte, Fotografien und Grafiken, sind urheberrechtlich geschützt. Das Urheberrecht liegt, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet, bei Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG | Betrieb Transgourmet Seafood. Bitte fragen Sie uns, falls Sie die Inhalte dieses Angebotes verwenden möchten.

Follow us on:   #wirliebenfisch



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

Tel. 0471 - 14 29 1 - 110  
Fax 0471 - 14 29 1 - 119  
www.tg-seafood.de



**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: John Matthew (Vorsitz), 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  
Tel.: 0 800 1 722 722 | Fax: 0 800 1 744 744  
www.transgourmet.de

**24 Stunden am Tag persönlich erreichbar! Unser Contact Center.**

Rufen Sie an unter  
**0 800 1 722 722\***

Sie können uns auch mailen  
**kontakt@transgourmet.de**

oder faxen Sie uns  
**0 800 1 744 744\***

Oder bestellen Sie einfach und bequem von überall  
über unsere iOS- oder Android-App.

Alle Angebote und Angebotsmengen sind freibleibend. Alle in Euro ausgewiesenen Preise sind Großhandelspreise ohne Mehrwertsteuer (Gebindeabnahme). Für Artikel, die im Anbruch abgefertigt werden, wird ein Aufschlag berechnet. Verkauf erfolgt nur an Wiederverkäufer. Sonstige Sonderpreise sind nur schriftlich möglich. Sonst gelten die allgemeinen Liefer- und Zahlungsbedingungen. \*Anrufe außerhalb Deutschlands können Gebühren verursachen. Für Druckfehler keine Haftung.