



TRANS GOURMET

seafood

VEGANE FISCH & SEAFOOD ALTERNATIVEN



Zusätzlich
vegane
Fleisch- &
Käse-
alternativen



Der Trend

Plant Based hat sich zu einem der wichtigsten Food-Trends entwickelt. Während im Jahr 1983 gerade einmal 0,6 Prozent der Bevölkerung (laut GfK) auf Fleisch verzichteten, sind es heute – je nach Umfrage – zwischen 7 und 9 Prozent der Deutschen.

Die Treiber für eine fleischlose Ernährung sind Gesundheit, Klimakrise und Tierwohl. Vor allem jüngere Zielgruppen, wie die Generationen Y bis Z essen ethisch- und klimabedingt verstärkt pflanzenbasiert. Insbesondere die Generation Z ist aufgrund ihrer wachsenden Kaufkraft eine zunehmend wichtigere Absatzgruppe.

Bei einer pflanzenbasierten Ernährung besteht die Möglichkeit, zwischen eigenständigen pflanzlichen Alternativen, wie Getreide oder Gemüse als Monoprodukte, oder pflanzenbasierten Imitaten zu wählen. Letztere entsprechen Lebensmittel, die einen rein pflanzlichen Ursprung haben, allerdings sensorisch, also in Textur, Geschmack und Aussehen, der tierischen Komponente ähneln.

Deutschland gilt weltweit als Nummer 1 hinsichtlich veganer Produkt-Neueinführungen. Das Angebot wird damit präsenter, größer und vielfältiger. Längst ist Plant Based nicht mehr nur für Veganer:innen und Vegetarier:innen interessant, sondern es richtet sich auch an neugierige Omnivoren, also die Allesesser. Letztlich ist es wichtig, alle Zielgruppen im LEH, Restaurant oder Delivery-Service abzuholen und damit eine bunte Mischung anzubieten. Nur so können schließlich Fleisch- und Fischesser:innen, Flexitarier:innen sowie auch Plant Based Foodies dem Social Dining/Eating nachgehen.

Daher haben auch wir uns diesem Thema angenommen und zusammen mit unseren Partnern vegane Fisch & Seafood Produkte entwickelt. Lassen Sie sich in diesem Folder von einem Mee(h)r an veganer Vielfalt inspirieren.

Die Aktion:

Veganuary

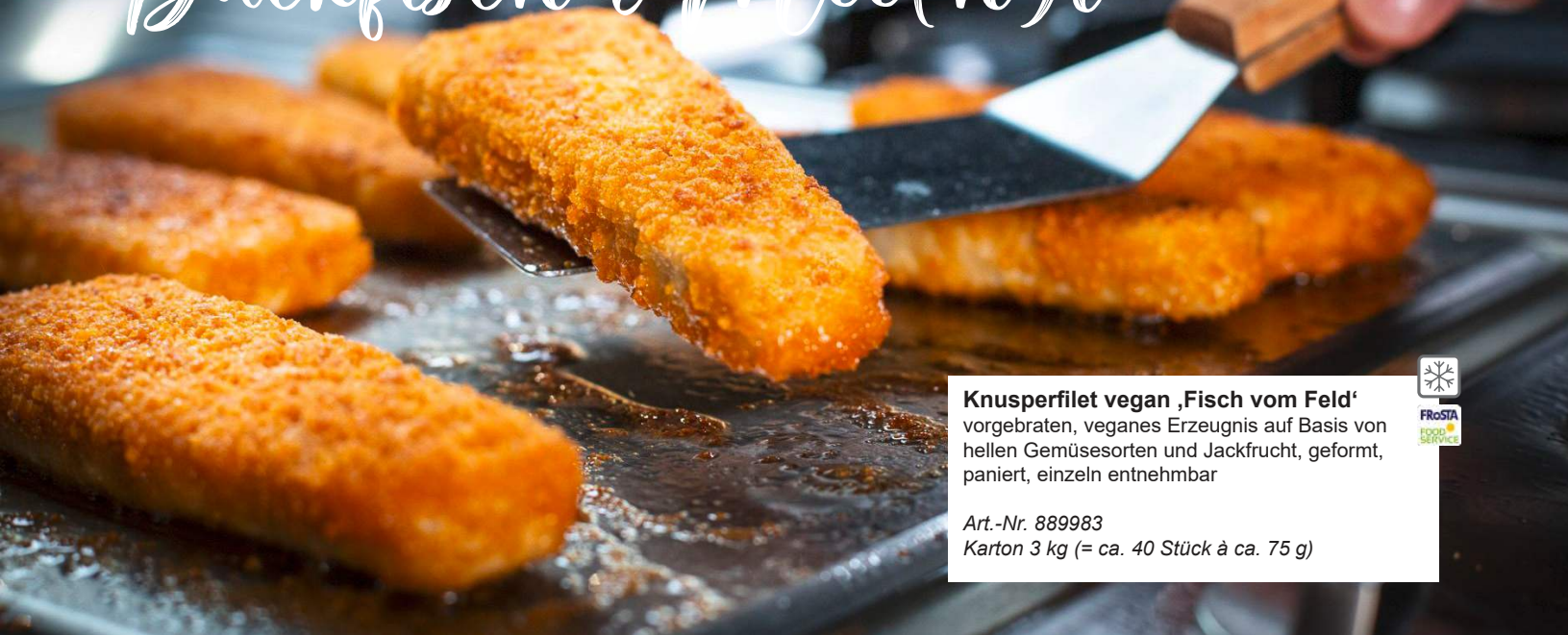
Die internationale Kampagne Veganuary motiviert Menschen im Januar eine vegane Ernährung auszuprobieren.

Sie erfreut sich jedes Jahr größerer Popularität. Im Januar 2023 meldet Veganuary mit über 700.000 TeilnehmerInnen und mehr als 200 Unternehmen eine Rekordzahl an Anmeldungen.

Der Einzelhandel in Deutschland folgt Veganuary mit zahlreichen Aktionen und Neuprodukten ins neue Jahr und auch viele Restaurantketten bieten im Veganuary neue vegane Gerichte an oder beteiligen sich mit Aktionsangeboten.



Backfisch & Mee(h)r



Knusperfilet vegan ‚Fisch vom Feld‘
vorgebraten, veganes Erzeugnis auf Basis von hellen Gemüsesorten und Jackfrucht, geformt, paniert, einzeln entnehmbar

Art.-Nr. 889983
Karton 3 kg (= ca. 40 Stück à ca. 75 g)



Vegane Knusperfilets paniert
gebraten, veganes Erzeugnis auf Basis von hellen Gemüsesorten und Jackfrucht, mit teilentöltem Hanfmehl und Leinöl, geformt, einzeln entnehmbar, MAP-verpackt

Art.-Nr. 907693
Schale 16 Stück à 75 g



Backfisch vegan ‚Fisch vom Feld‘
vorgebraten, veganes Erzeugnis auf Basis von hellen Gemüsesorten und Jackfrucht, geformt, paniert, einzeln entnehmbar

Art.-Nr. 732107
Karton 3 kg (= ca. 30 Stück à ca. 100 g)



Vegane Fischfrikadelle ‚Fisch vom Feld‘
vorgebraten, veganes Erzeugnis auf Basis von hellen Gemüsesorten und Jackfrucht, mit teilentöltem Hanfmehl und Leinöl, geformt und paniert, einzeln entnehmbar

Art.-Nr. 758810
Karton 3 kg (= ca. 40 Stück à ca. 75 g)



Portionsfilet vegan ‚Fisch vom Feld‘
vorgebraten, veganes Erzeugnis auf Basis von hellen Gemüsesorten und Jackfrucht, mit Leinöl, geformt, paniert, einzeln entnehmbar

Art.-Nr. 654700
Karton 4,95 kg (= ca. 33 Stück à ca. 150 g)



Vischstäbchen vegan ‚Fisch vom Feld‘
vorgebraten, veganes Erzeugnis auf Basis von hellen Gemüsesorten und Jackfrucht, mit Leinöl, geformt, paniert, in einer Combi-Dämpfer geeigneten Panade, einzeln entnehmbar

Art.-Nr. 350143
Karton 3 kg (= ca. 100 Stück à ca. 30 g)



Kibbelinge vegan ‚Fisch vom Feld‘
vorgebraten, veganes Erzeugnis auf Basis von hellen Gemüsesorten und Jackfrucht, geformt, paniert, einzeln entnehmbar

Art.-Nr. 965458
Karton 3 kg (= ca. 3x 50 Stück à ca. 20 g)





Veganer Backfisch

vegane Fischalternative nach Backfisch-Art, auf Sojabasis, Stück 130 g

Art.-Nr. 2996 Karton 2,6 kg



Backvisch (Backfisch) paniert vegan

vorerhitzt, veganer Backvisch auf pflanzlicher Basis nach Art eines Backfisches, ideal geeignet für Fish and Chips, einzeln entnehmbar

Art.-Nr. 79697 Karton 4 kg (= ca. 50 Stück à ca. 80 g)



Kibbelinge vegan

vorerhitzt, vegane Fischstücke auf pflanzlicher Basis nach Kibbeling-Art, in Backteig, ideal geeignet für Fish and Chips, einzeln entnehmbar

Art.-Nr. 842704 Karton 5 kg (= ca. 200 Stück à ca. 25 g)



endori

Veggie sticks di mare

veganes Lebensmittel auf Basis von Erbsen- und Weizenprotein, geformt, paniert, frittiert, Stück 36 g

Art.-Nr. 914736 Karton 5 Beutel à 1,44 kg



endori

Veggie Burger di Mare

veganes Lebensmittel auf Basis von Erbsen- und Weizenprotein, geformt, paniert, frittiert, Stück 100 g

Art.-Nr. 854308 Karton 7,5 kg (= 5 Beutel à 15 Stück)

Mee(h)r vegane Alternativen



Vegane Kalamariz/vegane Tintenfischringe
vegane Fischersatz aus Johannisbrotkernmehl, geformte Ringe in einer Tempura-Teigmischung, vakuumverpackt, ohne Gentechnik

Art.-Nr. 872304 Karton 12 Packungen à 1 kg



Vegane Shrimps mit Zitrone
vegane Garnelen, in knuspriger Zitronenpanade, aus Kartoffelstärke, vakuumverpackt, ohne Gentechnik

Art.-Nr. 934500 Karton 12 Packungen à 1 kg



Vegane Shrimps Natur
in Naturform, weiße Farbe mit roten Streifen auf der Rückseite, feste Struktur, aus Kartoffelstärke, vakuumverpackt, ohne Gentechnik

Art.-Nr. 919559 Karton 12 Packungen à 1 kg



No Tuna Flakes Classic
vegane Flakes nach Thunfisch Art, auf Sojabasis

Art.-Nr. 803368 Karton 20 Beutel à 1 kg



Sashimi

No Thuna Sashimi

veganer Sashimi Saku-Block für Sushi Topping in der Variante Thunfisch, Palmöl-frei, GVO-frei, Saku Block à 310 g, einzeln vakuumverpackt



Art.-Nr. 463624 Karton 50 Packungen à 310 g

No Salmon Sashimi

veganer Sashimi Saku-Block für Sushi Topping in der Variante Lachs, Palmöl-frei, GVO-frei, Saku Block à 310 g, einzeln vakuumverpackt



Art.-Nr. 525807 Karton 50 Packungen à 310 g



Hauptzutaten:

Tapiokastärke aus der Maniokwurzel, durch Leinöl und Rapsöl hinzugefügte Omega-3-Fettsäuren. Das Produkt enthält kein tierisches Fleisch, Fisch, keine Meeresfrüchte und Insekten oder daraus hergestellte Produkte.

Zubereitung:

Auftauen, schneiden und als Sashimi oder Sushi ohne Erhitzen servieren



Passend dazu:

Mazago

Vegan Mazago Orange

Mazago vegan, orange eingefärbt, ready to eat, knackige Konsistenz, ideal für Sushi



Art.-Nr. 859597 Karton 6 Packungen à 500 g

Vegan Mazago Grün

Mazago vegan, grün eingefärbt, ready to eat, knackige Konsistenz, ideal für Sushi



Art.-Nr. 881453 Karton 6 Packungen à 500 g



Saucen & Dips



Vegane Remoulade Sauce ,Vegan Junkstar'

Ein französischer Klassiker, aber in neuem Gewand und 100% vegan. Eine cremige und frische Sauce mit einem großartigen Geschmackserlebnis. Remouladensauce schmeckt hervorragend zu Fisch oder Hühnchen und ist ein ideale Grundlage für verschiedene Sandwiches und Wraps. Perfekt zu gebackenen Kartoffeln, Pommes, Fleisch- oder Fischersatz-Produkten. Mit Zucker und Süßungsmittel.

Art.-Nr. 951148

Karton 6 PET-Flaschen à 500 ml



Vegane Pink Garlic Sauce ,Vegan Junkstar'

Vegane Knoblauchsauce mit einem großartigen Geschmackserlebnis. Zu 100% vegan. Ein idealer Dip für verschiedene Gerichte und Beilagen.

Art.-Nr. 867130

Karton 6 PET-Flaschen à 500 ml



Vegane Cheddar Cheese Sauce ,Vegan Junkstar'

Eine cremige und intensive Sauce mit einem großartigen Geschmackserlebnis. Zu 100% vegan. Ein idealer Dip oder als Grundlage für verschiedene Sandwiches und Burger.

Art.-Nr. 918440

Karton 6 PET-Flaschen à 500 ml



Vegane Sushi Mayo Sauce ,Vegan Junkstar'

Vegane Sushi Mayo Sauce mit einem großartigen Geschmackserlebnis. Zu 100% vegan. Ein idealer Dip für verschiedene Gerichte und Beilagen.

Art.-Nr. 777886

Karton 6 PET-Flaschen à 500 ml



Vegane Truffle Flavoured Sauce ,Vegan Junkstar'

Weißer Sauce mit Trüffelgeschmack. Zu 100% vegan. Ein idealer Dip oder als Grundlage für verschiedene Gerichte.

Art.-Nr. 970846

Karton 6 PET-Flaschen à 500 ml

Veganer Räucherfisch



Entdecken Sie die Geschmacksrevolution mit veganem Räucherlachs

Was macht unseren veganen Räucherlachs so besonders?

Authentischer Geschmack und Textur: Unsere erfahrenen Lebensmitteltechnologien haben eng zusammengearbeitet um ein raffiniertes Rezept zu entwickeln, das den einzigartigen Geschmack und die Textur von Räucherlachs nachahmt. Genießen Sie die köstlichen, rauchigen Noten unseres neusten Vorzeigestückes ganz auf pflanzlicher Basis.

Gesund und nahrhaft: Unser veganer Räucherlachs ist eine hervorragende Quelle für essentielle Nährstoffe wie Omega-3-Fettsäuren, Proteinen und Vitaminen – ohne Kompromisse beim Geschmack einzugehen.

Vielseitigkeit in der Küche: Ob als leckere Brotaufgabe, köstliche Beigabe zu Salaten oder Hauptzutat – unser veganer Räucherlachs verwandelt unzählige Gerichte in kulinarische Genüsse.

Nachhaltigkeit: Bei Transgourmet Seafood & Sterk Plant-Based Food engagieren wir uns für den Erhalt unseres Planeten und seiner Ökosysteme. Durch die Wahl unseres veganen Räucherlachs tragen Sie aktiv dazu bei, die Auswirkungen auf die Umwelt zu reduzieren.

Wir von Transgourmet Seafood & Sterk Plant-Based Food sind begeistert von unseren neusten veganen Räucherlachs-Kreationen und sind überzeugt, dass diese Produkte eine wertvolle Bereicherung sein werden.

Entscheiden Sie sich für Genuss, entscheiden Sie sich für Nachhaltigkeit – entscheiden Sie sich für veganen Räucherlachs von Transgourmet Seafood & Sterk Plant-Based Food!



No Salmon Smoked

vegane Scheiben, kaltgeräuchert, nach Art des Räucherlachs

Art.-Nr. 1146



No Salmon Graved

vegane Scheiben, mit Dill bestreut, nach Art des Graved Lachs

Art.-Nr. 892103



No Salmon Smoked Würfel

vegane Würfel, kaltgeräuchert, nach Art des Räucherlachs, Poké-Cut

Art.-Nr. 152269



No Salmon Sashimi Smoked

vegane Scheiben, kaltgeräuchert, für Sushi Topping nach Art des Räucherlachs

Art.-Nr. 796797



No Salmon Sashimi Graved

vegane Scheiben, für Sushi Topping nach Art des Graved Lachs

Art.-Nr. 972503



Info:

Die Einführung der Produkte erfolgt im 4. Quartal. Seien Sie gespannt!



Hauptzutaten:

Tapiokastärke aus der Maniokwurzel, durch Leinöl und Rapsöl hinzugefügte Omega-3-Fettsäuren.

Das Produkt enthält kein tierisches Fleisch, Fisch, keine Meeresfrüchte und Insekten oder daraus hergestellte Produkte.

Fleisch- & Käsealternativen



Shawarma Döner Art vegan
veganer Döner aus Soja

Art.-Nr. 443984
Karton 2,5 kg



Vegane Crispy Wings
Futuristic Chicken (Southern Style), auf Sojabasis

Art.-Nr. 446798
Karton 2x 2,5 kg



Vegan Bacon
vegane Speckstreifen nach Bacon Art, auf Sojabasis

Art.-Nr. 897248
Karton 12 Packungen à 1 kg



Vegane Bällchen – Betterballs
vegan, knusprig panierte Bällchen, gefüllt nach Ragout-Art, in der Variante klassisch

Art.-Nr. 879527
Karton 1,62 kg (= 54x ca. 30 g)



Vegan Cheddar Slices
vegane Käsealternative, nach Cheddar Art, in Streifen, mit einem großartigen Geschmackserlebnis, zu 100% vegan

Art.-Nr. 966392
Karton 12 Packungen à 1 kg



Vegane Cheddar Style Shreds
vegane Käsealternative nach Cheddar Art, geraspelt, mit einem großartigen Geschmackserlebnis, zu 100% vegan

Art.-Nr. 921770
Karton 10 Packungen à 1 kg



Vegane Parmesan Flakes
vegane Käsealternative, nach Parmesan Art, Flocken, mit großartigem Geschmackserlebnis, zu 100% vegan

Art.-Nr. 982881
Karton 15 Packungen à 500 g

Pizza

mit veganen No Tuna Flakes, veganem Bacon, Zwiebeln, Oliven, Cocktailtomaten und Pilzen knusprig überbacken mit veganen Cheddar Style Shreds.



Meeresgemüse



Strandastern

die jungen und saftigen Blätter werden täglich frisch geerntet, Strandastern gehören zum Meeresgemüse. Sie verfügen über einen herzhaft und angenehm salzigen Geschmack. Verfügbarkeit Mai-September

Art.-Nr. 420744 Karton 6 Schalen à 150 g

Zubereitung

Strandastern werden am besten kurz blanchiert oder in der Pfanne gebraten. Sie können aber auch roh verarbeitet werden. Kochtechnisch verhalten sich Strandastern ähnlich wie Spinat. Man muss die Blätter nur waschen und kurz in reichlich Wasser ohne Salz kochen („blanchieren“). Anschließend mit Butter und Schalotten in der Pfanne schwenken und schon ist der perfekte Begleiter für Fisch & Seafood fertig.

Queller ‚Salicornia‘

Meeresgemüse, köstlich, salziger Geschmack

Art.-Nr. 646703
Karton 6 Schalen à 150 g



Wakame Seealgen-Salat Natur

Seealgen in einer würzigen Marinade, verfeinert mit getrockneten Pilzen, Soja und Sesam, ohne Azofarbstoffe, vakuumverpackt, vegan

Art.-Nr. 814621
Karton 12 Beutel à 1 kg



Tomaten-Algen-Tatar

Marinade mit sizilianischen Tomaten, Mango-Chutney, Seespargel und Kräutern, würzig im Geschmack, mit Kräuter-Minze-Aroma

Art.-Nr. 345042
Karton 7 kg (= 7 Schalen à 1 kg)



Goma Wakame Supreme

marinierter Seealgensalat mit Pilzen, Sesam und Chilistücken, vakuumverpackt, vegan

Art.-Nr. 668002
Karton 12 Beutel à 1 kg



Hijiki Seealgensalat

schwarzer Seealgensalat mariniert (mit Sojabohnen, Zucker, Sesam, Sesamöl, Sojasauce, Salz), würzig, aromatisch, bissfest, knackig und saftig

Art.-Nr. 291911 Karton 12 Beutel à 1 kg



Weitere vegane *Rezeptinspirationen*



Vegane Tuna Pizza

mit No Tuna Flakes (Art.-Nr. 803368) & veganen Cheddar Style Slices (Art.-Nr. 966392)



Vegane Knusperstulle

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



Vish & Chips

Kibbelinge vegan (Art.-Nr. 842704 oder Art.-Nr. 965458) mit Steakhouse Pommes



Caesar Salad Vegan Style

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



Veganes Backvishbrötchen

Veganer Backvish (Art.-Nr. 79697), Queller ‚Salicornia‘ (Art.-Nr. 646703), Strandastern (Art.-Nr. 420744), Goma Wakame Supreme (Art.-Nr. 668002), Radicchio und Tomaten-Algen-Tatar (Art.-Nr. 345042) im Körnerbrötchen



Sushi Burger Vegan

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

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, Achim Schmeel, Alexandru Vlad, Kathrin Willhardt

Transgourmet Central and Eastern Europe AG, Basel (Schweiz) – Handelsregister Kanton Basel-Stadt CHE-116.103.244 • Verwaltungsrat: Joos Sutter (Präsident), Adrian Werren
Zentrale: Albert-Einstein-Str. 15 | 64560 Riedstadt • Telefon: 0 800 1 722 722 • E-Mail: kontakt@transgourmet.de • www.transgourmet.de

Alle Angebote und Angebotsmengen sind freibleibend. Alle in Euro ausgewiesenen Preise sind Großhandelspreise ohne Mehrwertsteuer (Gebindeabnahme). Für Artikel, die im Anbruch geliefert werden, wird ein Aufschlag berechnet. 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.