

Pesce & Seafood di ottima qualità



Siete alla ricerca di pesce e Seafood di alta qualità? Nel nostro ampio assortimento trovate oltre 300 diversi articoli: dal pesce persico, coregone, lucioperca, salmone, al merluzzo, rana pescatrice, gamberetti o molluschi.

I vostri vantaggi:

• **Ordinare oggi – fornitura domani**

Ordinazione:

da lunedì a venerdì fino alle ore 16.00: consegna il giorno seguente in base al piano delle consegne;
sabato fino alle ore 12.00: consegna in base al piano delle consegne

- **Imballaggio adeguato al fabbisogno**
- **Nessun supplemento sulle unità di imballaggio parziali**
- **Promozioni settimanali**
- **Newsletter sul pesce**
- **Ampio assortimento di prodotti da pesca sostenibile**

Servite pure ai vostri ospiti il miglior pesce di acqua dolce e di mare.



Panoramica dell'assortimento

Pesce di acqua dolce e di mare

Il nostro assortimento di pesce di acqua dolce e di mare comprende oltre 130 articoli di cui una gran parte proviene dalla pesca sostenibile. Il nostro rifornimento di pesce fresco ha luogo sei volte alla settimana, in tal modo, oltre alla freschezza e qualità, vi offriamo anche il meglio per i vostri ospiti. Da noi trovate anche un ampio assortimento di pesce svizzero d'acquacoltura o selvatico. Inoltre, su richiesta, ordiniamo per voi anche delle specialità da tutto il mondo.



Pesce affumicato

Oltre 20 articoli di pesce affumicato, per tutti i gusti: dal pesce appeso alla corda secondo la tradizione, a quello pulito e già tagliato. Inoltre, vi offriamo numerosi articoli in diverse grandezze di imballaggi, nonché una vasta scelta nel segmento di qualità.

Crostacei e molluschi

Queste prelibatezze marine sono delle vere e proprie bontà. Nel nostro assortimento vi offriamo un'ampia scelta di crostacei e molluschi da tutto il mondo. I gamberetti sono le prelibatezze più richieste, mentre, tra le più amate, troviamo i gamberoni Black Tiger.



Convenience & specialità

Con i nostri prodotti Convenience risparmiate molto tempo. Infatti, il nostro assortimento è arricchito da una vasta gamma di articoli sostenibili: specialità come alghe, nero di seppia o caviale.





Hanspeter Schläppi coordina presso Transgourmet Svizzera SA tutti gli acquisti nell'ambito del pesce e Seafood. La sua ampliata conoscenza specialistica, conseguita al corso di formazione come sommelier di pesce IHK a Bremerhaven, apporta molti vantaggi nell'ambito degli acquisti, della consulenza e del perfezionamento professionale dei capi reparto nei mercati Prodega/Growa, nonché dei consulenti di vendita Transgourmet.

Più fresco di così non si può

Come partner di fiducia per la gastronomia, l'industria alberghiera e il commercio al dettaglio, ci dedichiamo con passione alla ricerca di pesce fresco di ottima qualità. Potete stare certi che nella vostra cucina avrete sempre prodotti freschi e di ottima qualità.

Le nostre marche proprie:



I gamberoni Transgourmet Quality Black Tiger vengono allevati in Vietnam, in modo estensivo, nei laghi naturali della Mangrovia nella regione di Cà Mau nel Delta di Mekong, nella zona protetta da programma statale. I gamberoni Quality Black Tiger sono esenti da numeri E e non vengono allevati con ulteriore foraggio.



www.transgourmet.ch

Servizio clienti : 0848 000 501 · kundencenter@transgourmet.ch