

smart durch Herbst & Winter

THE SELECTION

COOK SMART



GENUSSVOLL DURCH HERBST & WINTER MIT REZEPTEN VON COOK SMART.

Der Herbst steht vor der Tür und bringt eine Vielfalt saisonaler Zutaten mit sich – von aromatischen Maronen und süßen Äpfeln bis hin zu kräftigem Kohl und würzigen Wurzeln. Diese Vielfalt ermöglicht es uns, kreative und köstliche Gerichte zu zaubern, die den Geschmack der kalten Jahreszeit perfekt einfangen.

Ob festliche Menüs oder schnelle, wärmende Mahlzeiten für den Alltag – lass dich inspirieren und entdecke deine neuen Lieblingsrezepte.



SCANNEN &
COOK SMART
ENTDECKEN!

trust IN TASTE



what's cooking?

rezepte

herbst/winter

vorspeisen/fingerfood

soulfood

suppen

hauptspeisen

buffet variationen

dessert

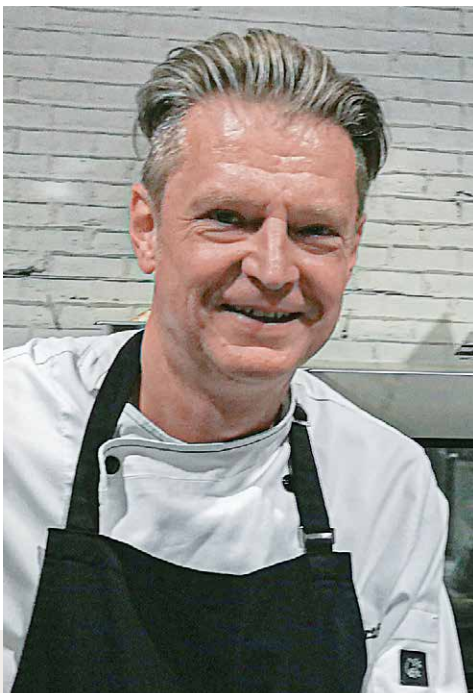
DAS SIND WIR...



GILBERT KORN-FOURCADE

Gilbert ist seit über 10 Jahren der **kulinarische Botschafter der Transgourmet**. Seine fachlichen Fähigkeiten sammelte er zuvor bei namhaften Stationen in Österreich und den Niederlanden. Seit Jahren ist er eines der Masterminds hinter Cook Smart und setzt sein Wissen und seine Leidenschaft erfolgreich in gastronomische Konzepte um. Als **Leiter der Culinary Experts** entwickelt er zusammen mit unseren Kund:innen Produkte und erarbeitet kulinarische Konzepte. **Sein Salz in der Suppe: Innovationsfreude pur!**

KREATIVKOPF



LOTHAR PARTHUM

Lothar ist seit 2006 ein **kulinarisches Urgestein bei Transgourmet** und kennt die Branche, ihre Köpfe und Trends bestens. Als Koch und Diplom-Betriebswirt (FH) ist er international bekannt, unter anderem als Dozent für die DEHOGA und Leiter von EU-Projekten in der Gastronomie. Seit 2023 unterstützt er Gilbert und **betreut Kund:innen im Gastro- und Logistikbereich**. Seine Passion gilt der Weiterentwicklung des **High-Convenience-Sortiments**, da „Top-Qualität immer innovativ gedacht werden muss.“

ZUKUNFTS-
GESTALTER



BENNET KÖRTING

Bennet hat sich seit 2021 als **Koch und Berater für unsere kulinarische Marke Cook** einen Namen gemacht. Seine Expertise erlangte er zunächst als Demi Chef im Radisson Blu und als Küchenchef im Steigenberger Hotel Berlin. Seit März 2023 gehört er zu den **Culinary Experts**, bei denen er für die kulinarische und umsatzorientierte Weiterentwicklung unserer Gastronomie- und Logistikkund:innen verantwortlich ist. **Sein Herz schlägt für den Norden**, sein betrieblicher Fokus liegt daher zwischen Elbe und Ostsee. Bennet ist ein **Macher à la carte: Was er anfasst, läuft. Was er anrichtet, schmeckt.**

GASTRO-
ENTHUSIAST



MICHAEL SCHLOTTER

Als klassisch ausgebildeter Koch und Küchenmeister hat Michael nahezu jede Station auf seinem Weg durchlaufen. Vom Landgasthof bis zum Sternerestaurant stellte er sich jeder Herausforderung. Seit 2017 teilt der gastronomische Globetrotter sein Wissen mit uns und unseren Kund:innen. Nachdem er als Fachberater im Fünfseenland erfolgreich war, ist er seit Anfang 2023 als **Food Manager und Coach bei Cook Smart** tätig. Michael motiviert andere zu Höchstleistungen und **prägt echtes Teamwork.**

GENUSS-
BOTSCHAFTER

rinder

fingerfood

SEMMERROLLE

TIPP:

Im angefrorenen Zustand perfekt für kleine Canapés oder Fingerfood-Portionen.



ZUBEREITUNG

Rote-Bete-Meerrettich-Schnitte nach Bedarf auftauen und portionieren. Semmerrolle dünn aufschneiden, mit Bambusspieß fixieren und mit Kapernsauce beträufeln.

ZUTATEN (1 Portion)

MENGE	ARTIKEL	ART.-NR.
50 g	Rosa Rinder Semmerrolle Sous Vide TK	970711
55 g	Rote Bete-Meerrettich-Schnitte vegan TK	797742
20 g	Kapernsoße für Beef Tatar vegan gegart TK	109203
3 g	Sahne-Meerrettisch	512459
3 Stück	Bambus-Fingerfood-Spieße	267355
1	Teller flach 'Japan' weiß	682475

roza

PASTRY

fingerfood

TIPP:

Ideal als Fingerfood, Pausensnack oder für Flying Buffets.



ZUBEREITUNG

Die gefrorenen Filo-Snacks auf ein Backblech mit Backpapier setzen und im Konvektomat bei 190 Grad ca. 11 Minuten aufbacken. Vor dem Servieren leicht abkühlen lassen.

ZUTATEN (1 Portion)

MENGE	ARTIKEL	ART.-NR.
1 Stück	Roza mit Weißkäse	799242
1 Stück	Roza mit Oliven	15216
1 Stück	Roza mit Lauch	968535
1 Stück	Roza mit Apfel & Walnüssen	958485
1 Stück	Roza mit Kürbis & Walnüssen	924889
1 Stück	Roza mit Karotte & Walnüssen	301754

fingerfood

LÖSUNGEN

fingerfood

TIPP:

Perfekt für Kaffeepausen oder als Snack für zwischendurch.



MENGE	ARTIKEL	ART.-NR.
75 x 18 g	Mini-Quiches sortiert TK	842747
30 g	Kleine Süßspeisen im Gläschen 4-fach sortiert TK	869829
864 g (7 x 12 g)	Macarons 6-fach sortiert TK	949963
696 g	Petits Fours Tradition 8-fach sortiert TK	754108
35 x 57 g	Mini Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern TK	766856
48 x 21 g	Mini Cheesecake Mix TK	432546
35 x 57 g	Blumenkohl auf Couscous TK	913116
36x61 g	Soufflierte Polenta TK	888996
25 x 68 g	Frankfurter Grüne Soße	798578
25 x 68 g	Paprika-Rauch-Törtchen vegan TK	960150
1250 g	Green Valley Buchweizen-Salat mit grünem Gemüse TK	826551
1250 g	Sunny vibes Quinoa-Reis-Salat mit Edamame und Tomate TK	9727
1250 g	Indian Summer orientalischer Quinoa-Salat mit Kichererbse und Paprika TK	664947
1250 g	Sultan of Swing mediterraner Perl-Couscous Salat TK	88104
1250 g	Bella Ciao Nudelsalat „Caprese“ mit Tomate, Mozzarella und Pesto TK	800421
1250 g	Spartacus Risoni-Salat „griechische Art“ mit Feta und Oliven TK	950769
650 g	Traiteur de Paris Petits Fours Haute Couture TK	997195
540 g	Canapés Vegetarier 6-fach sortiert TK	483843

paprika-rauch TÖRTCHEN

fingerfood

TIPP:

Eignet sich perfekt auch als veganes Fingerfood.



ZUBEREITUNG

Paprika-Törtchen nach Bedarf auftauen. Mit Sashimi umlegen, Schmand auftupfen und mit Knäckebrötchen und Kresse garnieren. Wer es etwas würziger mag: 439254 Wasabi-Dip.

ZUTATEN (1 Portion)

MENGE	ARTIKEL	ART.-NR.
1 Stück	Paprika-Rauch-Törtchen vegan TK	960150
6 Scheiben	vegane Räucherlachs Sashimi TK	796797
20 g	Veganer Schmand frisch	659677
3 g	Gourmet-Kresse Wasabi frisch	891221
1	Teller flach coup „Raku“ in topaz blue	235381

frankfurter GRÜNE SOSSE

vorspeise

TIPP:

Mit dem Bunsenbrenner kurz über das Produkt gehen, um einen schönen Glanz zu erzielen.



ZUBEREITUNG

Champignons und Spargel teilen und scharf angrillen. Zum Abrunden empfehlen wir 206217 Fleur de Sel. Alles zusammen mit dem Frankfurter Saucen-Mousse anrichten. Mit Lachs und Wildkräutersalat vollenden.

ZUTATEN (1 Portion)

MENGE	ARTIKEL	ART.-NR.
1 Stück	Frankfurter Grüne Soße TK	798578
3 Scheiben	Isländischer Räucherlachs geschnitten ohne Haut frisch	818732
15 g	Wildkräuter-Salat verzehrfertig frisch	99861
20 g	Champignons weiß frisch	574582
2 Stück	Stangenspargel grün TK	323791

pulpo-tentakel

POLENTA RIEGEL

vorpeise

TIPP:

Die Fingerfood-Riegel lassen sich wunderbar in drei Teile schneiden.



ZUBEREITUNG

Popcorn mit wenig Öl aufpoppen lassen. Pulpo scharf in Olivenöl 815942 anbraten. Polenta-Riegel auf den Teller setzen, Pulpo darauf verteilen. Pesto mit Olivenöl mischen und über den Teller geben. Popcorn verteilen.

ZUTATEN (1 Portion)

MENGE	ARTIKEL	ART.-NR.
1 Stück	Souffierte Polenta TK	888996
10 g	Popcorn-Mais	539975
15 g	Pesto à la Genovese frisch	181358
50 g	Pulpo vakuum-gekocht frisch	300497
1	Teller flach Hornfels 28cm	848037

blumenkohl AUF COUSCOUS

vorspeise

TIPP:

Die Kapernsauce ist ideal für Vegetarier und Pescetarier und lässt sich hervorragend auch als Marinade verwenden.



ZUBEREITUNG

Kammuscheln trocken tupfen und scharf mit Fleur de Sel 206217 anbraten. Aufgetautes Blumenkohlmousse zusammen mit den Muscheln anrichten. Trüffelmayo verteilen und mit Salz-Mischung und Trüffelscheiben vollenden.

ZUTATEN (1 Portion)

MENGE	ARTIKEL	ART.-NR.
1 Stück	Blumenkohl auf Couscous TK	913116
2 Stück	Kammuschelfleisch frisch	842745
20 g	Salatmischung Pariser Art verzehrfertig frisch	806278
12 g	Trüffelmayo vegan frisch	883130
5 g	Black Trüffel Carpaccio	15966
1	Teller tief Serie Universe schwarz	556854

tatar

SAUCE

vorpeise



TIPP:

Die Kapernsauce eignet sich ausgezeichnet für verschiedene Gerichte, besonders als Marinade.



ZUBEREITUNG

Einfach etwas Sauce erwärmen und über Gemüse, Fisch Fleisch, etc. geben.

ZUTATEN (1 Portion)

MENGE	ARTIKEL	ART.-NR.
70 g	Kapernsoße für Beef Tatar vegan gegart TK	109203
35 g	Rindertatar TK	624268
35 g	Rote Beete gegart	353026
35 g	Thunfischtatar geschnitten TK	167555
1	Viento Gourmet Teller flach	24017

rinder-carpaccio

MIT KAPERNSAUCE

vorspeise

TIPP:

Zum Abrunden die Sauce erst kurz vor dem Servieren auf das Fleisch geben.



ZUBEREITUNG

Das gefrorene Carpaccio auf einen Teller legen, leicht antauen lassen und anschließend mit der Marinade bestreichen.

ZUTATEN (1 Portion)

MENGE	ARTIKEL	ART.-NR.
80 g	Rindercarpaccio TK	874312
20 g	Kapernsoße	109203
15 g	Grana Padano	56200
10 g	Rucola Blätter	240158
1	Viento Gourmet Teller flach	24017

chili con carne

SIN CARNE

hauptspeise



TIPP:

Für eine schnelle Mahlzeit – auch in veganer Variante möglich.

ZUBEREITUNG

Chili im Wasserbad erwärmen, abfüllen und zusammen mit Käse überbacken. Naanbrot kurz anrösten und schnell servieren.

ZUTATEN (1 Portion)

MENGE	ARTIKEL	ART.-NR.
250 g	Chili con Carne gegart TK	951572
250 g	Chili sin Carne vegan gegart TK	821324
40g	Tandoori Naan vegan TK	416487
25 g	Pizzaschmelz frisch	825047
2 g	Koriander frisch	73936

suppen

VARIATIONEN

suppen

TIPP:

Klassische Dauerbrenner können auch in der Brotterrine (Art.-Nr. 868631) stilvoll serviert werden.



ZUBEREITUNG

Die zeitlosen Klassiker einfach im Beutel erwärmen und im Brotlaib servieren. Ideal auf Märkten und Festen mit wenig Aufwand.

ZUTATEN (1 Portion)

MENGE	ARTIKEL	ART.-NR.
250 g	Käse Lauchcremesuppe gegart TK	872314
250 g	Kürbiscremesuppe gegart frisch TK	887112
250 g	Gulaschsuppe Wiener Art TK	917900
250 g	Kartoffelsuppe mit Wiener „Altbayrische Art“ gegart TK	455038
5 g	Kürbiskernöl	975933
1 Stück	Brotterrinette TK	868631

braten- SANDWICH

hauptspeise

TIPP:

Schmeckt am besten
lauwarm.



ZUBEREITUNG

Schulterbraten ohne Beutel im Konvektomat erwärmen. Bao-Buns angrillen. Mit Chutney bestreichen, Salat und kräftige Brisket-Scheiben belegen. Nach Belieben Käse dazugeben. Winterliches Gemüse mit Butter und Gewürzen anschwenken. Alles zusammen mit dem Brisket anrichten und mit warmer Portweinjus vollenden.

ZUTATEN (1 Portion)

MENGE	ARTIKEL	ART.-NR.
120 g	Rinder Schulterbraten Sous Vide TK	880898
60 g	Sandwich Brötchen Gua Boa TK	525065
20 g	Monterey Jack in Scheiben 48% frisch	510184
25 g	Rote Zwiebeln Chutney frisch 500g	804819
20 g	Salatmischung kalifornische Art verzehrfertig frisch	802360
1	Bambus-Fingerfood-Spieße	267357

rinderschulter MIT PORTWEINJUS

hauptspeise

TIPP:

Auch ideal als Gericht für ein Live-Bufferet geeignet.



ZUBEREITUNG

Kartoffelpüree mit etwas Milch erwärmen. Winterliches Gemüse mit Butter und Gewürzen anschwanken. Alles zusammen mit dem Brisket anrichten und mit warmer Portweinjus vollenden.

ZUTATEN (1 Portion)

MENGE	ARTIKEL	ART.-NR.
150 g	Rinder Schulterbraten Sous Vide TK	880898
100 g	Kartoffelpüree „Medaillons“ TK	164078
80 g	Retro Gemüsemix TK	569961
70 g	Portweinjus gegart TK	842619

entenkeule

hauptspeise

MIT PASTINAKEN

TIPP:

Nach der Regenerierung die Entenkeule unter dem Salamander knusprig werden lassen.



ZUBEREITUNG

Pastinaken schälen, dünn aufschneiden und in frischem, heißem Öl ausbacken. Entenkeule im Wasserbad erwärmen und im Ofen zusammen mit dem Gratin leicht aufknuspern. Karottenpüree mit Vanille und Salz abschmecken. Alles zusammen anrichten und mit Jus verbinden.

ZUTATEN (1 Portion)

MENGE	ARTIKEL	ART.-NR.
1,9 kg	Entenkeulel (6 Stk.) TK	276284
70 g	Mini-Gratin „Pastinake und Topinambur“ TK	495615
90 g	Möhren Püree, cremig, kräftig Orange TK	582583
2 g	Tahiti Vanillesalz	482999
35 g	Pastinaken HK.frisch	449167
70 g	FPK Jus Ente TK	985876

gezupfte ENTENKEULE

hauptspeise



TIPP:

Passt auch wunderbar zu
Hoisinsauce (Art.-Nr. 18024).

ZUBEREITUNG

Unser Soulfood-Tipp, wenn doch etwas übrig bleibt! Entenkeule zupfen und zusammen mit Preiselbeeren, Rotkohlsalat und Süßkartoffel-Pommes servieren.

ZUTATEN (1 Portion)

MENGE	ARTIKEL	ART.-NR.
1 Stück	Entenschenkel o.K. (6x 150-250g) TK	8574
1 Stück	Sandwich Brötchen Gua BoaTK	525065
60 g	Rotkohlsalat frisch	458455
45 g	Wild-Preiselbeeren	985017
150 g	Süßkartoffel-Pommes TK	511662
20 g	Rucola Blätter verzehrfertig frisch	240158

geschmorte ENTENBRUST

hauptspeise

TIPP:

Maronen in der Pfanne anrösten, Kloßscheiben dazugeben und bräunen.



ZUBEREITUNG

Entenbrust im Wasserbad heiß ziehen lassen. Kloßteig zusammen mit Maronen vermengen, abdrehen und garen. Rotkohl mit Cranberries verfeinern. Wilden Brokkoli scharf in einer trockenen Pfanne anbraten. Entenbrust aufschneiden und zusammen mit Jus auf den Teller bringen.

ZUTATEN (1 Portion)

MENGE	ARTIKEL	ART.-NR.
1 Stück	Entenbrust (6x 200-250g) TK	379235
200 g	Rotkohl gegart TK	982620
10 g	Bio Cranberries getrocknet, gezuckert	255930
160 g	Kartoffel-Kloßteig frisch	662055
40 g	Maronen/Esskastanien TK	723664
70 g	FPK Jus Ente TK	985876
30 g	Wilder Brokkoli KH. frisch	99863

entenkeule

hauptspeise

MIT WALNUSSSPÄTZLE

TIPP:

Nach dem Regenerierungsprozess Entenkeule mit Knuspri würzen und in der Pfanne anbraten.



ZUBEREITUNG

Rosenkohl anbraten und mit Enten-Knuspri verfeinern. Die Entenkeule aus dem Wasserbad nehmen und im Ofen leicht aufknuspern. Den Beutel Fonds zusammen mit Chefs Flüssig Ente abschmecken und leicht abbinden. Spätzle mit ordentlich Butter und Walnüssen anbraten.

ZUTATEN (1 Portion)

MENGE	ARTIKEL	ART.-NR.
1 Stück	Entenkeulel (6x 190-250g) TK	276284
100 g	Rosenkohl TK	173155
20 g	Gänse-/Enten-Knuspri	582681
120 g	Eier-Spätzle TK	677217
30 g	Walnussbruch hell	534588
75 g	Chef Flüssiges Konzentrat Ente	166925

gebratene ENTENBRUST

hauptspeise

TIPP:

Regenerierungsprozess
nicht über 60°C.



ZUBEREITUNG

Entenbrust in einer Pfanne auf der Haut knusprig anbraten und aufschneiden. Fenchel dünn aufschneiden, in Butter anziehen und mit Orangensaft ablöschen. Garkartoffeln erwärmen. Entenbrust anrichten und alles zusammen servieren.

ZUTATEN (1 Portion)

MENGE	ARTIKEL	ART.-NR.
1 Stück	Entenbrust (6x 200-250g) TK	379235
100 g	Fenchel frisch	236085
20 g	Orangensaft	903563
110 g	Bio Garkartoffeln Parisienne 25-35mm frisch	894073
70 g	FPK Jus Ente TK	985876
5 g	Glühweingewürz	555692

schweinenacken MIT BRATENJUS

hauptspeise

TIPP:

Auch kalt zu portionieren und portionsweise im à la carte zu regenerieren.



ZUBEREITUNG

Schweinenacken im Ofen garen und nach Bedarf portionieren. Serviettenknödel in Butter anbraten. Bayrischkraut erwärmen. Bratensauce zusammen mit Schweinsknuspri erwärmen.

ZUTATEN (1 Portion)

MENGE	ARTIKEL	ART.-NR.
150 g	Schweinenacken Sous Vide gegart	857927
120 g	Serviettenknödel-Scheiben TK	653183
100 g	Bayrischkraut mit Speck frisch	929772
70 g	Kalbsjus gegart TK	925136
5 g	Schweins-Knuspri rustikal	157674
32 g	Sauerkraut Kroketten TK	775504

pulled pork BURGER

hauptspeise

TIPP:

Schweinenacken lässt sich super zupfen und mit BBQ-Sauce marinieren.



ZUBEREITUNG

Warmen Schweinenacken zupfen. Laugenbrötchen leicht mit Butter erwärmen und mit Farmersalat, Pulled Pork und Kren belegen. Mit BBQ-Sauce abrunden.

ZUTATEN (1 Portion)

MENGE	ARTIKEL	ART.-NR.
150 g	Schweinenacken Sous Vide gegart	857927
80 g	Laugen-Burger geschnitten TK	828338
25 g	Farmersalat frisch	672290
1 g	Lieblings Kren „Der Meerrettich“ frisch	401231
35 g	BBQ Sauce Original	528723
150 g	Pommes Stealth Fries TK	661669

schweinehaxe

hauptspeise

MIT BUCHWEIZEN-SALAT



TIPP:

Für die Kruste: Schwarte trocken tupfen, einschneiden und für 5 Minuten einsalzen. Bei 220°C ca. 20 Minuten backen.

ZUBEREITUNG

Schweinehaxe im Ofen knusprig anbraten und entweder mit lauwarmem Salat oder klassisch mit Sauerkraut und gebackener Kartoffel servieren.

ZUTATEN (1 Portion)

MENGE	ARTIKEL	ART.-NR.
900 g	Schweinehaxe (1 Stk.) TK	984483
150 g	Green Valley Buchweizen-Salat mit grünem Gemüse TK	826551
5 g	Gelber Rettich eingelegt	630864

schweinehaxe

MIT SAUERKRAUT

hauptspeise

TIPP:

Statt Ofenkartoffel passt auch gut Bio Wachauer Brot (Art-Nr. 558035).



ZUBEREITUNG

Schweinehaxe im Ofen knusprig anbraten und mit Sauerkraut und der Ofenkartoffel anrichten.

ZUTATEN (1 Portion)

MENGE	ARTIKEL	ART.-NR.
900 g	Schweinehaxe (1 Stk.) TK	984483
120 g	Sauerkraut „fix & fertig“	951937
1 Stück	Frische Baked Potato Medium	221565
70 g	Kalbsjus gegart TK	925136
5 g	Schweins-Knuspri rustikal	157674

rippchenplatte

hauptspeise

VOM KALB & SCHWEIN



TIPP:

Rippchen mit BBQ-Sauce glasieren.

ZUBEREITUNG

Beide Rippchen im Wasserbad heiß werden lassen und zusammen mit Pommes servieren. Saucen dazu reichen.

ZUTATEN (1 Portion)

MENGE	ARTIKEL	ART.-NR.
200 g	Kalbs Spareribs TK	924883
200 g	Spare-Ribs TK	848905
40 g	Rote Zwiebeln Chutney frisch	804819
150 g	Frische Pommes Plus	41546
40 g	BBQ Sauce Original	528723
40 g	Frische Aioli-Sauce	440301

trüffel-agnolotti

VOM RIND

hauptspeise



TIPP:

Rindersemmerrolle in hauchdünne Scheiben/Tranchen schneiden.

ZUBEREITUNG

Morcheln in leicht gesalzenem Wasser blanchieren. Agnolotti in einer Butternage gar ziehen, Schalotten und Morcheln hinzufügen und anrichten. Tranchen von der Semmerrolle dazugeben und mit Portweinjus vollenden.

ZUTATEN (1 Portion)

MENGE	ARTIKEL	ART.-NR.
150 g	Agnolotti Tartufo Aestivum vorgekocht TK	384997
5 g	Spitzmorcheln	400781
10 g	Schalotten frisch	174814
50 g	Rosa Rinder Semmerrolle Sous Vide TK	970711
40 g	Portweinjus gegart TK	842619

rosa gebratenes ROASTBEEF

hauptspeise

TIPP:

Kann auch gut im Backofen zubereitet werden.



ZUBEREITUNG

Roastbeef im Ofen heiß ziehen lassen und Bratkartoffeln nach Belieben in der Pfanne mit Speck und Schalotten verfeinern.

ZUTATEN (1 Portion)

MENGE	ARTIKEL	ART.-NR.
200 g	Roastbeef Sous Vide TK	781917
120 g	Frische Bratkartoffeln „dampfgegart“	103385
60 g	Delikatess Remoulade HANDMADE frisch	917760

orientalische BUFFET VARIATION

hauptspeise

TIPP:

Eignet sich perfekt
als Tischbuffet.



ZUBEREITUNG

Falafelbällchen backen, Naanbrot angrillen
und servieren.

ZUTATEN (1 Portion)

MENGE	ARTIKEL	ART.-NR.
45 g	Baba Ganoush frisch	857735
45g	Hummus Classic frisch	96661
1 g	Kreuzkümmel gemahlen	323630
45 g	Garden Gourmet Falafel Rote Bete vegan TK	629538
1 Stück	Tandoori Naan vegan TK	416487

apfeltarte

dessert

MIT SAUERRAHMEIS

TIPP:

Als veganes Dessert geeignet mit veganem Fruchtsorbet oder Eis.



ZUBEREITUNG

Apfeltarte im Ofen leicht erwärmen und mit einer Nocke Sauerrahm-Eis sowie einer Himbeer-Krokantscheibe servieren. Mit Orangen-Sorbet ist es eine komplett vegane Dessertalternative.

ZUTATEN (1 Portion)

MENGE	ARTIKEL	ART.-NR.
1 Stück	Apfel-Tarte vegan TK	970200
65 g	Sauerrahmeis TK	604044
4 g	Himbeer-Zuckerkrokant Scheibe	993847
65 g	Eis Sorbet Orange TK	196773

schokoladenkuchen

dessert

MIT CASSIS-FEIGENRAGOUT

TIPP:

Die Cassis-Feigen passen nicht nur zu Desserts – sie eignen sich auch bestens für pikante Wildgerichte, Wintergerichte und Vorspeisen.



ZUBEREITUNG

Schokoladenkuchlein für 30 Sekunden bei 800 Watt in der Mikrowelle zubereiten.

ZUTATEN (1 Portion)

MENGE	ARTIKEL	ART.-NR.
90 g	Premium Chocolate Fondant TK	743730
80 g	Cassis Feigen Dessert Ragout TK	18421
15 g	Krokant-Streusel	284844
3 g	Neuschnee	256902

apple crumble

MIT VANILLEEIS

dessert

TIPP:

Apple Crumble
lauwarm servieren.



ZUBEREITUNG

Mit Vanilleeis Apple Crumble kurz im Ofen erwärmen. Äpfel schälen und würfeln, zusammen mit etwas Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit Apfelsaft ablöschen. Ragout anrichten und eine Nocke Vanilleeis dazugeben. Alles zusammen mit Vanillesauce verfeinern.

ZUTATEN (1 Portion)

MENGE	ARTIKEL	ART.-NR.
1 Stück	Apple Crumble TK	859362
4 g	Himbeer-Zuckerkrokant Scheibe	993847
50 g	Bourbon Vanillesauce	1137
75g	Apfel Jonagold	100937
65 g	Carte D´or Bourbon-Vanille TK	390477



dessert

LÖSUNGEN

dessert

TIPP:

Perfekt für Kaffeepausen oder als Snack für zwischendurch.

MENGE	ARTIKEL	ART.-NR.
35 x 40 g	Mousse Double zweierlei Schokoladen-Mousse Refill für Weck Glas TK	899448
35 x 40 g	Mousse au Chocolat dunkel Refill für Weck Glas TK	817440
35 x 40 g	Mousse au Chocolat weiß Refill für Weck Glas TK	41306
35 x 45 g	Tiramisu Refill für Weck Glas TK	835932
35 x 45 g	Erdbeertiramisù Refill für Weck Glas TK	350316
35 x 50 g	Panne Cotta Refill für Weck Glas TK	831912
35 x 50 g	Creme Brulee TK DOL	808596
20 x 80 g	Apple Crumble TK DOL	859362
20 x 80 g	Berry Crumble TK DOL	889800
750 g	Mousse au Choc dunkel TK DOL	274707
750 g	Mousse au Choc Vollmilch TK DOL	47019
750 g	Mousse au Choc weiß TK DOL	965472
750 g	Mousse weiß Pistazie TK DOL	922037
25 x 84 g	Choc.-Pas-Cake veg. TK PW	850002
4 x 443 g	Exotic-Tunnel TK PW	883685
35 x 59 g	Beeren Oran. Tört. TK PW	978514
35 x 54 g	Beeren-Mascarpone TK PW	115725
96 x 58 g	Crunch & Cream Cake TK PW	825818
88 x 51 g	Lime Cake TK PW	784444

MENGE	ARTIKEL	ART.-NR.
45 x 76 g	Apfel-Tarte vegan TK PW	970200
42 x 50 g	Knuspersch. Tonkab. TK PW	770808
1100 g	Persische Cassisfr TK PW	18421
3 L	Sauerrahmeis TK	604044
16 x 65 g	Schokoladenriegel TK TDP	669957
90 x 63 g	Balsamic Pear Cake TK	709456
35 x 37 g	Grüne Milchschnitte TK	718946
18 x 118 g	Cheesecake m.Kern TK	723198
16 x 90 g	MangoKokosCrumbleTK TDP	960108
60 x 68 g	Mango Lassi Cake TK	757392
15 x 115 g	Pfirsich auf Boden TK	815045
15 x 115 g	Char.m.rot Früchte TK TDP	189092
48 x 21 g	Mini Cheese Mix TK TDP.	432546
20 x 100 g	Schokotört.Kara. TK TDP	474127
16 x 95 g	Cappuccino TK TDP	483852
20 x 90 g	Cheesecake TK TDP	574297
16 x 65 g	Opera Schnitte TK TDP	574334
16 x 90 g	Gianduj.Sandcrem. TK TDP	574341
864 g	Macarons 6-fa.sort. TK TDP	949963
16 x 85 g	MousseTört.Truffon TK TDP	954046



ON TOP

MENGE	ARTIKEL	ART.-NR.
8 Packungen à 450 g	Dr. Oetker Schoko-Dekor-Selektion	274369
Packung 1,5 kg	Dekor Locken Dunkel: Schokoladendekor aus hochwertiger Zartbitter-Schokolade.	564316
Packung 1,5 kg	Dekor Locken weiss: Schokoladendekor aus hochwertiger weißer Schokolade.	564317
585 g	Dekor Diablo Dreieck: Schokoladendekor aus hochwertiger weißer- und Zartbitter-Schokolade.	564319
480 Stück	Zartbitter-Dekorblätter in drei verschiedenen Ausformungen: Ahornblatt, Kleeblatt und Birkenblatt, kenntlichmachungsfrei.	690614
480 Stück	Weißer Schokoladen-Dekorblätter in drei verschiedenen Ausformungen: Ahornblatt, Kleeblatt und Birkenblatt, kenntlichmachungsfrei.	690621
4 Schachtel à 980 g	Schoko-Dekor Punto Triangolo: Aus weißer Schokolade mit Zartbitter-Schokoladen-Punkten, ergänzt jedes Dessert perfekt, vegetarisch, kenntlichmachungsfrei. (eine Schachtel beinhaltet 450 Stück à ca. 2 g)	815776
Dose, 125 Stück à 4 g	Himbeer-Zuckerkrokant Scheibe: Aus Zucker, gefriergetrocknete Himbeere, Weizenmehl, Milch und Butter (Durchmesser 6cm).	993847
Karton 10 Stück à 500 ml	Mikrowellenbiskuit Joghurt Yopol: schaumiger Biskuit mit Joghurtaromen.	604041

TIPP:

Ideal zum Verzieren von
Backwaren, Desserts oder
Eisspezialitäten.



Maximaler Geschmack in Rekordzeit

High Speed Snacklösungen



Jetzt zum
Vorteilspreis
sichern!

SpeedDelight

High Speed Snack-Grill

Einzigartige **Kombination aus Infrarotwärme, Kontakthitze und Mikrowellentechnik:** für Sandwiches, Wraps, Toasts mit oder ohne Grillmuster, Pizzen, Aufläufe u.v.m. geeignet.



380-415 V
Art.-Nr. 603945



Schnelligkeit und Effizienz:

Servieren Sie in Rekordzeit, ohne Kompromisse bei Geschmack und Qualität.



Vielseitigkeit:

Die Kombination beider Geräte ermöglicht vielseitige Menüs, von Frühstück bis Abendessen.

GourmeXpress

High Speed Snack-Ofen

Kraftvolle **Kombination von Luftgeschwindigkeit, Heißluft und Mikrowellentechnik:** für Pizzen, Baguettes sowie tiefgekühlte, panierte und rohe, eiweißhaltige Produkte geeignet.



380-415 V
Art.-Nr. 603952

Inkl. Scanner
Art.-Nr. 653820



Energieeffizienz:

Energiesparmodus für konstante Ergebnisse bei minimalem Stromverbrauch.



Kompaktes, ergonomisches Design:

Einfache Bedienung durch platzsparende Konzeption und ergonomisches Design.




TRANSGOURMET

Kennst du schon unsere Transgourmet-App?
Einfach über den Google Play oder App Store auf Ihr Gerät laden.

 www.transgourmet.de

 transgourmet.de/shop

 kontakt@transgourmet.de

 0 800 1 722 722*

 0151 29 28 30 53

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

Geschäftsführung: 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

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.