



TRANSGOURMET

France

Communiqué de presse,
Valenton, 12 avril 2018

Réussir sa Saison, un catalogue complet pour préparer sa saison en toute sérénité avec Transgourmet



Une saison réussie est une saison bien préparée... et un fournisseur sur lequel on peut compter. **Cette année encore, Transgourmet est aux côtés de ses clients pour faire de cet été un succès.**

Côté restauration, plus de 50 pages de produits de saison

Planches à partager, salades, sandwiches, carpaccios, tartares, grillades, pizzas, produits de la mer, et bien entendu fromages, desserts et non-alimentaire, **les professionnels des métiers de bouche trouveront dans le catalogue « Réussir sa Saison » tous les produits incontournables des cartes de saison et de terrasses.**

Light et frais, les tartares ont la cote cet été ! Idéal pour les formules terrasse, il est rapide à mettre en place. Bœuf, poissons et légumes se prêtent très bien au jeu de la découpe mais la qualité des produits fera l'excellence et la différence des tartares. Transgourmet propose donc du bœuf origine France ainsi qu'un assaisonnement complet et varié : huile (olive, sésame, noisette), herbes aromatiques, condiments, épices... **Tout pour se démarquer avec des tartares de qualité !**

Transgourmet France
ZAC du Val Pompadour
17 Rue Ferme de la Tour
CS 10005
94460 Valenton – France

Siège social :
17 rue de la Ferme de la Tour
94460 Valenton – France

SAS au capital de 486 938 341 €
Code APE 7022Z
RCS Créteil
SIREN 413 392 903
TVA FR 62 413 392 903

Tel. : +33 1 46 76 61 61
www.transgourmet-france.fr





TRANSGOURMET

France

Facile à préparer et appréciée de tous, la pizza est la reine de la convivialité ! Et tous les essentiels sont chez Transgourmet : pâtes, fonds de pizza, fromages, mais également viande, légumes, salade et huile pimentée.



Choisissez la bonne pêche avec Transgourmet ! Poissons frais grillés à la plancha ou en formule fish & chips, coquillages ou encore crustacés, l'été est la pleine saison des produits de la mer ! Bar, saumon, cabillaud, merlu, lieu noir, mais aussi homard, moules, tourteau, langoustines, bulots, palourdes et crevettes, **un choix large et varié de produits frais** qui ne demandent qu'à être sublimés par les chefs et dégustés !





TRANSGOURMET

France

Et que serait l'été sans les grillades, les marinades et les brochettes ? Incontournables, elles sont associées au bon goût des vacances et des terrasses au soleil. Cuisson barbecue, plancha, four ou poêle, tous les moyens sont bons. Un seul mot d'ordre : faire plaisir et faire revenir ! C'est pourquoi Transgourmet a réalisé pour ses clients une sélection des meilleurs produits pour un été convivial. Viande de bœuf et de veau Beauvallet, porc Transgourmet Origine ou encore volaille LDC, des produits sélectionnés pour leur excellence.



La glace, le produit phare de l'été chez Transgourmet

Dans son catalogue **Réussir sa Saison**, Transgourmet propose également un large assortiment dans l'univers de la glacerie et met en avant cette année une **gamme de glaces artisanales, réalisée par un maître artisan glacier : Gérard Cabiron, MOF Desserts glacés 2007.**

Avec cette gamme exclusive de sorbets et crèmes glacées, **Transgourmet fait le choix du goût et du sens** avec un atelier artisanal, situé dans les Hautes Alpes. Une glace de montagne qui fait le choix d'ingrédients et de parfums naturels avec des allégations d'origine et explosifs en bouche. Des glaces artisanales qui font la différence et qui permettent de mettre un Meilleur Ouvrier de France à sa carte !





TRANSGOURMET

France

Mais ce n'est pas tout ! Ce catalogue met aussi à l'honneur **les glaces Transgourmet Quality : une gamme de 21 parfums qui réunit qualité et gourmandise à la fois !** Au total, ce ne sont pas moins de 11 parfums de crèmes glacées onctueuses et faciles à travailler, et 10 parfums de sorbets au bon goût intense de fruit.

Sans oublier bien sûr les glaces à l'italienne et les glaces de plein air qui font la part belle aux héros des enfants... Ainsi qu'une sélection de matériel adapté et de décors alimentaires pour des desserts toujours plus gourmands.

Des produits d'exception pour une véritable expérience culinaire

Enfin, pour les chefs à la recherche de différence à leur menu, Transgourmet propose au fil de ces 76 pages quelques produits de la gamme Transgourmet Origine, qui conjuguent qualité et développement durable, ainsi qu'une sélection de produits de la Playlist Transgourmet Omnivore.

Cette édition spéciale **Réussir sa Saison** est l'occasion pour Transgourmet de proposer **une offre toujours plus qualitative et sélective, tant en matière de goût que d'inspiration.**

Le **catalogue Réussir sa Saison** est valable jusqu'au 31 août 2018 et disponible auprès de l'ensemble des équipes commerciales Transgourmet, partout en France et consultable sur www.transgourmet.fr.

Interlocuteurs :

Gaëlle Kerrec, Responsable Communication et Digital
Transgourmet France, ZAC du Val Pompadour -17 Rue Ferme de la Tour - CS 10005 - 94460 Valenton
Tél.: +33 1 46 76 62 40, e-mail: gaelle.kerrec@transgourmet.fr

Vous trouverez également ce communiqué sur : www.transgourmet-france.fr