

AMA-Fleisch im Gastro-Großhandel

Der Gastronomie-Großhändler Transgourmet weitet ab sofort das AMA-Gütesiegel-kontrollierte Angebot an Schweinefleisch massiv aus: So werden nun alle Teilstücke vom Schwein unter der Exklusivmarke „premium“ angeboten.



„Als österreichischer Großhändler sind wir bemüht, die heimischen Landwirte zu unterstützen, die Landschaft zu erhalten und die heimische Gastronomie zu stärken“, freut sich Thomas Panholzer, Geschäftsführer von Transgourmet. Die „premium“-Produkte stammen allesamt von heimischen Bauern und bieten lückenlose Nachvollziehbarkeit der Herkunft. Gastronomen profitieren von besonderer Qualität zu attraktiven Preisen. Das mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnete „premium“- Schweinefleisch muss Qualitätskriterien aufweisen,

die weit über die ohnedies strengen gesetzlichen Standards hinausgehen: Die gesamte Kette von der Aufzucht, der Fütterung, Schlachtung bis hin zur Verkaufsstelle sind in einem aufwändigen Kontrollsystem erfasst, das von unabhängigen Stellen überprüft wird. „Unsere premium-Schweinefleisch-Produkte stärken die heimische Wirtschaft, denn die Wertschöpfung erfolgt zu 100% in Österreich. Wir wollen Gastronomen die Möglichkeit bieten, ihren Gästen kontrollierte rot-weiß-rote Qualität anzubieten, die auch Tierwohl-Kriterien berücksichtigt“, so Panholzer.

Transgourmet verfügt traditionell über ein sehr breites Sortiment an Fleisch- und Wurstwaren -aktuell steigt die Nachfrage nach heimischer und Bio-Qualität. Dementsprechend wurde das Sortiment adaptiert. Ab sofort kann die Gastronomie bei „premium“ AMA-Schweinefleischqualität aus dem Vollen schöpfen. „Es gibt eigentlich kein Teil vom Tier, das wir nicht in AMA-geprüfter Qualität bieten. Das Angebot reicht von Klassikern wie Karreerose, Kaiserteil, Bauch oder Stelze bis zu Schulter, Schopf und Faschierfleisch, sogar Schweinhälften führen wir“, ist Panholzer stolz.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at