

Am Puls der Zeit: Gastronomiepartner Transgourmet

Der österreichische Großhandel erweitert sein Angebot an biologisch und nachhaltig produziertem Fleisch speziell für die Gastronomie und Großküchen.



Tierwohl: so werden die Voralpen-Strohschweine für die Bio-Marke Vonatur gehalten. © Transgourmet

Transgourmet verstärkt die Bio-Produkt-Linien

Nachdem die verpflichtende Herkunftsbezeichnung des in Großküchen verkochten Fleisches seit Kurzem beschlossene Sache ist, so ist man als Einkäufer gut beraten auf das von dem österreichischen Großhandelspezialist **Transgourmet** angebotene Fleischsortiment zu schauen. Denn hier hat man sich, um die heimischen Kantinen und Gastronomen ideal dabei zu unterstützen, dazu entschlossen, das ohnehin vorhandene, nachhaltig und biologisch produzierte Fleischangebot noch zu erweitern. Zwar gibt es hier bereits 150 Artikel an Bio-Fleisch und -Wurstwaren, die beinahe vollständig österreichischer

Herkunft sind, allerdings will man die Produktlinien **Vonatur** und Natura weiter ausbauen.



Die köstlichen Bio-Fleischwaren von Natura & Vonatur stammen beinahe zu 100% aus Österreich. © Transgourmet

Seit fünf Jahren erfolgreich mit Produkten von Vonatur

Die beliebte Marke **Vonatur** wurde bereits vor fünf Jahren von Transgourmet ins Leben gerufen und bereits damals wurde ein eigenes, dreistufiges Nachhaltigkeits-Rating für alle Vonatur-Produkte entwickelt. Die hervorragende kulinarische Qualität der Waren und die gesicherten Nachhaltigkeitsleistung garantierten dann den Erfolg. Beliefert wird die Marke Vonatur von kleinen, eigens ausgesuchten, österreichischen Produzenten, die sich der Nachhaltigkeit und dem Tierwohl begeistert verschrieben haben. So gibt es hier das Vonatur-**Voralpen Strohschwein**, die Bio-Kleeschweine und Bio-Bergweiderinder, Waldviertler Freilandgeflügel und Lamm- und Kalbfleisch aus Tirol.



Bio-Fleisch zum fairen Preis - von der Marke Natura

Im vorigen Jahr gesellte sich dann noch die Transgourmet-Eigenmarke **Natura** dazu, die Gemeinschaftsverpflegern und Gastronomen beste Bio-Waren zu fairen Preisen bietet. Hier wird meist heimisches Bio-Rindfleisch von Bauernhöfen in Ober- und Niederösterreich angeboten. Natürlich umfasst die Marke auch köstlichen Schinken- und Wurstspezialitäten und auch beispielsweise Fleisch vom Bio-Kitz. Und wer die Servicewelten von Transgourmet noch genauer kennenlernen will - besucht am 17. Oder 18. April die hauseigene Fachmesse **PUR 2023** für Gastronomie & Hotellerie im Salzburger Messezentrum.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at