

# NUESTRA SELECCIÓN

VERANO • MAYO 2023

## CARNES



“Carne de calidad  
con todas las  
garantías.”

“Te ofrecemos  
el mejor corte  
al mejor precio.”



**TRANS**GOURMET

# Grupo Transgourmet

## Presencia del grupo Transgourmet

Líder europeo del mercado horeca Transgourmet opera en 7 países con cerca de 30.000 empleados: Alemania, Francia, España, Austria, Suiza, Polonia, Rumanía.



Transgourmet Ibérica forma parte del grupo Transgourmet, la segunda mayor empresa de distribución mayorista y de cash&carry en Europa.

Atiende a clientes del sector de la restauración organizada e independiente. La venta a la restauración es el principal eje de su negocio en todos los países con centros de distribución profesionales y desde sus mercados.

Ofrece gamas y servicios adecuados para todas las necesidades de los clientes a través de más de 149 establecimientos cash&carry y de numerosos centros de producción y logística en toda Europa.



# SUMARIO

---



---

**4**

**AVES, CAZA, OVINO Y CAPRINO**



**VACUNO**

---

**6**



---

**10**

**PORCINO**

# CARNES

## Aves, caza, ovino y caprino

Las carnes blancas son muy consumidas en el día a día de todos, ya que tienen menos grasa que el resto. ¿Sabías que el pollo es la carne más consumida del mundo? El cordero, además, es muy especial.



### Pechuga pollo sin hueso

€/kg, 1 kg

Piezas de pechuga envasadas en bandeja aprox 900 g - 1,1 kg

Ref.: 99145



### 1/4 trasero pollo

€/kg, 1 kg

Piezas de trasero de pollo envasadas en bandeja aprox 900 g - 1,1 kg

Ref.: 99146



### Pechuga pollo filetes

€/kg, 1 kg

Piezas de pechuga fileteados envasadas en bandeja aprox 900 g - 1,1 kg

Ref.: 29267



### Chuleta cordero palo/riñonada bandeja familiar

€/kg

Ref.: 99399



## Historia doméstica

¿Sabías que el cordero fue el primer animal doméstico? Empezamos a criarlos en el Medio Oriente hace ya más de 9.000 años. Es por ello que fue muy consumido durante miles de años y forma parte de

la historia gastronómica de la mayoría de países. Ese amor por el cordero sigue estando en nuestro ADN así que todavía adoramos su carne.



# CARNES

## Vacuno

Una pieza clave para la mayoría de recetas. El vacuno es un ingrediente de suma importancia dentro de nuestra gastronomía. Este tipo de carne necesita ser de gran calidad para sumar al plato como se merece.



**Lomo bajo con hueso ternera cortada**

300 g €/kg  
Pieza individual envasada al vacío aprox 300 g  
Ref.: 71028



**Lomo bajo con hueso ternera cortada**

4x300 g €/kg  
4 piezas envasadas al vacío aprox 1,2 kg  
Ref.: 200094



**Lomo bajo sin hueso ternera filete**

€/kg, 1 kg  
6-8 piezas envasadas al vacío aprox 1,2kg  
Ref.: 63745



**Lomo alto ternera fileteado**

€/kg, 1 kg  
3-4 piezas envasadas al vacío aprox 1,2 kg  
Ref.: 63743



**Burger mixta**

10x120 g  
10 piezas envasadas en atmósfera modificada aprox 1,2 kg  
Ref.: 51817



**Burger vacuno**

10x120 g  
10 piezas envasadas en atmósfera modificada aprox 1,2 kg  
Ref.: 48286



**Burger angus**

8x160 g  
2 piezas envasadas al vacío individualmente de aprox 320 g el pack  
Ref.: 89602



**Burger novilla**

8x130 g  
2 piezas en pack envasadas al vacío individualmente aprox 130-200 g  
Ref.: 75687



**Hamburdehesa retinto**

8x130 g  
2 piezas en pack envasadas al vacío individualmente aprox 130 g  
Ref.: 81351



# Vacuno



## Burger vacuno top especial

4x200 g

Pieza individual envasada en atmósfera modificada aprox 800 g

Ref.: 37839



## Chuletón ternera

€/kg, 500 g

Pieza individual envasada al vacío aprox 500 g

Ref.: 14661



## Chuletón ternera

€/kg, 500 g

Pieza individual envasada al vacío aprox 800 g

Ref.: 70896



## Chuletón ternera

€/kg, 3u x 500 g

3 piezas envasadas al vacío aprox 1,5 kg

Ref.: 90089

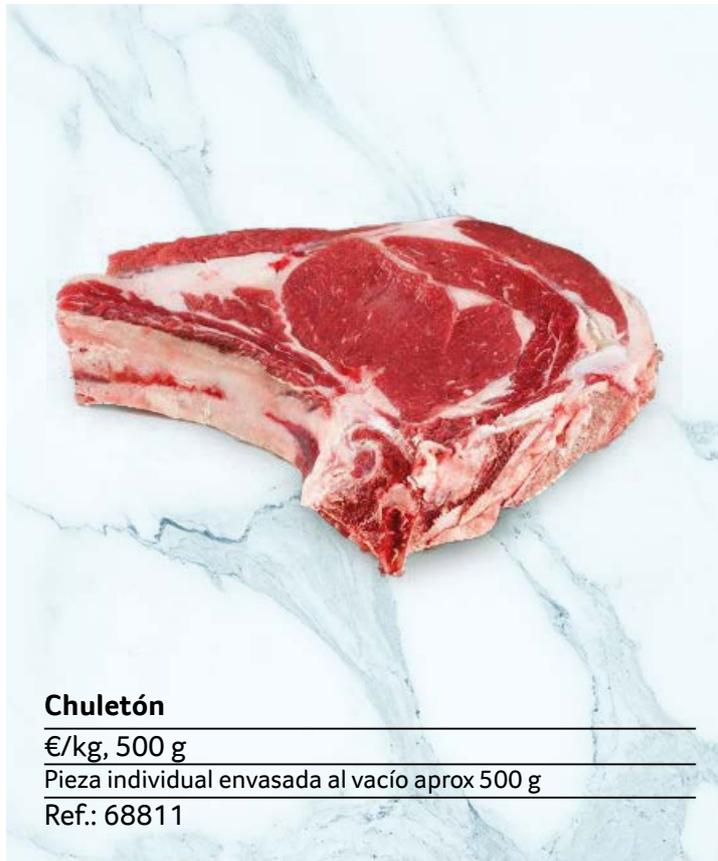


## Chuleton vaca madurada

750 g €/kg

Pieza individual envasada al vacío aprox 750 g

Ref.: 216442



## Chuletón

€/kg, 500 g

Pieza individual envasada al vacío aprox 500 g

Ref.: 68811



## Chuleton vaca madurada

1,2 kg €/kg

Ref.: 77278



## Chuleta vaca madurada

4x375 g €/kg

4 piezas envasadas al vacío aprox 1,5 kg

Ref.: 18759



## Chuletón

€/kg, 3u x 500 g

3 piezas envasadas al vacío aprox 1,5 kg

Ref.: 16349



## Entrecot ternera vacío

250 g €/kg

Pieza individual envasada al vacío aprox 250 g

Ref.: 212485



## Entrecot ternera vacío

500 g €/kg

Pieza individual envasada al vacío aprox 500 g

Ref.: 212488



## Churrasco ternera

€/kg, 1 kg

8-10 piezas envasadas al vacío aprox 1,8-2 kg

Ref.: 99551



## Entraña de ternera

€/kg, 1 kg

Pieza individual envasada al vacío aprox 1 kg

Ref.: 99537



## Tipos de vacuno

Según la receta, el tipo de carne para utilizar debe ser una u otra. Cuando el animal tiene entre 8 y 12 meses es ternera; si está entre 12 y 24 meses será añojo; mientras que si tiene más de 24 meses se

la llama vaca o vacuno mayor. Cuanto más joven es la pieza tiene una textura más suave, es porque la carne de lechal solo se ha alimentado de leche materna y no de pasto.



**Solomillo de ternera**

€/kg, 1 kg

Pieza individual envasada al vacío aprox 2 kg

Ref.: 99515



**Solomillo vaca vacío**

€/kg

Pieza individual envasada al vacío aprox 2,5 - 3,1 kg

Ref.: 99580



**T-bone steak ternera ración**

€/kg, 1 kg

Pieza individual envasada al vacío aprox 500 g

Ref.: 63738



**Tomahawk steak ternera vacío**

€/kg

Pieza individual envasada al vacío aprox 2 kg

Ref.: 214112



**Tomahawk steak ternera**

€/kg, 8 u x 1,5 kg

Pieza individual envasada al vacío aprox 1,5 kg

Ref.: 214114



**Tomahawk steak vacuno**

€/kg, 8 u

Pieza individual envasada al vacío aprox 1,5 kg

Ref.: 208217



**Tomahawk steak**

€/kg, 8 u x 1,5 kg

Pieza individual envasada al vacío aprox 1,5 kg

Ref.: 214107



**Tomahawk steak vaca madurada vacío**

+1 kg €/kg

Pieza individual envasada al vacío aprox 1 kg

Ref.: 214110

# CARNES

## Porcino

El cerdo es muy consumido en España tanto en fiambre como en carne. En este último grupo, encontramos algunas de nuestras grandes recetas. Asegúrate de ofrecerlo de la mejor calidad y textura posibles.



**Tira costilla cerdo 2ª piel**

€/kg

2 piezas envasadas en segunda piel  
aprox 2 - 2,5 kg

Ref.: 87129



**Costilla cerdo tiras**

€/kg, 1 kg

Piezas cortadas a dados envasadas en bandeja de plástico  
aprox 1,2 kg

Ref.: 53094



**Lomo 1/2 cinta cerdo fileteado**

€/kg, 1 kg

Pieza individual envasada al vacío

Ref.: 99112



**Panceta cerdo filetes vacío**

€/kg

Pieza cortada en filetes envasadas al vacío

Ref.: 27222



**Panceta cerdo brasa bandeja familiar**

€/kg

Trozos de panceta envasadas en bandeja de plástico aprox 1 kg

Ref.: 87126



**Secreto de cerdo**

€/kg, 1 kg

Pieza individual envasada al vacío aprox 1 kg

Ref.: 96861



**Chistorra oreada**

€/kg, 6 u

10 piezas envasadas al vacío aprox 1 kg

Ref.: 38861



**Chorizo criollo**

€/kg, 6 u

11 piezas envasadas al vacío aprox 1 kg

Ref.: 38859



**Chorizo oreado vacío**

€/kg

16 piezas envasadas al vacío aprox 1 kg

Ref.: 38866

# Porcino



## Morcilla cebolla

€/kg, 6 u  
15 piezas envasadas al vacío  
termosellado aprox 1 kg  
Ref.: 38862



## Morcilla de burgos

275 g  
Pieza individual envasada en plástico  
flexible aprox 265 g  
Ref.: 33209



## Morcilla mini cebolla

€/kg, 1 kg  
11 piezas envasadas al vacío  
Ref.: 56812



## Pincho andaluz caysan

€/kg, 3 bandejas (14/15 u)  
Bandeja envasada en atmósfera  
protectora aprox 1,5 kg con pinchos de  
75 g aprox  
Ref.: 42326



## Pincho moruno caysan

€/kg, 3 bandejas (14/15 u)  
Bandeja envasada en atmósfera  
protectora aprox 1,5 kg con pinchos de  
75 g aprox  
Ref.: 40305



## Salchicha menú atada

€/kg, 4 bandejas  
46 piezas envasadas en atmósfera protectora aprox 1,6 kg  
Ref.: 38869



## Salchicha payés atada

€/kg, 4 bandejas  
46 piezas envasadas en atmósfera  
protectora aprox 1,6 kg  
Ref.: 38868



## Torrezno hoguera soria

€/kg, 20u  
Envasado en una atmósfera protectora  
Ref.: 85348



## Choricitos mini picante

€/kg, 1 kg  
84 piezas envasadas al vacío aprox 1 kg  
Ref.: 20311

“Nos dirigimos exclusivamente a profesionales y estamos especializados en hostelería y restauración. Nos adaptamos a cada tipología de cliente.”



**TRANS**GOURMET



**+34 900 300 097**  
**sac@transgourmet.es**

---

**www.transgourmet.es**  
Editor: Transgourmet Ibérica SAU  
Mayo 2023

