

# NUESTRA SELECCIÓN

PENÍNSULA • MAYO 2024

## FRUTA Y VERDURA



“Una selección de frutas y verduras de categoría.”

“Que tu negocio ofrezca la mejor calidad de huerto.”



**TRANSGOURMET**  
GM CASH

# 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**

## FRUTAS

FRUTAS DE TEMPORADA  
EXÓTICAS Y TROPICALES  
OTRAS FRUTAS  
CÍTRICOS



## VERDURAS

VERDURAS PREPARADAS  
HOJAS Y TALLOS  
FRUTOS VEGETALES  
BULBOS  
HIERBAS AROMÁTICAS Y FLORES

PIMIENTOS Y OTROS  
TUBÉRCULOS  
PATATAS 5ª GAMA  
INFLORESCENCIAS Y LEGUMBRES VERDES  
RAÍCES  
SETAS Y HONGOS

**14**

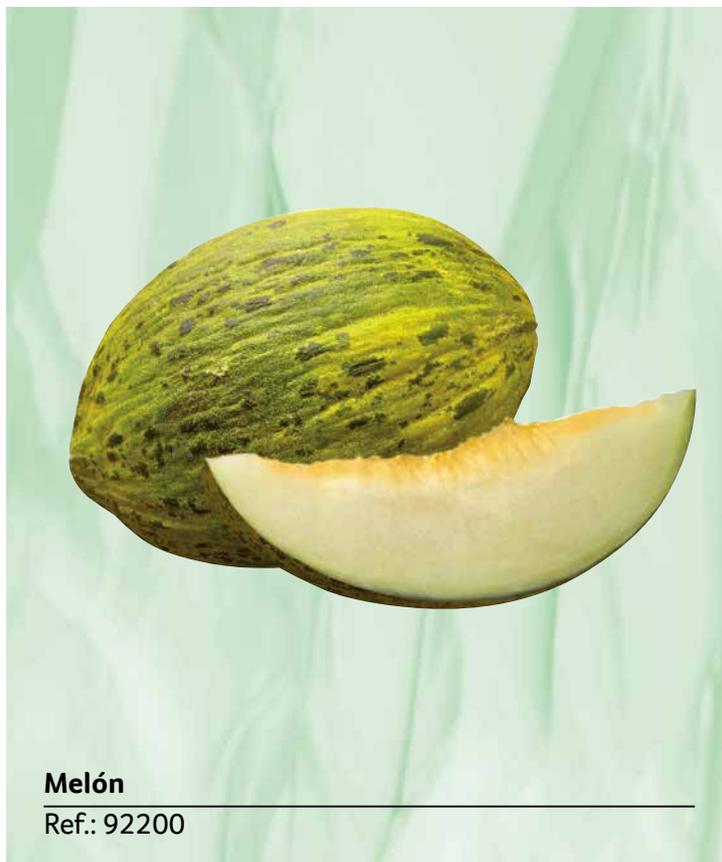
# FRUTAS

## Frutas de temporada

Las frutas de temporada aportan a tu negocio un plus de calidad. Porque significa que ofreces productos frescos, del día. Además, al destacar las frutas locales y de temporada, genera un interés renovado en tus clientes, quienes valoran la autenticidad y la variedad en su experiencia en tu local.



**Melón galia**  
Ref.: 92202



**Melón**  
Ref.: 92200



**Melón cantalup**  
Ref.: 92204



**Melón Bruñó**  
Ref.: 92203



**Melón bollo**  
Ref.: 47594

“Somos el proveedor de confianza para los profesionales de la hostelería.”



**Sandía sin pepitas**  
Ref.: 92206



**Sandía Fashion**  
Ref.: 94315



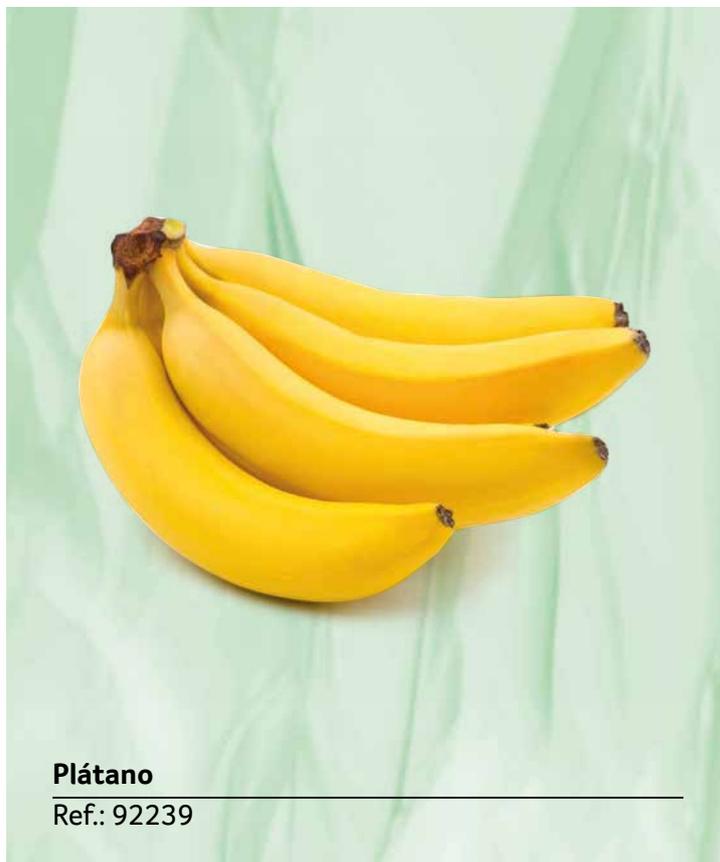
# FRUTAS

## Exóticas y tropicales

La frescura y calidad de este tipo de frutas resaltan el compromiso de tu restaurante por ofrecer a tus clientes nuevas experiencias gastronómicas, con sabores que sorprenden. Las posibilidades que te brindan las frutas tropicales y exóticas son una fuente de inspiración para nuevos platos.



**Yuca**  
Ref.: 92185



**Plátano**  
Ref.: 92239



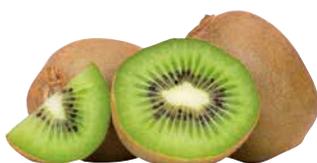
**Plátano macho**  
Ref.: 92347



**Banana**  
Ref.: 92246



**Aguacate premadurado**  
Ref.: 92283



**Kiwi zespri**  
Ref.: 92285



**Piña gold**  
Ref.: 92290



**Mango**  
Ref.: 92297



**Jengibre**  
Ref.: 92539



## Otras frutas

Las frutas siempre son bienvenidas por parte de tus comensales. Después de una copiosa comida, ofrecer una opción sana, fresca y saludable será del agrado de tus clientes. Además la calidad y variedad de las frutas también contribuyen a la imagen de tu restaurante.



**Uva blanca sin pepita**

Ref.: 21647

22/24u

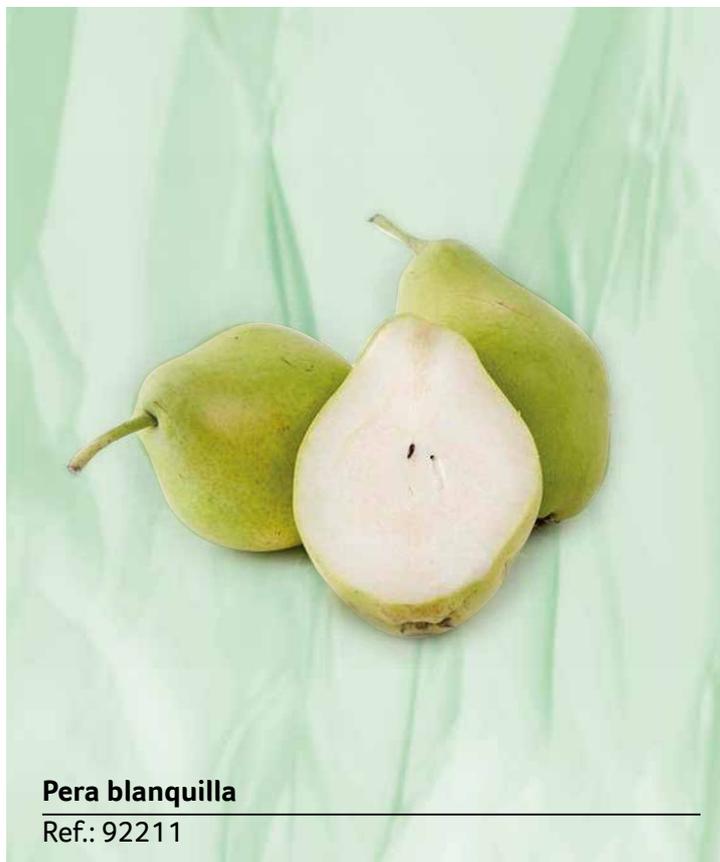


€/kg



**Manzana golden calibre**

Ref.: 92264



**Pera blanquilla**

Ref.: 92211



**Pera conference**

Ref.: 92444

80/85u



€/kg



**Manzana Pink Lady**

Ref.: 94749

“Somos líderes del mercado español de venta mayorista de alimentos y bebidas con un surtido de más de 22.000 artículos.”



# Otras frutas



**Arándano**  
Ref.: 92247



**Mora**  
Ref.: 92266



**Frambuesa**  
Ref.: 92279

1kg  
 €/kg



**Fresón caja**  
Ref.: 94480



**Dátil rama caja**  
Ref.: 92307



**Fresón tarrina**  
Ref.: 92281

200g  
 €/kg



**Dátil**  
Ref.: 94419

“Te suministramos nuestros productos frescos, congelados y alimentación en una misma entrega, garantizando en todo momento su preservación de la cadena de frío.”



# FRUTAS

## Cítricos

Los cítricos no solo añaden sabor y frescura a los platos, sino que también aportan una amplia gama de nutrientes. Además, son frutas muy versátiles que se pueden utilizar en entradas, platos principales y postres, mejorando así la variedad del menú.



**Mandarina**  
Ref.: 92157



**Naranja mesa**  
Ref.: 92165



**Naranja zumo maquina granel**  
Ref.: 92262

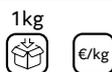


**Limón granel**  
Ref.: 92175



**Limón bolsa**  
Ref.: 92176

“Nos dirigimos exclusivamente a profesionales y estamos especializados en hostelería y restauración.”



**Limón bolsa**  
Ref.: 92178



**Lima**  
Ref.: 92421



# VERDURAS

## Verduras preparadas

En la cocina de un restaurante el tiempo es vital. Como también lo es la calidad. Por eso, te ofrecemos un surtido de verduras ya preparadas para cocinar y/o servir con la tranquilidad por tu parte de que tus clientes estarán bien atendidos.

125g  
 €/kg



**Canonigo Florette**  
Ref.: 92530

1kg  
 €/kg



**Ensalada Florette iceberg**  
Ref.: 38083

1kg  
 €/kg



**Iceberg Florette corte 6 mm**  
Ref.: 216315

100g  
 €/kg



**Rucula Florette brotes**  
Ref.: 54568

500g  
 €/kg



**Ensalada Quality**  
Ref.: 40158

500g  
 €/kg



**Ensalada Quality mezclum**  
Ref.: 40159

500g  
 €/kg



**Ensalada Quality**  
Ref.: 40160



**Brotes Gourmet tiernos**  
Ref.: 61105

“Te ofrecemos total garantía en la elaboración del pedido y en los tiempos de entrega.”

250g  
 €/kg



**Rucula Gourmet**  
Ref.: 212087



**Espinacas Gourmet**  
Ref.: 47016



# VERDURAS

## Hojas y tallos

Un buen surtido de estos productos garantiza la flexibilidad en la creación de menús. Por ejemplo en cremas, ensaladas, menestras, etc.. Además, la frescura y calidad de estos productos reflejan el compromiso de tu restaurante con la salud y la alimentación equilibrada.



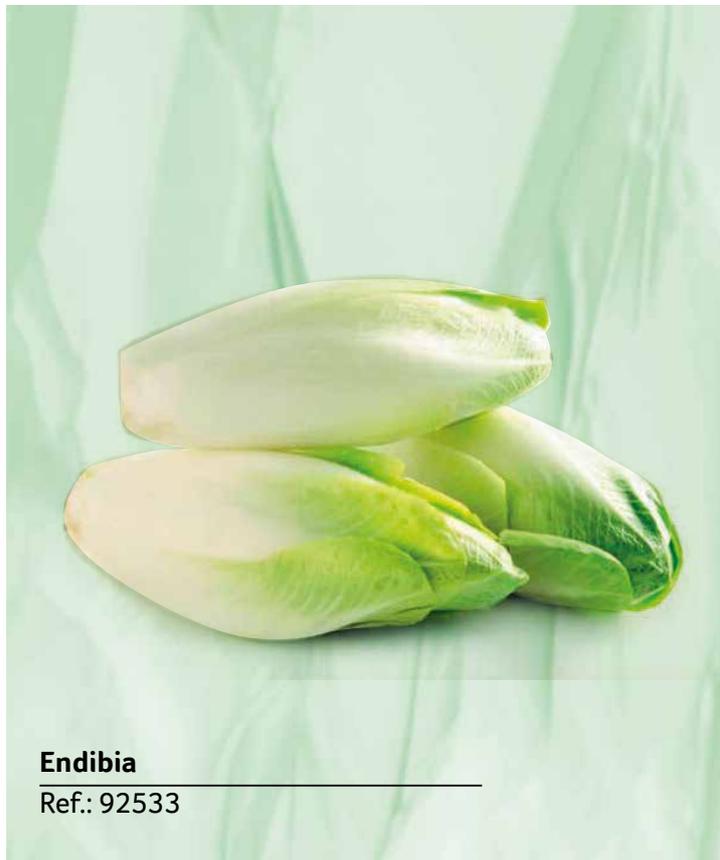
**Corazón cogollo**

Ref.: 92434



**Lechuga corazón bolsa**

Ref.: 94204



**Endibia**

Ref.: 92533



**Cogollo**

Ref.: 92522



**Lechuga iceberg**

Ref.: 92435



**Hoja robe**

Ref.: 92478



**Col lombarda**

Ref.: 92485



**Col repollo holandes**

Ref.: 92489



# VERDURAS

## Frutos vegetales

Estos ingredientes versátiles además de ofrecerte una amplia gama de opciones culinarias como platos principales, guarniciones y ensaladas, también añaden color, textura y sabor atractivos a los menús. La frescura y calidad de estos vegetales son cruciales para garantizar el éxito de tus platos.

40g  
 



**Nora seca bandeja**  
Ref.: 47629

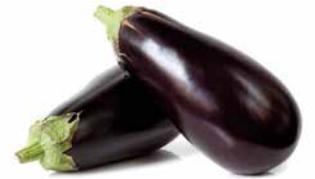
50g  
 



**Pimiento choricero seco**  
Ref.: 47630



**Pimiento choricero**  
Ref.: 92397



**Berenjena**  
Ref.: 92360



**Calabaza**  
Ref.: 92366



**Calabacín**  
Ref.: 92370



**Pepino**  
Ref.: 92380



**Pepino largo**  
Ref.: 92383



**Pimiento amarillo**  
Ref.: 92399



**Pimiento rojo**  
Ref.: 92390



**Pimiento verde país**  
Ref.: 92393



**Pimiento italiano**  
Ref.: 92395



# Frutos vegetales



**Pepino corto español**  
Ref.: 94220



**Tomate ensalada monte rosa**  
Ref.: 71948



**Tomate maduro bola**  
Ref.: 92446



**Tomate verde**  
Ref.: 92450



**Tomate cherry**  
Ref.: 92457



**Tomate colgar**  
Ref.: 92456



**Tomate untar pan granel**  
Ref.: 92454



**Tomate maduro rama**  
Ref.: 92459



**Tomate maduro pera**  
Ref.: 92460



**Tomate cherry rama**  
Ref.: 92461



**Noras ristra**  
Ref.: 92466



**Tomate cherry granel**  
Ref.: 94404

“Tendrás una única factura,  
que agrupará todos los  
productos que has pedido.”



**Tomate raf**  
Ref.: 94460



**Tomate kumato m**  
Ref.: 94748



# VERDURAS

## Bulbos

Estos ingredientes básicos no sólo agregan sabor y aroma a una amplia variedad de platos, sino que también forman la base de muchas recetas en la cocina. La frescura y calidad de los bulbos influyen significativamente en el resultado final de tus recetas.

1kg  
 



**Ajo pelado**  
Ref.: 61066

250g  
 



**Ajo seco morado bolsa**  
Ref.: 92332

75g  
 



**Ajo negro**  
Ref.: 63837

5kg  
 



**Ajo granel bolsa**  
Ref.: 92309

10kg  
 



**Cebolla morada**  
Ref.: 44337



**Cebolla dulce granel**  
Ref.: 94497



**Cebolla tubo buti**  
Ref.: 92407



**Cebolla sacco**  
Ref.: 92323



**Ajo tierno**  
Ref.: 92315



**Puerro granel**  
Ref.: 92524



**Cebolla tierna**  
Ref.: 92326



# VERDURAS

## Hierbas aromáticas y flores

Las hierbas aromáticas y flores son esenciales en la cocina de tu restaurante porque aportan aroma y sabor únicos a cada receta. Además, añaden un toque de color y frescura visual, haciendo que la presentación de tus platos sea más vistosa y cuidada.



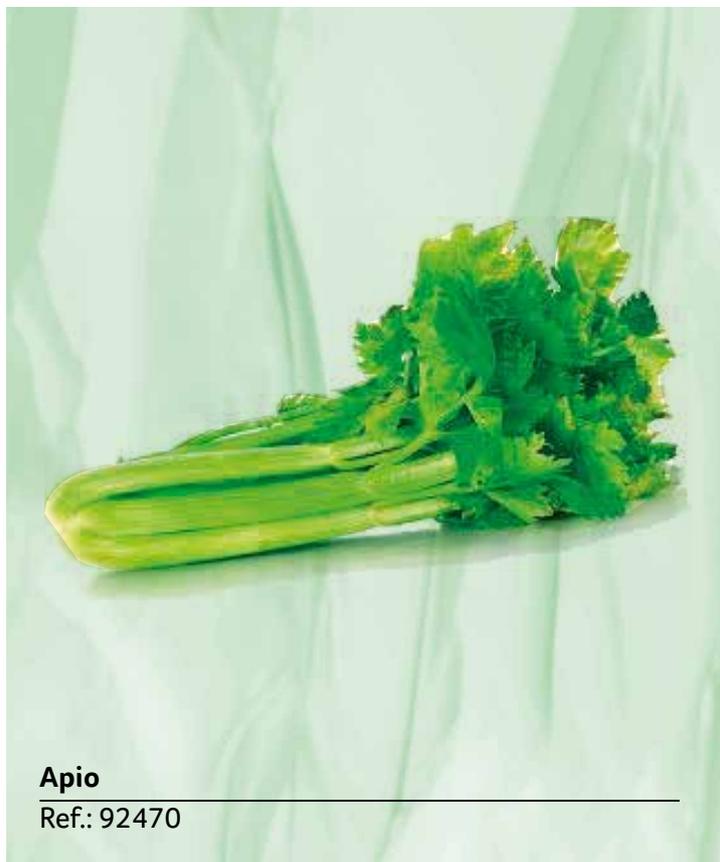
**Cebollino bandeja**

Ref.: 92319



**Eneldo**

Ref.: 92529



**Apio**

Ref.: 92470



**Menta bandeja**

Ref.: 92526



**Albahaca bandeja**

Ref.: 92527

“Te ofrecemos un amplio surtido de referencias pensadas exclusivamente para profesionales de la hostelería.”



**Cilantro**

Ref.: 92534



## Bravissimo Pesto!

El pesto, una salsa verde vibrante y deliciosamente aromática, tiene sus orígenes en la región de Liguria, en Italia. Tradicionalmente, se elabora con albahaca fresca, piñones, ajo, queso parmesano, aceite de

oliva y sal. Una curiosidad interesante es que el auténtico pesto genovés se prepara tradicionalmente con un mortero y una mano de mortero, resaltando así el arte y la técnica de la preparación.



**Romero**  
Ref.: 92538



**Perejil**  
Ref.: 92560



**Alfalfa**  
Ref.: 92558



**Rabano germinado**  
Ref.: 94603



€/kg



**Mix floral bandeja**  
Ref.: 94630



€/kg



**Micro mezclum**  
Ref.: 94463



**Micro mezclum floral**  
Ref.: 94629



**Soja germinada**  
Ref.: 92409

# VERDURAS

## Pimientos y otros

Los pimientos asados, escalivadas y otras verduras asadas son ingredientes que añaden profundidad de sabor y textura a los platos. Además, también aportan un toque de color y versatilidad. Una solución para tus menús que siempre tiene buena acogida entre tus clientes.©

350g



€/kg



**Pimiento rojo asado tiras**

Ref.: 94484



**Pimiento rojo/verde tiras**

Ref.: 35572



500g



€/kg

**Escalivada verduras**

Ref.: 94485

2,5kg



€/kg



**Escalivada de verduras**

Ref.: 94489

500g



€/kg



**Pimiento rojo asado entero**

Ref.: 94483

1,1kg



€/kg



**Tomate Quality**

Ref.: 45805

350g



€/kg



**Pimiento rojo/verde tiras**

Ref.: 35573

2,5kg



€/kg



**Pimiento rojo asado**

Ref.: 94487

2,5kg



€/kg



**Pimiento rojo asado tiras**

Ref.: 94488



1kg



€/kg



**Pisto**

Ref.: 30200



**Caldo**

Ref.: 92359



**Remolacha**

Ref.: 92420



**Maíz**

Ref.: 92425

# VERDURAS

## Tubérculos

Las patatas y tubérculos son un clásico en numerosos platos de todo el mundo y te ofrecen una variedad de opciones culinarias: papas fritas, puré de papas, guisos, ensaladas, etc. La frescura y calidad de las patatas son cruciales para garantizar la excelencia en el sabor y la textura de los platos servidos.



**Boniato**  
Ref.: 92304



**Patata consumo sacco**  
Ref.: 92354



**Patata blanca lavada sacco**  
Ref.: 92335



**Patata especial freír sacco**  
Ref.: 92350



**Patata grande sacco**  
Ref.: 94185

“Reduce los interlocutores/proveedores en tus pedidos agrupando con nosotros varias gamas de productos como fresco, congelado y alimentación.”



**Patata blanca lavada bolsa**  
Ref.: 94776



# VERDURAS

## Patatas 5ª gama

Las patatas de 5ª gama te ofrecen conveniencia y consistencia en la preparación de los platos. Su larga duración y facilidad de almacenamiento las hacen una opción práctica para la cocina de tu negocio. Asegúrate de tener una buena provisión para solucionar cualquier eventualidad.

2kg  
 € /kg



**Patata bastón bolsa**  
Ref.: 79089

2kg  
 € /kg



**Patata dado**  
Ref.: 81615

2kg  
 € /kg



**Patata panadera bolsa**  
Ref.: 79235

2kg  
 € /kg



**Patata tortilla**  
Ref.: 81614

2kg  
 € /kg



**Patata guarnición**  
Ref.: 81616

“Adaptamos la entrega  
a la franja horaria  
que mejor se adapte a tus necesidades.”

2kg  
 € /kg



**Patata brava**  
Ref.: 81617



## Que la patata sea buena...

El debate de la tortilla siempre está ahí. ¿Con cebolla o sin cebolla? Pero lo que es cierto, es que la elección de la variedad de patata para una buena tortilla española es fundamental. Hay que buscar siempre patatas que sean más harinosas y que se deshagan

menos al cocinarlas, lo que ayuda a que la tortilla tenga una textura más firme por fuera y cremosa por dentro. Las más recomendadas son las variedades Monalisa, Agria o Kennebec.

# VERDURAS

## Inflorescencias y legumbres verdes

Las verduras son una solución muy buena para agradar las preferencias dietéticas y culinarias de tus clientes. Además añaden un plus a tu negocio por la cocina sana y equilibrada. Y puedes incorporarlos en una variedad de platos, desde entrantes hasta guarniciones y platos principales.



**Coliflor**

Ref.: 92480



**Brocoli**

Ref.: 92484

500g  
 



**Judía verde**

Ref.: 94183

## Raíces

Para entrantes y ensaladas, para guarniciones, platos principales, decoración y presentación... Las zanahorias y los rábanos te permiten cocinar un sinfín de platos para tu cocina. Además son ingredientes que añaden mucha frescura y color a cualquier receta.

5kg  
 



**Zanahoria bolsa**

Ref.: 92410



**Rabano**

Ref.: 92430



# VERDURAS

## Setas y hongos

Estos alimentos aportan sabores únicos y texturas que pueden transformar un plato ordinario en un plato excepcional. Además, las setas y hongos son apreciados por su versatilidad en la cocina, ya que con ellos se pueden preparar hasta salsas.



**Champiñón**  
Ref.: 92341



**Champiñón laminas**  
Ref.: 92342

400g  
€/kg



**Girgolas**  
Ref.: 92346

250g  
€/kg



**Champiñón portobello bandeja**  
Ref.: 94719



**Champiñón grande**  
Ref.: 94468

“Transgourmet es la segunda mayor empresa de distribución mayorista y de cash & carry en Europa.”





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

---

**www.transgourmet.es**  
Editor: Transgourmet Ibérica SAU  
Mayo 2024

