



PREMIUM

Odkrywaj. Zaskakuj. Sprawiaj przyjemność.

Kulinarna wyprawa po złote runo.

Transgourmet Premium to wyjątkowe produkty. Dzięki dokładnej informacji na temat ich pochodzenia, historii i wytwarzania to nie tylko towary najwyższej jakości, ale także składniki, które wprowadzą doznania kulinarne Państwa gości na nowy poziom. To oferta dla smakoszy, których pociągają rzadko spotykane składniki i którzy chcą dostać na talerzu coś wyjątkowego. Obojętne, czy zaproponują Państwo wykwintną potrawkę ze szlachetnej odmiany ryżu, czy też uświetnią positek wybornym świeżym pieprzem – z Transgourmet Premium restauracyjne menu zamienia się w dzieło sztuki.

Aceto Balsamico di Modena ChOG 250 ml

56994379

Ocet balsamiczny z Modeny ChOG (Chronione Oznaczenie Geograficzne) Aceto Balsamico di Modena ChOG to gęsty, błyszczący ciemny ocet balsamiczny z włoskiej Modeny. Wytwarzany jest wyłącznie z moszczu winogronowego z dodatkiem octu winnego, co nadaje mu słodko-kwaśny smak. Certyfikowany przez organ kontrolny, upoważniony przez Ministero delle Politiche Agricole Alimentarie Forestali.



Condimento Bianco z octem winnym 250 ml

57120727

Ocet przygotowany z białego octu winnego i zagęszczonego moszczu winogronowego. Condimento Bianco dzięki swojej wysokiej zawartości skoncentrowanego moszczu winogronowego wyróżnia się zrównoważonym słodko-kwaśnym smakiem.



Olej z pestek dyni 500 ml

55783617

100% olej z pestek dyni z pierwszego tłoczenia, niefiltrowany, nierafinowany. Olej z pestek dyni, nazywany „zielonym złotem” Austrii, tłoczony jest z ciemnozielonych pestek dyni bez skóry i cechuje się orzechowym, łagodnym smakiem. Stanowi wspianą dodatkę do sałat, pomidorów, zup, wędlin, serów twardych, potraw z jaj oraz lodów waniliowych i ciast. Może zawierać: orzeszki ziemne, sezam i inne orzechy.



Olej z orzechów laskowych 500 ml

57058778

100% olej z orzechów laskowych z pierwszego tłoczenia, niefiltrowany, nierafinowany, tłoczony na zimno. Olej z orzechów laskowych ma charakterystyczny orzechowo-słodki smak. Dodaje się go do dań z warzywami, makaronem, drobiem, rybami, a także do deserów i lodów. Może zawierać: orzeszki ziemne, sezam i inne orzechy.



Olej z nasion maku 500 ml

57089674

100% olej z nasion maku z pierwszego tłoczenia, niefiltrowany, nierafinowany, tłoczony na zimno. Olej z nasion maku cechuje się charakterystycznym dla tego gatunku łagodnym smakiem maku uzupełnionym o orzechową nutę. Doskonale sprawdza się w przygotowaniu potraw na zimno, jak również ciast, np. drożdżowego czy strudla. Może zawierać: orzeszki ziemne, sezam i inne orzechy.



Pieprz fermentowany 100 g

56906175

Szlachetny czarny pieprz fermentowany, rozgnieciony z najlepszą solą morską. Dzięki olejkom eterycznym wywołuje prawdziwy pożar na języku. Bez wzmacniaczy smaku. Fermentowany w naturalny sposób według sekretnej, azjatyckiej, rodzinnej receptury.



Dziki ryż amerykański 2,5 kg

55805485

Dziki ryż amerykański charakteryzuje się niesamowitym, orzechowym i lekko wędzonym zapachem, typowym dla tej odmiany dzikiego ryżu. Obok bogactwa smaku wyróżnia się wyjątkową barwą: jest kawowobrązowy na zewnątrz oraz kremowy w środku. Dziki ryż amerykański jest gotowy do jedzenia już po zaledwie 15 minutach gotowania.



Ryż Carnaroli 2,5 kg

55814776

Ryż Carnaroli, nazywany często „królem ryżu”, pochodzi z włoskiego regionu Parco Lombardo della Valle del Ticino. Tradycyjnie polecany jest do przygotowywania risotto. Swoje walory smakowe zawdzięcza produkcji w krystalicznie czystych wodach Ticino oraz jednorocznemu przechowywaniu.



Ryż czarny Venere pachnący świeżym pieczywem 2,5 kg

57019473

Ryż czarny Venere. Ryż czarny Venere wyróżnia się zapachem świeżo upieczonego pieczywa oraz drzewa sandałowego, jak również wyjątkową barwą ziarna – w kolorze hebanu.



Ryż Pachcha Perumal kwiatowy, pachnący cedrem 2,5 kg

57049058

Czerwony ryż Pachcha Perumal. Ryż Pachcha Perumal charakteryzuje się niezwykle czerwonym kolorem. Uprawiany dziś z niezwykłą starannością na wyżynach Sri Lanki (dawniej zwanej Cejlonem), ryż ten hodowano niegdyś wyłącznie dla rodziny królewskiej.



Sól wędzona 125 g

57081317

Duńska sól wędzona drewnem jałowcowym. Ta szlachetna sól morska otrzymuje swój imponujący silny zapach dymu podczas wędzenia w specjalnych wędzarniach, podobnych do tych, które były używane w czasach Wikingów. Do wędzenia tej soli używa się wyłącznie jałowca pochodzącego z kota podbiegunowego ze względu na jego czystość. Składniki: sól, dym drewna jałowca.



Płatki soli Murray River 100 g

57089377

Ta różowa kryształowa sól o łagodnym smaku powstawała przez miliony lat w naturalny sposób w źródłach australijskiej rzeki Murray. Ze względu na swoją kruchość idealnie nadaje się do solenia gotowych potraw przy stole.



Sól waniliowa Tahiti 125 g

57124893

Ponad 45 intensywnych kwiatowych aromatów wanilii Tahiti w połączeniu z delikatną mineralnością soli Inka to perfekcyjne wykończenie każdego dania. Dzięki temu połączeniu sól zyskuje niepowtarzalne walory smakowe.



Premium – źródło inspiracji.

Marka własna Transgourmet Premium to nowość i przełom na polskim rynku gastronomicznym.



Zadzwoń do nas

0 800 505 105*

infolinia dla klientów Selgros Cash&Carry

0 800 467 322**

infolinia dla klientów Transgourmet

Połączenia bezpłatne, zapraszamy do kontaktu w dni pracujące *od 7³⁰ do 16⁰⁰ / **od 7⁰⁰ do 18⁰⁰.

Oferta handlowa ważna w halach Selgros Cash&Carry i dla klientów magazynu Transgourmet.

HALE SELGROS CASH&CARRY:
BIALYSTOK, UL. PRODUKCYJNA 99
BYTOM, UL. CHORZOWSKA 88
GDANSK, UL. WODNIKA 79
GLIWICE, UL. TOSZECKA 11
KATOWICE, UL. LWOWSKA 32
KRAKÓW, UL. NOWOHUCKA 52
LUBLIN, UL. JANA PAWEŁA II 59
ŁÓDŹ-PABIANICKA, UL. 3 MAJA 4
ŁÓDŹ-ROKICIŃSKA, UL. ROKICIŃSKA 190
POZNAŃ, UL. ZAMENHOFA 133

Napisz do nas

horeca@selgros.pl

kontakt@transgourmet.pl

RADOM, UL. CZARNIECKIEGO 112
SZCZECIN, UL. WALECZNYCH 66
WARSZAWA-BIAŁOLEKA, UL. PRZYLESIE 3 (PRZY MODLIŃSKIEJ)
WARSZAWA-POŁCZYŃSKA, UL. POŁCZYŃSKA 103
WARSZAWA-WAWER, UL. MARSZA 56
WROCŁAW-DĘGÓŁĘKA, DĘGÓŁĘKA, UL. WROCŁAWSKA 4C
WROCŁAW-KRAKOWSKA, UL. KRAKOWSKA 71
GODZINY OTWARCIA HAL SELGROS NA: WWW.SELGROS.PL

MAGAZYN TRANSGOURMET:
OZARÓW MAZOWIECKI K/WARSZAWY, UL. RADZIWIŁŁÓW 5B

Wydawca:

Transgourmet Polska Sp. z o.o.,
61-131 Poznań, ul. Zamenhofa 133.

Wydawca nie odpowiada za błędy składu i druku.

Oferta ważna do wyczerpania zapasów.

Wydawca zastrzega sobie prawo do limitowania sprzedaży poszczególnych produktów.