



TRANSFOURMET

TransGourmet
1-11 rue du Puits Dixme
Senia 524
94577 Orly Cedex

téléphone
01 41 76 22 00

www.transgourmet.fr

Orly, le 13 janvier 2010

Deux nouveaux Guides Experts chez TransGourmet

TransGourmet publie pour ses clients de la restauration deux nouveaux Guides Experts, « Hygiène & entretien » et « Desserts ». Catalogues riches en contenu, ils regroupent chacun l'intégralité de leur gamme de produits spécifiques agrémentée d'informations pratiques, et reflètent l'expertise TransGourmet.

Savoir-faire, informations, conseils et explications ; autant de maître-mots pour définir les deux nouveaux Guides Experts de TransGourmet, « Hygiène & entretien » et « Desserts », qui viennent compléter la collection proposée par TransGourmet.

Collection déjà bien conséquente puisqu'ils en sont les sixième et septième éditions d'expertise thématiques, après « Boucherie », « Boulangerie Pâtisserie surgelée », « Vins&alcools », « Boulangerie Pâtisserie laboratoire » et « Légumes&garnitures ».

A l'instar des Guides Experts précédents, « Hygiène & entretien » et « Desserts » présentent respectivement, comme leur nom l'indique, leur gamme de produits spécifiques. Outre la clarté et la précision des données et des conseils délivrés, ils mêlent photos et infographies explicatives afin de parfaire un propos déjà très complet à travers une petite centaine de pages. Ils offrent aux professionnels de la restauration un appui et un confort leur permettant une meilleure appréhension dans leur choix des produits TransGourmet.

Dans le guide « Desserts », la variété est bien sûr au rendez-vous, puisque l'on retrouve toute la gamme de produits dans sa diversité. Les pâtisseries, le goûter, le café gourmand, les glaces et les préparations présentent autant de saveurs différentes au service des professionnels. Produits de qualité, choix considérable, repères historiques, explications généreuses, reportages techniques et recommandations pratiques font de ce catalogue un véritable précis culinaire en matière de desserts. La tendance en vogue étant aux saveurs d'autrefois et au sucré salé, la page *Inspirations* s'attache à délivrer conseils et recommandations pour revisiter la tradition et se lancer dans les jeux d'épices.

Dans le guide « Hygiène & entretien », la vaisselle, les surfaces, l'essuyage, les personnes, l'air ambiant, la sécurité alimentaire, les déchets, les sanitaires et le linge sont l'ensemble des thèmes abordés et des larges familles de produits proposés par TransGourmet pour un entretien et un nettoyage efficaces, conformes à la réglementation. Ajoutés aux schémas techniques et aux conseils pratiques, le reportage dans les coulisses d'Ecolab, partenaire exclusif de TransGourmet, la présentation de la méthode HACCP et les clés pour comprendre la chimie de la propreté sont autant d'éléments destinés à

COMMUNIQUE DE PRESSE

CONTACT PRESSE

Yves Cebron

1-11 rue du Puits Dixme
Senia 524
94577 Orly Cedex

téléphone
01 41 80 56 87

e-mail
yves.cebron@transgourmet.fr

fax
01 41 76 22 39



TRANSGOURMET

TransGourmet
1-11 rue du Puits Dixme
Senia 524
94577 Orly Cedex

téléphone
01 41 76 22 00

www.transgourmet.fr

COMMUNIQUE DE PRESSE

renforcer la compétence des professionnels. La page *Inspirations* est également présente et aborde bien évidemment le thème écologique, et notamment le recyclage, solution plus respectueuse pour l'environnement. Un dossier Art de la table complète le Guide, puisque la qualité de la table est un aspect majeur dans la restauration.

L'ensemble des Guides Experts est disponible auprès de toutes les équipes commerciales TransGourmet et consultable intégralement sur notre site internet dans leurs versions prêtes à feuilleter

Pour toute demande, merci de contactez le service communication TransGourmet au 01 41 76 22 24.

CONTACT PRESSE

Yves Cebron

1-11 rue du Puits Dixme
Senia 524
94577 Orly Cedex

téléphone
01 41 80 56 87

e-mail
yves.cebron@transgourmet.fr

fax
01 41 76 22 39