



GAMME LOCALE TRANSGOURMET
ALSACE



TRANSGOURMET



SOMMAIRE

- 6 **ALSACE**
- 14 **FRUITS & LÉGUMES**

ENGAGÉ AVEC LES PRODUCTEURS FRANÇAIS

Un **engagement** de longue date



TRANSGOURMET CASH & CARRY
 90 route d'Hausbergen
 67300 SCHILTIGHEIM
 Tél. : 03 88 19 25 88



1973

Année de construction
 (extension en 1988, 2004 et 2019)



96

Collaborateurs



10

Commerciaux



9

Télévendeurs



25

Chauffeur livreurs



25

Camions



9000^{m2}

Surface de l'entrepôt



TRANSGOURMET ALSACE
 43 route d'Illhaeusern
 68970 GUEMAR
 Tél. : 0 826 101 712 (0,15€/mn)

Ce site livre les départements :
 25, 68, 68, 70, 88, 90



2014

Année de construction



240

Collaborateurs



27

Commerciaux



17

Télévendeurs



55

Chauffeur livreurs



60

Camions



20000^{m2}

Surface de l'entrepôt



TRANSGOURMET

Transgourmet, c'est près d'une quarantaine d'implantations en régions, certains établissements la composant étant plus que centenaires.

Qui mieux que Transgourmet pour comprendre ces petits producteurs, exploitants agricoles, artisans, PME... Notre entreprise est la propriété à 100 % d'une structure coopérative ; cela crée des valeurs qui nous poussent chaque jour à **Partager avec vous le meilleur !**

Transgourmet est depuis toujours engagé auprès des producteurs français ; nous avons tissé des liens forts avec nos partenaires, pour mieux vous proposer, à vous restaurateurs, des produits qui font la différence, qui font revenir les clients-consommateurs. Ensemble nous sommes plus fort !



Transgourmet Origine

naturellement différent :



Pour vous : 150 produits Transgourmet Origine, répondant à de fortes exigences en termes de développement durable, avec des outils de communication mis à votre disposition qui vous permettent lors du service en salle de relayer l'histoire du produit, de donner du sens

à vos choix : une race, une maturation, un terroir, des pratiques de production...



Nos fromages de terroirs

sélectionnés par un MOF



Pour vous : une sélection d'une trentaine de fromages affinés AOP ou IGP issus de petites fromageries, qui par leurs formes ou découpes, vous permettent de répondre aux nouveaux modes de consommation : planches à partager, assiette mono-fromage individuelle,

plateaux thématiques... Et pour plus de valeur, mettez un MOF à votre carte : les sélections sont réalisées avec un Meilleur Ouvrier de France fromager : Marie Quatrehomme.



Transgourmet Natura

la marque bio de Transgourmet



Pour vous : un large assortiment de qualité adapté à vos besoins avec près de 150 références disponibles : un grand choix de produits frais, principalement d'origine France quand la saison le permet, et ce dans toutes les familles de produits pour composer votre buffet de petit déjeuner :

oeufs, laitages, fruits, fromages, viandes, sans oublier un large choix de produits de saison. Au delà de cette marque, Transgourmet vous propose + de 600 références Bio : toutes les familles de produits pour tous vos usages.



Notre démarche produits locaux



Pour vous : sur tout le territoire français, Transgourmet vous propose plus de 3500 produits locaux qui représentent dans vos menus, l'identité culinaire de votre région. Pour faire votre choix, rien de plus simple, sur le site internet de commande Transgourmet, un curseur vous permettra

d'affiner le rayon kilométrique et de préciser votre recherche.



PÂTES D'ALSACE

DE LA FAMILLE HEIMBURGER

C'est à l'abri des collines ensoleillées où pousse la vigne que se niche le village de Marlenheim où est installée la famille Heimburger depuis 3 générations. Tout a commencé en 1933 quand Robert Heimburger, boulanger de métier à commencer à fabriquer des pâtes aux œufs sur une toute petite machine manuelle. Il les faisait sécher avec la chaleur résiduelle du four de la boulangerie. La recette traditionnelle est à base de semoule de blé dur, de sel et d'œufs, contrairement aux pâtes italiennes qui ne comportent pas d'œufs, seulement de l'eau pour tout liant. Cette recette est un héritage de la région, et que les Alsaciennes se la transmettent de mères en filles depuis des générations.

Aujourd'hui, c'est Philippe le petit fils de Robert qui est à la tête de l'entreprise familiale. La fabrication a été modernisée mais le savoir-faire est le même et la recette reste inchangée depuis 1968, date à laquelle est née l'appellation « pâtes d'Alsace » et où la famille Heimburger a décidé de fixer sa recette à 7 œufs par kilogramme de semoule.

Les pâtes que Philippe fabrique sont en forme de nid, référence évidente à l'œuf, ingrédient essentiel de la recette mais aussi à la cigogne d'Alsace. Ils sont composés de bandes de pâtes très fines, de 3 ou 7 mm de large obtenues à partir d'une feuille de pâte affinée, lissée et découpée après un passage dans quatre laminoirs successifs. Ces bandes ne sont pas exactement régulières, l'épaisseur, la longueur varient, tout comme la forme du nid, créé par un souffle d'air tourbillonnant. Les Nids ne sont pas cuits, simplement séchés.



Avec les Nids à l'ancienne, la famille Heimburger fabrique une autre spécialité qui fleure bon le terroir et la tradition alsacienne : les Spätzle. Si la forme, de longs fils d'une vingtaine de centimètres, est originaire du Wurtemberg allemand, la recette, toujours aux 7 œufs, est, elle, bien alsacienne. La texture des Spätzle, poreuse et granuleuse, est parfaite pour accrocher les sauces qui peuvent les accompagner et qui révèlent encore davantage leur saveur délicieuse. Là encore, la forme est irrégulière et due à la machine, inventée par le grand-père Heimburger à ses débuts. Toutes les pâtes et spätzle comportent les mêmes ingrédients simples : de la semoule de blé dur de qualité supérieure, 100 % française, qui apporte cette belle couleur jaune dorée aux pâtes, des œufs frais fermiers issus de poules élevées en plein air et nourries à l'herbe et aux céréales locales sans OGM. Les pâtes de la famille Heimburger ont été récompensées en 2005 par l'obtention de l'IGP



ALSACE



ALSACE



CONFITURES

BEYER

Boîte 5/1

Framboise

273217

Fraise

279263

Gelée framboise

279289

Cerises noires

961514



CONFITURES EXTRA BIO

BEYER



Pot de 370 g

Abricot

212221

Mirabelle

212338

Fraise

212318

CONFITURE EXTRA D'ÉGLANTINE SAUVAGE

BEYER

Bocal de 800 g

246429



MINI BRETZEL



BOEHLI

Paquet de 40 g

264153

BRETZEL CUIT



POULAILLON

60 g x 60

234758

BRETZEL SALÉ PAC



POULAILLON

95 g x 84

489062

TOURTE ALSACIENNE AU RIESLING



SCHWEITZER

Pièce de 1 kg

234645

TOURTE AUX 3 VIANDE : DINDE, VEAU, PORC



MAURER

Pièce de 3 kg environ

243594



TRANSFOURMET

ALSACE

DEMI POITRINE DE PORC FUMÉ



SOBOVIA

Poche s/vide 2 kg

817171

KASSLER DE PORC FUMÉ FILET



SOBOVIA

Pièce de 3 kg

822255

PÂTE DE VIANDE EN LAMELLES



SOBOVIA

Pièce de 1.4 kg

835991

LARDONS AU SEL SEC



SOBOVIA

Barquette 1 kg

232614

TÊTE DE VEAU ROULÉE CUITE



SOBOVIA

Pièce de 2.5 kg environ

401604

BOEUF HACHÉ ÉGRENÉ CUIT



PRODUITS DE LA CIGOGNE

Pièce 1 kg

243630

JARRET DE PORC À BRAISER



PRODUITS DE LA CIGOGNE

Sachet de 700g

256953

PAUPIETTE DE BOEUF CUITE



SOBOVIA

Pièce de 120 g x 12

242405

RÔTI D'ÉCHINE PERSILLÉ, DÉOSSÉ



SOBOVIA

Pièce de 2 kg

382291

PALETTE À LA DIABLE CUITE



SOBOVIA

Pièce s/vide de 2,5 kg

680207

FLEISCHSCHNACKA ROULÉE À LA VIANDE



MAURER

Pièce de 1.8 kg environ

243632

FLEISCHSHNACKAS ENTIER



SOBOVIA

Pièce s/vide 2kg

218175

PAVÉ DE POULET CUIT



SOBOVIA

Pièce s/vide de 170 g x 16

855450

BAECKEOFFE ALSACIEN



PRODUITS DE LA CIGOGNE

Sachet de 650 g

474874

POITRINE DE VEAU FARCIE CUITE



SOBOVIA

Pièce de 2.5 kg

206296

TRANSFOURMET

ALSACE

CHOUCRUTE CRUE



LE PIC

Seau de 10 kg

467884

KNEPFLE AUX 7 OEUFS FRAIS



GRAND MERE

Colis de 5 kg

209447

KNEPFLES FRAIS



HORVAT

Sachet de 1kg

217751

SPAETZLE 3 OEUFS FRAIS



LA COLOMBE

Sac de 2,5 kg

687749

SPAETZLE



SCHNEIDER

Sachet de 1 kg

475863

TAGLIATELLES AUX 7 OEUFS FRAIS

GRAND MERE

Colis de 5 kg

Nid 2 mm

467762

Nid 4 mm

467764

Nid 10 mm

800616

TAGLIATELLE NIDS 4 MM AUX 3 OEUFS FRAIS



LA COLOMBE

Colis de 5 kg

467727

PÂTES AUX 7 OEUFS FRAIS

GRAND MÈRE

Sac de 2,5 kg

Coquillettes

542294

Torsades

549297

Macaroni coupés

747188

Spaghetti

814980



RAIFORT NATURE



RAIFALSA

Seau de 1 kg

278812

Seau de 2 kg

278838

MOUTARDE DOUCE À L'ALSACIENNE



ALELOR

Seau de 5kg

246467

CORNICHON AIGRE DOUX MOYEN



ALELOR

Boite 4/4

940144

RAIFORT DOUX ALSACE



RAIFALSA

Tube de 165 g

257190

RAIFORT D'ALSACE RÂPÉ



KOCH

Pot en verre de 200 g

278846

VINAIGRE BLANC CRISTAL 7°



AROMEL

Bouteille de 1 l

873568

VINAIGRE ORIGINAL MIEL 3.8°



MELFOR

Bouteille de 1 l

869398

VINAIGRE MIELEX



MIELEX

Bidon de 10 l

669754

VINAIGRE



MELFOR

Bidon de 10 l

380147

TRANSFOURMET

ALSACE

MUNSTER AU LAIT CRU

FROMAGERIE SIFFERT

C'est en 1924 à Rosheim en Alsace dans le Bas-Rhin, que Fernand Siffert se lance dans l'affinage de Munster. Siffert-Frech Affineurs est le dernier affineur de sa région et collecte en blanc les munsters de 2 fermes de la région et de 5 fermes pour ses tommes et tommelettes. Promouvoir le terroir alsacien telle est la volonté de cette fromagerie. Respecter la tradition, les savoir-faire, les hommes et la nature sont des valeurs regroupées autour d'une AOP. Cette fromagerie cherche la qualité, le développement des arômes, une couleur jaune-orangée, l'odeur et la saveur lors de l'affinage. C'est pourquoi, des soins réguliers sont apportés au munster accompagné d'une maîtrise de l'ambiance de ses caves d'affinages grâce à la formation constante du personnel. Les fromages son issus de l'agriculture biologique. En effet, les vaches sont nourries avec des aliments biologiques, principalement issus de la ferme et sont soignées en priorité avec des médecines douces.



MUNSTER AU LAIT CRU AOP 28% M.G

SELECTION TRANSFOURMET PAR MARIE QUATREHOMME



Pièce de 500 g

301182

CRÈME GLACÉE PAIN D'ÉPICES



CRÈME GLACÉE AMARENA ET COULIS DE GRIOTTINE DE LA GRANDE



SELECTION TRANSFOURMET
PAR GERARD CABIRON

Bac de 2,5 l

301357

SELECTION TRANSFOURMET
PAR GERARD CABIRON

Bac de 2,5 l

301360



SORBET MIRABELLE LORRAINE



SELECTION TRANSFOURMET
PAR GERARD CABIRON

Bac de 2,5 l

301280

ALSACE

OIGNONS JAUNES CATÉGORIE 1



Filet de 10 kg

Cultivés dans le Bas-Rhin et dans le Haut-Rhin

Saison : août - mai

COURGETTES



Calibre 14/21

Plateau de 5 kg

Cultivées dans le Bas-Rhin et dans le Haut-Rhin

Saison : juin - septembre

TOMATES CATÉGORIE 1

Calibre 57/67

Colis de 6 kg

Cultivées dans le Bas-Rhin et dans le Haut-Rhin

Saison : juillet - septembre



BETTERAVE CRUE ENTIÈRE



Colis de 5 kg

Cultivée dans le Bas-Rhin et dans le Haut-Rhin

Saison : juin - avril

CÉLERI RAVE CATÉGORIE 1



Filet de 10 kg

Cultivé dans le Bas-Rhin et dans le Haut-Rhin

Saison : Toute l'année

ENDIVES CATÉGORIE 1



Colis de 5 kg

Cultivées dans le Bas-Rhin et dans le Haut-Rhin

Saison : Toute l'année

POTIMARRON CATÉGORIE 1



Colis de 10 kg

Cultivés dans le Bas-Rhin et dans le Haut-Rhin

Saison : octobre - mars

POMMES DE TERRE CHARLOTTE CATÉGORIE 1



Calibre 28/35

Colis de 12,5 kg

Cultivées dans le Bas-Rhin et dans le Haut-Rhin

Saison : Toute l'année

POIVRONS VERTS CATÉGORIE 1



Calibre G

Colis de 5 kg

Cultivés dans le Bas-Rhin et dans le Haut-Rhin

Saison : juillet - août

POIREAUX CATÉGORIE 1



Colis de 5 kg

Cultivés dans le Bas-Rhin et dans le Haut-Rhin

Saison : août - mars

COURGE BUTTERNUT CATÉGORIE 1



Colis de 10 kg

Cultivées dans le Bas-Rhin et dans le Haut-Rhin

Saison : octobre - mars

PLEUROTÉS GRISÉS



Colis de 2 kg

Cultivés dans le Bas-Rhin et dans le Haut-Rhin

Saison : Toute l'année

POIVRONS ROUGES CATÉGORIE 1



Calibre G

Colis de 5 kg

Cultivés dans le Bas-Rhin et dans le Haut-Rhin

Saison : juillet - août

CONCOMBRES CATÉGORIE 1

Calibre 400/500

Colis de 12

Cultivés dans le Bas-Rhin et dans le Haut-Rhin

Saison : mai - octobre



POMMES DE TERRE FRITABLES CATÉGORIE 1

Calibre 50+

Filet de 10 kg

Cultivées dans le Bas-Rhin et dans le Haut-Rhin

Saison : septembre - mars



LAITUE CATÉGORIE 1



Colis de 12

Cultivée dans le Bas-Rhin et dans le Haut-Rhin

Saison : avril - septembre

ALSACE

BATAVIA CATÉGORIE 1



Colis de 12

Cultivée dans le Bas-Rhin
et dans le Haut-Rhin
Saison : avril - septembre

MÂCHE VERTE CATÉGORIE 1



Colis de 1 kg

Cultivée dans le Bas-Rhin
et dans le Haut-Rhin
Saison : avril - septembre

FEUILLE DE CHÊNE ROUGE CATÉGORIE 1



Colis de 12

Cultivée dans le Bas-Rhin
et dans le Haut-Rhin
Saison : avril - septembre

RADIS ROSES CATÉGORIE 1



Colis de 12

Cultivés dans le Bas-Rhin
et dans le Haut-Rhin
Saison : mai - juin

RADIS NOIRS



Colis de 10

Cultivés dans le Bas-Rhin
et dans le Haut-Rhin
Saison : septembre - avril

EPINARDS GRANDES FEUILLES CATÉGORIE 1



Colis de 5 kg

Cultivés dans le Bas-Rhin et dans le Haut-Rhin
Saison : septembre - avril

CHOUX FLEURS CATÉGORIE 1



Colis de 6

Cultivés dans le Bas-Rhin
et dans le Haut-Rhin
Saison : mai - octobre

POMMES GOLDEN CATÉGORIE 1

Calibre 170/200 g

Colis de 13 kg

Cultivées dans le Bas-Rhin
et dans le Haut-Rhin
Saison : octobre - avril



POMMES DE TERRE GRENAILLES



Calibre 50+

Filet de 10 kg

Cultivées dans le Bas-Rhin
et dans le Haut-Rhin
Saison : Toute l'année

FRAISES RONDES CATÉGORIE 1



Barquette de 500 g

Cultivées dans le Bas-Rhin
et dans le Haut-Rhin
Saison : juin - juillet

POMMES BICOLORES CATÉGORIE 1



Calibre 115/135

Colis de 13 kg

Cultivées dans le Bas-Rhin
et dans le Haut-Rhin
Saison : octobre - avril

POMMES BOSKOOP CATÉGORIE 1



Calibre 170/200 g

Colis de 13 kg

Cultivées dans le Bas-Rhin
et dans le Haut-Rhin
Saison : octobre - avril

CERISES CATÉGORIE 1



Colis de 5 kg

Cultivées dans le Bas-Rhin, Haut-Rhin, Meurthe-et-Moselle, Meuse,
Moselle, Vosges selon approvisionnements
Saison : juin - juillet

PRUNES MIRABELLES CATÉGORIE 1



Colis de 5 kg

Cultivées dans le Bas-Rhin, Haut-Rhin, Meurthe-et-Moselle, Meuse,
Moselle, Vosges selon approvisionnements
Saison : juillet - septembre

PRUNES REINES CLAUDE CATÉGORIE 1



Colis de 5 kg

Cultivées dans le Bas-Rhin, Haut-Rhin, Meurthe-et-Moselle, Meuse,
Moselle, Vosges selon approvisionnements
Saison : juillet - août



TRANSGOURMET

SUIVEZ-NOUS sur les réseaux sociaux



APPLICATION TRANSGOURMET DISPONIBLE SUR



0 811 65 65 88 Service gratuit
* prix appel