



GAMME LOCALE TRANSGOURMET
MIDI PYRENEES

SUD-OUEST - LANGUEDOC ROUSSILLON - AUVERGNE



TRANSGOURMET

SOMMAIRE

- 6 SUD OUEST
- 13 LANGUEDOC-ROUSSILLON
- 14 AUVERGNE & LIMOUSIN
- 17 FRUITS & LÉGUMES



ENGAGÉ AVEC LES PRODUCTEURS FRANÇAIS

Un engagement de longue date



TRANSGOURMET MIDI PYRENEES
2 avenue de l'Hers
31620 CASTELNAU D'ESTRETEFONDS
Tél. : 0 826 101 736 (0,15€/mn)

Ce site livre les départements :
09, 11, 12, 15, 31, 32, 34,
46, 48, 64, 65, 66, 81, 82



2003

Année
de construction
(extension en 2010)



195

Collaborateurs



29

Commerciaux



18

Télévendeurs



49

Chauffeur
livreurs



54

Camions



16000^{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.



ROQUEFORT AOP

MAISON GABRIEL COULET

Le miracle du roquefort, c'est le parfum d'un lait de brebis nourrie aux herbes des causses. C'est une longue maturation dans les grottes creusées par l'histoire au cœur d'une montagne de l'Aveyron. C'est surtout une histoire d'hommes de passion. L'un de ces hommes s'appelait Guillaume Coulet. Charretier de son état, il transportait du vin. En 1872, il décida de creuser dans la falaise du Combalou, sur laquelle se dresse le village de Roquefort, une cave pour y élever le produit de la vigne.

Il découvrit dans la roche de magnifiques cheminées naturelles d'aération et les trouva idéales pour affiner du fromage. Il se lança donc dans la fabrication de roquefort.

Son fils donnera à l'entreprise sa notoriété et son nom : Gabriel Coulet. C'est ainsi que cinq générations et 45 m de profondeur de caves plus tard, son arrière-arrière petit-fils, Jean-Pierre Laur, maître-affineur, dirige la maison main dans la main avec son cousin Emmanuel.



Joël Guiraldencq y est fromager depuis 35 ans. Il aime dire qu' il est né dans une cuve à lait car ses parents travaillaient déjà dans l'entreprise. Il veille scrupuleusement sur la bon déroulé de toutes les étapes de la fabrication.

Le lait cru issu des brebis de race Lacaunes est transformé par la présure et par une souche de penicillium roqueforti choisie autrefois par Gabriel Coulet, un microscopique champignon qui donne à ce roquefort ses veinules bleu-vert et son goût inimitable. Le lait solidifié sera brassé longuement puis moulé à la main. Il n'est pas pressé afin de sauvegarder les cavernes dont le persillage a besoin pour se développer.



TRANSGOURMET

MIDI PYRENNÉES



SUD OUEST



HARICOTS SECS DE TARBE IGP ET LABEL ROUGE



HARICOTS TARBAIS



Sac de 5 kg

218297

PIPERADE ARTISANALE



LOREZTIA

Bocal de 700g

223147

POITRINE SÈCHE POIVRÉE



PORC DE L'AVEYRON

Pièce de 3.5 kg

311157

SAUCISSE BRASSE PUR PORC D'AVEYRON



CLOS ST SOZY

Poche de 3 kg

311216

TERRINE AVEYRONNAISE VPF



PORC DE L'AVEYRON

Pièce de 3 kg

311159

JAMBON CUIT DE PORC DE L'AVEYRON



PORC DE L'AVEYRON

Pièce de 8.5 kg

311158



SAUCISSE SÈCHE DE PORC DU DOMAINE ABOTIA



TRANSGOURMET ORIGINE

Pièce de 135 g x 10

300926



TRANSGOURMET

MIDI PYRENNÉES

SAUTÉ DE PORC NOUVELLE AQUITAINE



BEAUVALLET RESTAURATION

Pièce de 60/80 g x 2 kg

231480

CARRÉ DE VEAU 8 CÔTES DÉVERTÉBRÉES PAPILLOTE LABEL ROUGE AVEYRON ET SÉGALA



BEAUVALLET RESTAURATION

Pièce de 7 kg

234654



POULET FERMIER JAUNE DU SUD OUEST PRÊT À CUIRE NU



SUD OUEST

Pièce de 1,4/1,6 kg

229666

Pièce de 1.6/1.8 kg

223243



PAVÉ CUISSEAU DE VEAU D'AVEYRON ET DU SEGALA LABEL ROUGE



BEAUVALLET RESTAURATION

Pièce de 160 g - Poche sous vide de 2 x 5

242111



MAGRET DE CANARD SÉCHÉ ENTIER



SARRADE

Pièce sous vide de 230 g environ

233305

ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD I.G.P SUD OUEST



PIERRE FOSSAT

Pièce de 60/80 g

244281



AIGUILLETTE DE CANARD I.G.P DU SUD OUEST



LE GRENIER DES GASTRONOMES

Colis vrac de 1 kg

244363



ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD DU SUD OUEST I.G.P



TRANSGOURMET PREMIUM

Pièce de 40/60 g - Poche de 1 kg

300724



MAGRET DE CANARD I.G.P SUD OUEST



TRANSGOURMET PREMIUM

Pièce de 300/400 g x 15

300725



MAGRET DE CANARD CRU IGP SUD OUEST



CLOS ST SOZY

Pièce de 460 g x 10

311194



MAGRET DE CANARD IGP SUD OUEST



TRANSGOURMET PREMIUM

Pièce de 300/400 g x 15

300742



FOIE GRAS DE CANARD TOUT VENANT I.G.P SUD OUEST TROUSÉ SUR PAPIER



PIERRE FOSSAT

Pièce de 700 g x 5

239752



FOIE GRAS DE CANARD EXTRA DÉVEINÉ I.G.P SUD OUEST



PIERRE FOSSAT

Pièce de 700 g x 10

245222

FOIE GRAS DE CANARD EXTRA DÉVEINÉ IGP SUD-OUEST



TRANSGOURMET PREMIUM

Pièce de 700 g x 10

300740



FOIE GRAS DE CANARD DÉVEINÉ I.G.P SUD OUEST



TRANSGOURMET PREMIUM

Plaque de 3 kg en v x 2

300741



FOIE GRAS DE CANARD 1^{ER} CHOIX DÉVEINÉ I.G.P SUD OUEST



TRANSGOURMET PREMIUM

Pièce de 650 g

301209





ORIGINE.

NATURELLEMENT DIFFÉRENT

Ces cochons lourds sont la fierté de la famille Errecart et du Domaine Abotia, situé à Ispoure. Le fils Peio les élève et les nourrit en majorité avec du maïs local avant de les abattre selon la tradition basque : quand les porcs pèsent entre 180 et 200 kg. La viande est ainsi goûteuse et finement persillée. La charcuterie est séchée et affinée lentement ce qui lui donne son goût unique et sa texture fondante. À retrouver sur www.transgourmet-origine.fr

TRANSGOURMET

MIDI PYRENNÉES



COEURS DE CANARD

PIERRE FOSSAT

Ces cœurs de canards sont issus de canard Mulards stars des palmypèdes pourvoyeurs de foie gras. Leur chair est plus onctueuse, goûteuse, et moelleuse, son cœur également. Les canards sont majoritairement originaires du Sud-Ouest, terre propice à cet élevage et grandissent en plein air avec une alimentation riche en céréales. Ils peuvent être marinés, grillés, confits, panés ou farcis au foie gras.

COEURS DE CANARD

PIERRE FOSSAT

Paquet sous vide 500 g

244455

CUISSE DE PINTADE FERMIERE DE GASCOGNE I.G.P LABEL ROUGE



TRANSGOURMET ORIGINE

Pièce de 180 g / 240 g

301160

SUPRÊME DE PINTADE FERMIERE DE GASCOGNE I.G.P LABEL ROUGE



TRANSGOURMET ORIGINE

Pièce de 180 g / 240 g

301161

PINTADE FERMIERE DE GASCOGNE I.G.P LABEL ROUGE



TRANSGOURMET ORIGINE

Pièce de 1.2 kg / 1.4 kg

301159

YAOURTS BIO



PECHALOU



Nature - Pot de 125 g x 24

242134

Vanille - Pot de 125 g x 24

242135

Citron - Pot de 125 g x 24

242136

CAILLÉ DE BREBIS



LE PETIT BASQUE

Café - Pot de 125 g x 12

249429

Chocolat - Pot de 125 g x 12

249430

LES YAOURTS ET LE LAIT BLEU BLANC COEUR

CANTAVEYLOT

Située à Bagnac dans le département 46, Cant'a'Veylot regroupe 30 fermes du Cantal, de l'Aveyron et du Lot afin de redonner le vrai goût du lait, tout en respectant les traditions, les animaux et leurs terres. Ils souhaitent apporter de la biodiversité à leurs paysages, suivre et mesurer scrupuleusement la qualité de leurs produits du champ à l'assiette. Les animaux sont nourris à partir d'une alimentation diversifiée et contrôlée. Ils ont fait appel à une démarche Eco-Méthane visant à nourrir les vaches avec des sources végétales naturellement riches en oméga 3 afin de les maintenir en bonne santé et de réduire les émissions de méthanes de 12%.

YAOURT AU LAIT ENTIER BLEU BLANC COEUR



CANTAVEYLOT

Nature - Pot de 125 g x 16

249823

Vanille - Pot de 125 g x 16

249824

LAIT DEMI ÉCRÉMÉ UHT BLEU BLANC COEUR



CANTAVEYLOT

Brick avec bouchon de 1 l

249825



MIDI PYRENNÉES

**LOU CABILHOU
AU PIMENT
D'ESPELETTE
26% M.G.**



LES SALOIRS DE LOUIS

Pièce de 120 g

228879

**TOMMETTE
BLEU
DE BREBIS
24% M.G.**



LES SALOIRS DE LOUIS

Pièce de 500 g

228861

LE GALÉDOU



PAPILLON

Pièce de 150 g

242662

**BAECHLER
AU PIMENT**



FROMAGERIE BACHLER

Pièce de 5 kg

249448

**LE BAECHLER
AU LAIT ENTIER**



FROMAGERIE BACHLER

Pièce de 4 kg

298422

**TRAPPE
D'ECHOURNAC
À LA LIQUEUR
DE NOIX 50% M.G.**



LES ATELIERS BONNE ESPERANCE

Pièce de 1.7 kg

249449

Pièce de 290 g

285726

**TOMME
IBARGUI
32% M.G.**



GABRIEL COULET

Pièce de 4.2 kg

249473

**BREBIOU
24% M.G.**



CHAUMES

Pièce de 180 g

249754

**TOME
D'AQUITAINE
50 % M.G.**



FROMAGERIE BACHLER

Pièce de 2,5 kg

324046

**TEMPLAIS
FLEURON
40% M.G.**



FROMAGERIE BACHLER

Pièce de 4,5 kg

324079

MARGALET



PAPILLON

Pièce de 150 g

466029

**TOMME
EGRENÉE**



CARRIVAL

Poche de 1 kg

614838

FROMAGERIE JEAN FAUP

Fondée en 1904, la fromagerie Jean Faup est une entreprise familiale depuis 5 générations qui fabrique et affine des fromages à Caumont dans les Pyrénées Ariégeoises. La maison Jean Faup collecte le lait d'une soixantaine de producteurs (vache et chèvre) dans un rayon de 40 kilomètres. Cette fromagerie souhaite mettre en avant la flore naturelle du lait, ce qui crée son authenticité et souhaite préserver la qualité du produit et ses traditions tout en s'adaptant à des procédés de productions modernes.

**ARIEGEOIS
AU LAIT PASTEURISÉ
29 % M.G.**



JEAN FAUP

Pièce de 4 kg

637835

**BETHMALE AU LAIT
DE VACHE
CROÛTE NATURELLE,
AFFINÉ 8 SEMAINES
29 % M.G.**



JEAN FAUP

Pièce de 4 kg

637884

**BETHMALE AU LAIT
DE VACHE ET DE CHÈVRE,
CROÛTE NATURELLE
AFFINÉ 10 SEMAINES
29 % M.G.**



JEAN FAUP

Pièce de 2,2 kg

637876

**BETHMALE AU LAIT
DE CHÈVRE
CROÛTE NATURELLE,
AFFINÉ 12 SEMAINES,
27 % M.G.**



JEAN FAUP

Pièce de 3,7 kg

637892

MIDI PYRENNÉES



SERGE RAMADIER
Producteur de lentilles
et pois blonds de St Flour



POIS BLONDS DE LA PLANÈZE



LENTILLE PLANEZE

Sac de 1 kg

251997

Sac de 5 kg

252000

LENTILLES BLONDES DE SAINT FLOUR

LENTILLE PLANEZE

Sac de 5 kg

301169



LES LENTILLES BLONDES DE ST FLOUR

LENTILLE PLANEZE

Depuis 2001, Serge Ramadier cultive la lentille et le pois blond de St Flour, une variété ancienne dont les semences ont été retrouvées en 1997 dans le grenier d'un petit fils d'agriculteur.

Serge cultive ses lentilles et ses pois dans le respect des cycles de la nature, sans intrant, sans herbicide ni fongicide ni pesticide. Ce sont les insectes qui jouent le rôle de prédateurs naturels.

Produire naturellement sans incidence sur l'environnement c'est le leitmotiv de Serge Ramadier.

ALIGOT DE L'AUBRAC



ALIGOT DE L'AUBRAC

Barquette de 500 g

257738

ALIGOT BLEU BLANC COEUR



CARRIVAL

Pièce de 2.75 kg

212337

ALIGOT DE L'AUBRAC



JEUNE MONTAGNE

Sachet de 2 kg

471722

FOURME D'AMBERT AOP 29 % M.G.



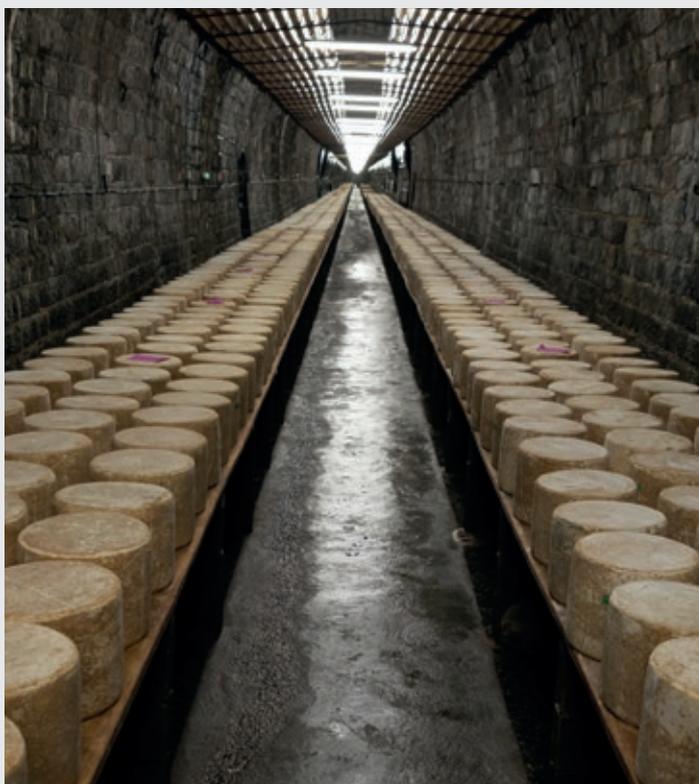
SELECTION TRANSGOURMET
PAR MARIE QUATEHOMME



Pièce de 280 g

221198

MIDI PYRENNÉES



CANTAL ENTRE DEUX AU LAIT CRU AOP 30% M.G. 🇫🇷

TRANSGOURMET ORIGINE



Pièce de 1.3 kg x 4

300913

LE CANTAL ENTRE-DEUX

LAITERIE DE TALIZAT

Ici, à la laiterie de Talizat, à quelques kilomètres de St Flour, la fabrication du cantal se fait encore en cuve ouverte, «une méthode ancienne qui permet à Stefano de suivre la formation du fromage en temps réel, à l'œil nu. Ici, Stefano, le maître-fromager, tient à réaliser entièrement la presure à la main et les moules sont en inox recouverts d'une toile. La manipulation est nettement plus physique mais cela donne un goût unique au fromage. Cette méthode artisanale suppose de la patience car elle requiert plus de temps. C'est là tout l'art de la fromagerie : la maturation : plus celle-ci est longue, plus les ferments et arômes auront le temps de se développer pour obtenir le meilleur du cantal. L'affinage se fait en tunnel, dans un ancien tunnel de la SNCF aujourd'hui privatisé, une technique unique au monde. Les cantals sont entreposés sur des planches en bois de sapin et retournés puis frottés à la main 2 fois par semaine. la croûte s'épaissit au fil du temps et la pâte s'affine offrant à ce fromage des vertus gustatives exceptionnelles.



STEFANO

Fromager à Talizat dans Le Cantal

FOURME D'AMBERT 1/2 MEULE AOP 29% M.G.



TRANSGOURMET ORIGINE

Pièce de 1 kg

300915

ST NECTAIRE FERMIER AOP AU LAIT CRU 22.5% M.G. 🇫🇷



SELECTION TRANSGOURMET
PAR MARIE QUATEHOMME

pièce de 1.65 kg

221204

LAGUIOLE GRAND AUBRAC 30% M.G. 🇫🇷



JEUNE MONTAGNE

Meule de 44 kg

257779

CANTAL FERMIER AU LAIT CRU AOP 🇫🇷



SELECTION TRANSGOURMET
PAR MARIE QUATEHOMME

Pièce de 650 g

301698

TRANSGOURMET

MIDI PYRÉNÉES

CANTAL AOP
1/16^{ÈME} DE MEULE
45 % M.G. 



DUROUX

Jeune - Pièce de 2.5 kg

900216

Entre deux - Pièce de 2.5 kg

900218



MUROLS
28 % M.G.




SOCIETE FROMAGERE DU LIVRADOIS

Pièce de 560 g

399923

BLEU DES CAUSSES AOP 30% M.G.




CAVE DE PEYRELADE

Pièce de 1.325 kg env.

682187



LAGUIOLE AOP
1/16 MEULE
30 % M.G.




LIVRADOIS

Pièce de 2.5 kg

840689



FONDUE AUVERGNATE




ALIGOT EXPRESS

Poche de 1 kg

614837

ST NECTAIRE LAITIER AOP AU LAIT THERMISÉ AFFINÉ SUR PAILLE
27% M.G. 



TRANSGOURMET ORIGINE

Pièce de 1.8 kg environ

300916



CARRÉ D'AURILLAC




LES FROMAGERIES OCCITANES

Pièce de 2.07 kg x 2

430569

DEMI BLEU DES CAUSSES AOP 30% M.G.




PLAVEZE

Pièce de 1.25 kg

193861



SALERS AU LAIT CRU AOP




DUROUX

Pièce de 40 kg

900768



CRÈME GLACÉE ROQUEFORT NOIX


SELECTION TRANSGOURMET
PAR GERARD CABIRON

Bac de 1,5 l

301521



LE BLEU DE LAQUEUILLE

LA COOPÉRATIVE LAITIÈRE DE LAQUEUILLE

La coopérative laitière de Laqueuille est implantée à 950m d'altitude dans le Puy de Dôme au pied du massif du Sancy. Elle collecte un lait de montagne d'une soixantaine de producteurs pour fabriquer ce bleu de Laqueuille, devenu sa spécialité et l'un des plus recherchés parmi les grands bleus tricolores. Affiné lentement entre 50 et 70 jours, il est salé à la main, ce qui donne à sa pâte persillée une onctuosité et une texture souple qui s'équilibre parfaitement avec sa croûte sèche et naturelle aux reflets bleutés.



BLEU DE LAQUEUILLE
28% M.G.




TRANSGOURMET ORIGINE

Pièce de 625 g (1/4 de meule)

300914



MIDI PYRÉNÉES

CERISES CATÉGORIE 1 SUMIT OU CORALISE



MAJOU

Colis de 5 kg

Cultivées dans le Lot-et-Garonne

Saison : mai - juin

PRUNES MIRABELLES CATÉGORIE 1



MAJOU ou CANCEL

Colis de 5 kg

Barquette de 1 kg

Cultivées dans dans le Lot-et-Garonne ou dans le Tarn-et-Garonne selon approvisionnement

Saison : juillet - septembre

KIWI VERT CATÉGORIE 1

CANCEL

Plateau de 3 kg
Barquette de 1 kg

Cultivées dans le Lot-et-Garonne, Tarn-et-Garonne et Landes selon approvisionnement

Saison : novembre - avril



KIWI JAUNE CATÉGORIE 1

CANCEL

Plateau de 3 kg
Barquette de 1 kg

Cultivés dans le Lot-et-Garonne

Saison : octobre - février



POMMES BICOLORES CATÉGORIE 1 VARIÉTÉS : GALA, ELSTAR, BRAEBURN, FUJI



MAJOU

Colis de 2, 4, 7 ou 13 kg

Cultivées dans le Lot-et-Garonne

Saison : septembre - mars

PRUNES D'ENTE CATÉGORIE 1



MAJOU ou CANCEL

Colis de 5 kg

Barquette de 1 kg

Cultivées dans dans le Lot-et-Garonne

ou dans le Tarn-et-Garonne selon approvisionnement

Saison : août - septembre

PRUNES GOLDEN JAPAN ET TC SUN CATÉGORIE 1

MAJOU ou CANCEL

Colis de 5 kg

Barquette de 1 kg

Cultivées dans dans le Lot-et-Garonne ou dans le Tarn-et-Garonne selon approvisionnement

Saison : juin - juillet



PRUNES VIOLETTES PRÉSIDENT ET STANLEY CATÉGORIE 1

MAJOU ou CANCEL

Colis de 5 kg

Barquette de 1 kg

Cultivées dans dans le Lot-et-Garonne ou dans le Tarn-et-Garonne selon approvisionnement

Saison : août - septembre



PRUNES REINE CLAUDE ET BAVAY CATÉGORIE 1



MAJOU

Colis de 5 kg

Barquette de 1 kg

Cultivées dans le Lot-et-Garonne

ou dans le Tarn-et-Garonne selon approvisionnement

Saison : août - septembre

POMMES GOLDEN CATÉGORIE 1



MAJOU

Colis de 2, 4, 7 ou 13 kg

Cultivées dans le Lot-et-Garonne

Saison : septembre - avril

POMMES GOLDEN DELICIOUS CATÉGORIE 1



MAJOU

Colis de 2, 4, 7 ou 13 kg

Cultivées dans le Lot-et-Garonne

Saison : septembre - avril

MIDI PYRÉNÉES

POMMES VERTES GRANNY SMITH CATÉGORIE 1



MAJOU

Colis de 2, 4, 7 ou 13 kg

Cultivées dans le Lot-et-Garonne

Saison : septembre - avril

POMMES ROUGE REDCHIEF CATÉGORIE 1



MAJOU

Colis de 2, 4, 7 ou 13 kg

Cultivées dans le Lot-et-Garonne

Saison : septembre - avril

RAISIN NOIR RIBOL CATÉGORIE 1

CANCEL

Plateau de 8 kg

Plateau de 14 kg

Cultivé dans le Tarn-et-Garonne

Saison : septembre - octobre

RAISIN CHASSELAS DE MOISSAC CATÉGORIE 1



CANCEL

Plateau de 8 kg

Plateau de 14 kg

Cultivé dans le Tarn-et-Garonne

Saison : septembre - octobre

FRAISES GARIGUETTE CATÉGORIE 1

FRUITS ROUGES DU PERIGORD
ou FRUITS ROUGES
DU CONFLUENT

Barquette de 250 g

Cultivées en Dordogne
ou dans le Lot-et-Garonne
selon approvisionnement

Saison : avril - juin



RAISIN DANLAS SENTENIAL SANS PÉPIN CATÉGORIE 1

CANCEL

Plateau de 8 kg

Plateau de 14 kg

Cultivé dans le Tarn-et-Garonne

Saison : septembre - octobre



FRAISES RONDES CATÉGORIE 1

FRUITS ROUGES DU PERIGORD
ou FRUITS ROUGES
DU CONFLUENT

Barquette de 250 g

Cultivées en Dordogne
ou dans le Lot-et-Garonne
selon approvisionnement

Saison : avril - juin



FRAMBOISES CATÉGORIE 1

FRUITS ROUGES DU PERIGORD

Barquette de 125 g

Cultivées en Dordogne

Saison : avril - juin



GROSEILLES ROUGES CATÉGORIE 1



FRUITS ROUGES DU PERIGORD

Barquette de 125 g

Cultivées en Dordogne

Saison : avril - juin

TOMATES RONDES PLEINE TERRE



LE JADIN DE ROMAS

Cultivées dans le Lot-et-Garonne

Saison : juin - octobre

CONCOMBRES



LE JADIN DE ROMAS

Cultivées dans le Lot-et-Garonne

Saison : juin - octobre



Bio par nature

Une nouvelle marque Transgourmet, par conviction,
pour notre avenir, pour tous.

Transgourmet Natura est la première marque Bio professionnelle.
Une gamme accessible, en mouvement, s'adaptant aux saisons, avec bientôt plus de
180 références disponibles. Elles viennent compléter les 600 articles que Transgourmet
propose déjà en Bio. Avec Transgourmet Natura, partageons le meilleur du Bio.

A retrouver sur www.transgourmet.fr





TRANSGOURMET

SUIVEZ-NOUS sur les réseaux sociaux



APPLICATION TRANSGOURMET DISPONIBLE SUR



0 811 65 65 88 Service gratuit
* prix appel