PaniConcept

les saveurs authentiques

CATALOGUE

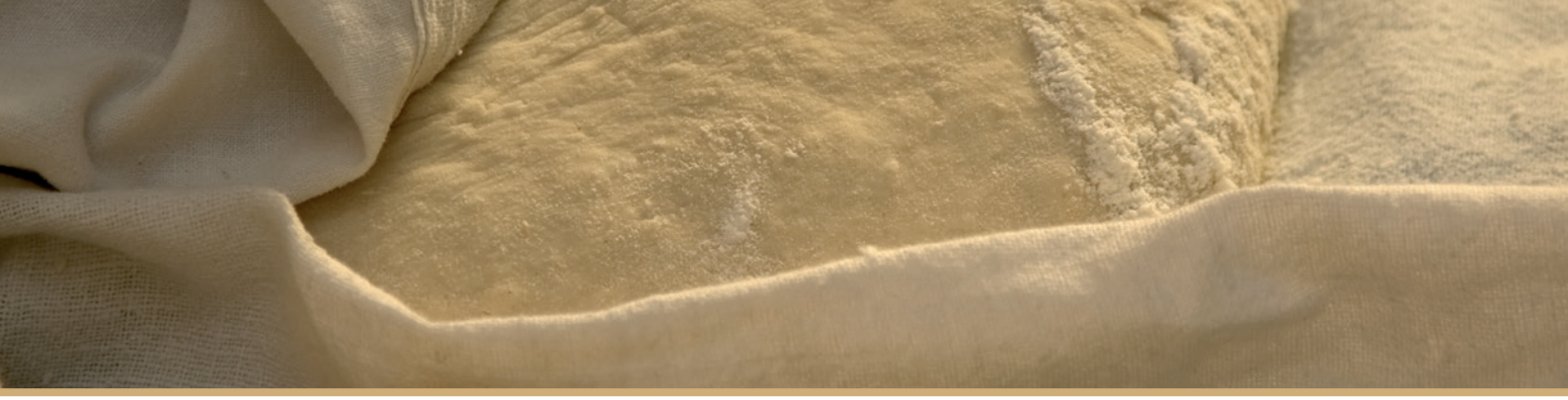
BIOSUISSE

SUISSE GARANTIE

Sommaire

Viennoiseries	**5–8**
Viennoiseries	6
Mini Viennoiseries	7
Petits pains doux	8
Pains	**9–19**
Baguettes	10
Pains	11
Les Torsadées	12
Bio farine meule de pierre	13
Pains sandwich	14–15
Petits pains	16
Petits pains four à sole	17–18
Focaccia	18
Snacks sucrés	**19–20**
Tartelettes	20
Crêpes	20
Snacks salés	**21–23**
Paninis garnis	22
Traiteur	23
Sachets	**24**

Sous réserve de modifications.



De l'expérience **au savoir-faire inventif**

Forte d'une longue expérience dans la production et la distribution de produits de boulangerie surgelés, la société **PaniConcept** vous fait bénéficier de ses connaissances et de ses compétences.

Véritable lien entre la production et la distribution, **PaniConcept** vous écoute afin de répondre à vos attentes et à celles des consommateurs.

PaniConcept et ses partenaires ont mis en place un système contrôle-qualité strict, commun à l'ensemble des sites de production, afin de vous fournir des produits de qualité irréprochable.

La sélection et l'identité précise des matières premières d'une part, le soin et le savoir-faire dans l'élaboration d'autre part, préservent les valeurs gustatives des produits.

Nos produits sont élaborés sous la norme de **Certification FSSC 22000**

La Foundation for Food Safety Certification (Fondation pour la certification en matière de sécurité alimentaire) a été fondée en 2004. Elle a développé le protocole de certification FSSC 22000, basé sur la norme ISO 22000 et la PAS 220 (Spécification publiquement disponible) pour les fabricants de produits alimentaires. Ce développement est appuyé par la FoodDrinkEurope. Le protocole est reconnu par la GFSI (Initiative mondiale pour la sécurité des aliments).

Aujourd'hui nous voulons mettre en œuvre tous les moyens qui nous permettent d'assurer la qualité et la sécurité des denrées alimentaires et nous avons décidé de faire évoluer nos propres exigences en suivant les recommandations de l'Initiative Mondiale de la Sécurité Alimentaire (GFSI).

Parmi les systèmes de management de la qualité et de la sécurité alimentaire reconnus par le GFSI nous avons choisi de nous engager dans une certification selon le référenciel FSSC 22000, toujours associé à l'ISO 9001.

Cette démarche nous permettra de poursuivre nos efforts dans le service à la clientèle, d'améliorer les conditions de travail et la motivation du personnel et de favoriser le développement de l'entreprise pour l'assurance de la régularité et de la qualité des produits.

Nous souhaitons dans nos démarches faire partager un climat de confiance et de sécurité pour l'ensemble de nos partenaires et de leurs clients de manière durable.

Food Safety System Certification 22000

De la tradition **à l'innovation**

Des recettes traditionnelles aux recettes des maîtres boulangers, la société **PaniConcept** vous propose une large gamme de pains, dont la « Torsadée » qui connaît un grand succès dans toute la Suisse.

Tous les pains, pains blancs, pains de campagne ou spécialités d'ici ou d'ailleurs sont élaborés dans le respect des recettes d'origine adaptées aux techniques modernes de surgélation.

Leur production s'effectue principalement à Genève par la société BISA « fine fleur de boulanger » qui allie le savoir-faire artisanal à un outil industriel performant.

Les produits portant la marque de **SUISSE GARANTIE** sont fabriqués et transformés en Suisse, à partir de matières premières suisses. De sévères contrôles indépendants réalisés régulièrement y veillent.

LE BOURGEON BIO SUISSE au minimum 90 % des matières premières doivent provenir de Suisse.

De l'artisanat **à la grande production**

Le développement et l'amélioration permanente des moyens et des procédés de fabrication assurent aujourd'hui la stabilité et la constance du processus de production. De plus, chaque produit fait l'objet de contrôles rigoureux.

Spécialisée dans la commercialisation de produits de boulangerie surgelés, la société **PaniConcept** gère la chaîne de froid dans son ensemble, de la production à la livraison en passant par le stockage à -18°, afin de garantir la fraîcheur des produits.

PaniConcept dispose d'une infrastructure moderne de gestion. Cette dernière, indépendamment de l'administration, permet des connections en ligne avec les sites de production, un inventaire permanent des stocks et un suivi des livraisons.

Pour bien **commencer la journée**

Les viennoiseries

Du beurre de première qualité, un feuilletage délicat accueillant des garnitures généreuses naturellement aromatisées. Voici notre corbeille de viennoiseries qui se veut savoureuse, métissée et naturelle : croissants au beurre, au chocolat, praliné et aux amandes, chaussons aux pommes, pains à la vanille et aux raisins.

Viennoiseries

171123

Croissant beurre

240 pièces / 52 gr. / 4 mois
décongeler 15 min. à 21°C
180/200°C / 18–20 min.

171126

Croissant complet

80 pièces / 65 gr. / 4 mois
décongeler 15 min. à 21°C
180/200°C / 18–20 min.

171137

Croissant pâtissier

50 pièces / 65 gr. / 4 mois
décongeler 15 min. à 21°C
170/180°C / 20 min.

171128

Croissant Praliné

120 pièces / 85 gr. / 4 mois
décongeler 15 min. à 21°C
180/200°C / 18–20 min.

171505

Pain au chocolat au beurre

200 pièces / 80 gr. / 4 mois
décongeler 15 min. à 21°C
180/200°C / 18–20 min.

171507

Pain au chocolat blanc et praliné

50 pièces / 90 gr. / 4 mois
décongeler 15 min. à 21°C
180/200°C / 18–20 min.

171134

Pain au chocolat pâtissier

50 pièces / 80 gr. / 4 mois
décongeler 15 min. à 21°C
170/180°C / 20–22 min.

171301

Pain au raisin

50 pièces / 115 gr. / 4 mois
décongeler 15 min. à 21°C
175/195°C / 20–22 min.

171311

Pain au raisin pâtissier

40 pièces / 110 gr. / 4 mois
décongeler 15 min. à 21°C
160/170°C / 30 min.

248000

Chausson aux Pommes

50 pièces / 100 gr. / 12 mois
180/200°C / 25–30 min.

Mini Viennoiseries

Les mini Classiques

242002

Croissant beurre Lunch

195 pièces / 30 gr. / 6 mois
décongeler 15 min. à 21°C
170/180°C / 12–15 min.

243002

Pain Chocolat beurre Lunch

210 pièces / 30 gr. / 6 mois
décongeler 15 min. à 21°C
170/180°C / 12–15 min.

244001

Pain aux Raisins beurre Lunch

230 pièces / 30 gr. / 6 mois
décongeler 15 min. à 21°C
170/180°C / 12–15 min.

Les mini Gourmandes

262111

Assortiment mini gourmandises

140 pièces / 33 gr. / 9 mois
aucune décongélation
180°C / 12–15 min.

262110

Assortiment mini paniers

100 pièces / 40 gr. / 9 mois
aucune décongélation
180°C / 12–15 min.

Petits pains doux

171280

Pain lait aux pépites de chocolat

50 pièces / 70 gr. / 6 mois
décongeler

171282

Pain fendu lait

50 pièces / 50 gr. / 6 mois
décongeler

171283

Pain au sucre

50 pièces / 50 gr. / 6 mois
décongeler

171066

Boule de Berlin framboise

40 pièces / 65 gr. / 6 mois
décongeler

Croustillants et délicats

Les pains

Depuis presque un siècle, BISA crée des pains de manière traditionelle et quasi artisanale avec des méthodes de cuisson qui permettent d'obtenir des croûtes plus épaisses, des senteurs et des saveurs délicates et authentiques. Redécouvrez le plaisir de déguster du bon pain d'autrefois !

Baguettes

371690

Baguette 58 cm.

30 pièces / 350 gr. / 6 mois
200/220°C / 18 min.

370813

Baguette blanche 58 cm.

30 pièces / 260 gr. / 6 mois
200/220°C / 9–15 min.

371460

Baguette à l'ancienne 55 cm.

20 pièces / 300 gr. / 6 mois
200/220°C / 9–15 min.

371281

Baguette multicéréales 58 cm.

25 pièces / 280 gr. / 6 mois
200/220°C / 9–15 min.

370600

1/2 Baguette 30 cm.

40 pièces / 125 gr. / 6 mois
200/220°C / 9–15 min.

371462

Baguette four à sole 55 cm.

20 pièces / 300 gr. / 6 mois
200/220°C / 9–15 min.

370817

Baguette graines four à sole 55 cm.

25 pièces / 300 gr. / 6 mois
200/220°C / 9–15 min.

Pains

371990

Pain maïs

20 pièces / 420 gr. / 6 mois
200/220°C / 20 min.

371601

Pavé toscan

18 pièces / 340 gr. / 6 mois
200/220°C / 20 min.

371471

Pain noir

12 pièces / 420 gr. / 6 mois
200/220°C / 20 min.

371286

Pain tessinois

15 pièces / 400 gr. / 6 mois
200/210°C / 5–6 min.

372450

Mini tresse au beurre

100 pièces / 95 gr. / 6 mois
décongeler

372600

Tresse au beurre

22 pièces / 350 gr. / 6 mois
200/220°C / 13–15 min.

372610

Tresse au beurre

12 pièces / 540 gr. / 6 mois
200/220°C / 15–18 min.

Les Torsadées

371610

Torsadée

25 pièces / 380 gr. / 6 mois
200/220°C / 20 min.

371613

Torsadée aux graines

25 pièces / 380 gr. / 6 mois
200/220°C / 20 min.

371615

Torsadée aux olives

25 pièces / 380 gr. / 6 mois
200/220°C / 20 min.

371626

Torsadée provençale

25 pièces / 380 gr. / 6 mois
200/220°C / 20 min.

Innovateur et créateur de saveurs d'autrefois

La Torsadée est un pain au levain naturel. C'est grâce à une longue fermentation ainsi qu'à sa cuisson dans un four traditionnel à briques réfractaires qu'il conserve toute sa saveur et sa fraîcheur.

Pains bio farine meule de pierre

371980

Baguette

25 pièces / 280 gr. / 4 mois
185/200°C / 25–30 min.

371981

Petit pavé rustique

100 pièces / 95 gr. / 4 mois
185/200°C / 13–17 min.

371987

Pavé rustique

18 pièces / 380 gr. / 4 mois
185/200°C / 15–18 min.

La nature au cœur de votre quotidien

Pour son pain BIO, BISA utilise exclusivement de la farine 100 % issue de la meule de pierre et des matières premières naturelles de la plus haute qualité.

Avec son savoir-faire artisanal et une méthode de fabrication traditionnelle, clé pour un produit authentique et savoureux, BISA a développé pour vous cette gamme de produits remarquables.

Pains sandwich

371200

Délice

90 pièces / 45 gr. / 6 mois
décongeler

371204

Tresse délice

72 pièces / 75 gr. / 6 mois
décongeler

371207

Maxi délice nature

100 pièces / 70 gr. / 6 mois
décongeler

371208

Maxi délice au sésame

100 pièces / 70 gr. / 6 mois
décongeler

371209

Maxi délice au pavot

100 pièces / 70 gr. / 6 mois
décongeler

371211

Délice sandwich sils

80 pièces / 100 gr. / 6 mois
décongeler

Pains sandwich

371630

Panini

30 pièces / 100 gr. / 6 mois
décongeler

371261

Ciabatta olives vertes

30 pièces / 140 gr. / 6 mois
200/210°C / 12–15 min.

371268

Ciabatta tomates basilic

30 pièces / 140 gr. / 6 mois
200/210°C / 12–15 min.

371272

Parisiette rustique

25 pièces / 140 gr. / 6 mois
200/220°C / 12–15 min.

371264

Parisiette céréale

25 pièces / 140 gr. / 6 mois
200/210°C / 12–15 min.

373030

Bun sésames

60 pièces / 54 gr. / Ø 10 cm. / 6 mois
décongeler

371030

Carré maïs

60 pièces / 100 gr. / 6 mois
200/220°C / 15 min.

373010

Buns nature

60 pièces / 50 gr. / Ø 10 cm. / 6 mois
décongeler

Petits pains

371042

Ballons assortis (levain, fermier, seigle, torsadé, maïs, pavot, sésame, raisin)

200 pièces / 45 gr. / 6 mois
220/230°C / 4–6 min.
Carton panaché 8 sortes x 25 pièces

Petits pains four à sole

300130

Flûte fournil

50 pièces / 45 gr. / 6 mois
220/230°C / 4–6 min.

371992

Mini paysan

50 pièces / 35 gr. / 6 mois
220/230°C / 4–6 min.

371993

Mini flûte Levain

50 pièces / 35 gr. / 6 mois
220/230°C / 4–6 min.

371995

Mini pain maïs

50 pièces / 35 gr. / 6 mois
220/230°C / 4–6 min.

371996

Mini carré graines

50 pièces / 35 gr. / 6 mois
220/230°C / 4–6 min.

371997

Mini carré olives

50 pièces / 35 gr. / 6 mois
220/230°C / 4–6 min.

371463

Petite baguette sole

100 pièces / 60 gr. / 6 mois
220/230°C / 6–8 min.

Petits pains four à sole

371910

Mini Torsadée

100 pièces / 35 gr. / 6 mois
220/230°C / 4–6 min.

371911

Mini Torsadée graine

100 pièces / 35 gr. / 6 mois
220/230°C / 4–6 min.

371920

Mini ballon viking

100 pièces / 35 gr. / 6 mois
220/230°C / 4–6 min.

371021

Boule artisanale

125 pièces / 40 gr. / 6 mois
220/230°C / 4–6 min.

371022

Flûte céréales

125 pièces / 50 gr. / 6 mois
220/230°C / 5–7 min.

371026

Petite flûte farinée

125 pièces / 50 gr. / 6 mois
220/230°C / 5–7 min.

Focaccia

468410

Focaccia rosmarino

8 pièces / 800 gr. / 12 mois
180°C / 10–12 min.

468400

Focaccia rosmarino

50 pièces / 110 gr. / 12 mois
180°C / 5–8 min.

647284

Focaccia nature 14 x 30 cm.

24 pièces / 250 gr. / 12 mois
180°C / 5–8 min.

Plaisirs **gourmands**

Les Snacks sucrés

Les boulangers et pâtissiers vous restituent chaque jour les souvenirs des bonnes odeurs sucrées qui ont bercé et marqué votre enfance. Des textures raffinées, des goûts diversifiés, des associations gustatives surprenantes, des formes et des couleurs qui invitent à la créativité et à l'esthétisme. Laissez-vous tenter par un peu de douceur !

Tartelettes

670200

Amandine, 10 cm.

120 pièces / 80 gr. / 6 mois
180°C / 15–20 min.

672300

Tartelette aux abricots, 10 cm.

42 pièces / 128 gr. / 4 mois
180°C / 25–30 min.

672310

Tartelette aux poires, 10 cm.

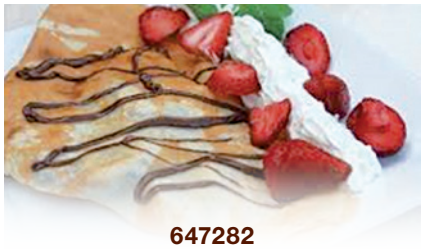
42 pièces / 128 gr. / 4 mois
180°C / 25–30 min.

672320

Tartelette aux pommes, 10 cm.

42 pièces / 128 gr. / 4 mois
180°C / 25–30 min.

Crêpes



647282

Crêpes sucrées

50 pièces / 70 gr. / Ø 35 cm. / 18 mois
150–180°C / vitrocéramique / 7 sec.

647285

Crêpes sarrasin

40 pièces / 80 gr. / Ø 35 cm. / 18 mois
150–180°C / vitrocéramique / 30 sec.

Des saveurs du terroir
aux saveurs méridionales

Les Snacks salés

La société **PaniConcept** vous offre un large assortiment de produits traiteur, des saveurs du terroir aux senteurs méridionales. Elle commercialise une gamme classique comprenant, entre autres, des ramequins, des quiches, des croissants au jambon et des spécialités du terroir dont le Taillé aux greubons.

Paninis garnis

452376

Deliziosa

Focaccia à l'huile d'olive extra-vierge, jambon, fromage (edam)
12 pièces / 155 gr. / 9 mois

452396

Caliente

Baguette française, salami, scamorza fumé, sauce piquante
12 pièces / 180 gr. / 9 mois

455319

4 Formaggi

Ciabatta, mozzarella, gorgonzola, provolone, sauce basilic et parmesan
12 pièces / 175 gr. / 9 mois

455320

Pizzaiola

Ciabatta, mozzarella, jambon, sauce tomate à l'origan, champignons
12 pièces / 185 gr. / 9 mois

Décongeler au micro-onde 700w pendant 1 minute puis passer au grill à 250°C pendant 2 minutes.

Traiteur

571155

Croissant au jambon

100 pièces / 92 gr. / 6 mois
180/200°C / 25 min.

571700

Quiche Lorraine, 10 cm.

72 pièces / 120 gr. / 6 mois
180/200°C / 35 min.

571750

Ramequin, 10 cm.

72 pièces / 120 gr. / 6 mois
180/200°C / 35 min.

572200

Taillé aux greubons

50 pièces / 100 gr. / 6 mois
180/200°C / 30 min.

571162

Croissant jambon fromage

60 pièces / 88 gr. / 4 mois
180/200°C / 25 min.

571151

Croissant jambon béchamel

30 pièces / 150 gr. / 6 mois
5-8 min. à la salamandre/Grill
ou au four à 200° / 7 min.

571152

Croque Monsieur béchamel

30 pièces / 150 gr. / 6 mois
5-8 min. à la salamandre/Grill
ou au four à 200° / 7 min.

Sachets

4004	4005	4006
Sachet à baguette	**Sachet à viennoiserie**	**Sachet à pain**
1000 pièces / 9x60 cm.	1000 pièces / 13x24 cm.	1000 pièces / 18x34 cm.

Notes

PaniConcept
les saveurs authentiques

Notre équipe se fera un plaisir de répondre à vos demandes
du lundi au vendredi
de 08h30 à 17h00.

Commandes de 8h30 à 12h00, minimum de 5 cartons assortis par livraison.

PaniConcept S.A.
3, rue Antoine-Jolivet
1227 Genève/Acacias

tél. : +41 (0)22 855 97 25
fax : +41 (0)22 855 97 24

info@paniconcept.com
www.paniconcept.com