



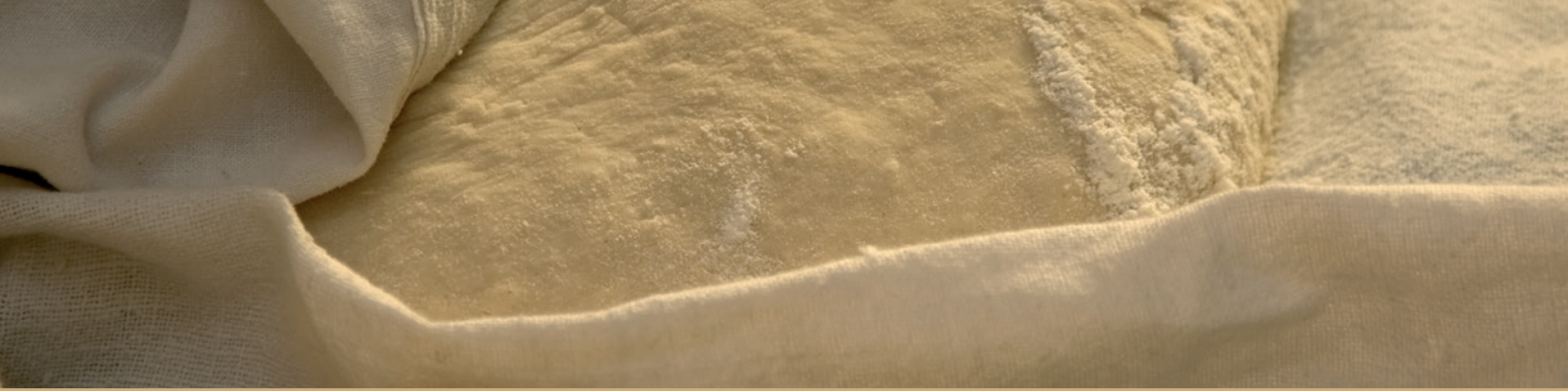
KATALOG

VERSION 2



Inhaltsverzeichnis

Backwaren	5–8
Backwaren	6
Mini Backwaren	7
Süsse Brötchen	8
Brote	9–19
Baguettes	10
Brote	11
Die Torsadées	12
Bio-Steinmühlen-Mehl Brote	13
Sandwichbrote	14–15
Kleine Brötchen	16
Kleine Steinofenbrötchen	17–18
Focaccia	18
Süsse Snacks	19–20
Törtchen	20
Crêpes	20
Salzige Snacks	21–23
Panini gefüllt	22
Traiteur	23
Taschen	24



Von der Erfahrung zum innovativen Know-how

Dank einer reichen Erfahrung mit der Produktion und Distribution tiefgekühlter Bäckereiprodukte, bedient **PaniConcept** Sie heute mit umfassenden Kenntnissen und Kompetenzen.

Mit der Verbindung von Produktion und Distribution stellt sich **PaniConcept** ganz auf Ihre Bedürfnisse ein, um die Erwartungen der Konsumenten zu erfüllen.

PaniConcept und ihre Partner haben ein strenges Qualitätskontrollsystem entwickelt, das an allen Produktionsstätten eingesetzt wird, um Ihnen Produkte von tadelloser Qualität zu liefern.

Die hohen geschmacklichen Vorzüge unserer Backwaren beruhen auf der sorgfältigen Auswahl und der klaren Identität der Rohprodukte und auf ihrer professionellen, schonenden Verarbeitung.





Unsere Produkte werden unter dem Standard **FSSC 22000** Zertifizierung hergestellt

Die Foundation for Food Safety Certification (Stiftung für die Lebensmittelsicherheitszertifizierung) wurde 2004 gegründet. Sie entwickelte das Zertifizierungsverfahren FSSC 22000 für Lebensmittelhersteller auf der Grundlage der Normen ISO 22000 und ISO/TS 22002-1 / PAS 220 (öffentlich zugängliche Spezifikation). Die Ausarbeitung wurde von der Food- DrinkEurope gefördert. Das Verfahren wurde von der GFSI (Global Food Safety Initiative Globale Lebensmittelsicherheitsinitiative) genehmigt.

Wir möchten heute alles daran setzen, um die Qualität und Sicherheit der Lebensmittel zu gewährleisten. Daher haben wir uns entschlossen, unsere eigenen Ansprüche zu erhöhen und den Empfehlungen der Globalen Sicherheitsinitiative (GFSI) Folge zu leisten.

Wir haben uns unter den von der GFSI empfohlenen Systemen für das Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsmanagement für eine Zertifizierung gemäss FSSC 22000 entschieden, ohne dabei die ISO 9001 ausser Acht zu lassen.

Mit diesem Schritt können wir unsere Bemühungen im Hinblick auf den Dienst am Kunden fortsetzen, die Arbeitsbedingungen und die Motivation der Belegschaft weiter verbessern und die Entwicklung des Unternehmens für die Gewährleistung der Ordnungsgemässheit und Qualität der Produkte fördern.

Mit unseren Bemühungen möchten wir für unsere Partner und ihre Kunden ein nachhaltiges Klima des Vertrauens und der Sicherheit schaffen.





Von der Tradition **zur Innovation**

Von den traditionellen zu den Bäckermeisterrezepten bietet Ihnen **PaniConcept** ein grosses Brotsortiment an, darunter das „Torsadée“, das in der ganzen Schweiz einen grossen Erfolg hat.

Alle Brote – ob Weissbrot, Bauernbrot oder regionale Spezialitäten – werden nach Originalrezept hergestellt, die auf die moderne Tiefkühltechnik abgestimmt wurde.

Sie werden hauptsächlich in Genf von der Firma BISA „fine fleure de boulanger“ hergestellt, die handwerkliches Können und leistungsfähiges gewerbliches Werkzeug verbindet.



Produkte mit der Garantiemarke **SUISSE GARANTIE** werden unter Verwendung von Schweizer Rohstoffen in der Schweiz hergestellt und verarbeitet. Dafür sorgen strenge und unabhängige Kontrollen, die regelmässig durchgeführt werden.



BIO SUISSE KNOSPE
Mindestens 90% der Rohstoffe müssen aus der Schweiz stammen.





Vom einfachen Handwerk zur **Grossproduktion**

Die laufende Weiterentwicklung und Verbesserung von Fabrikationsmitteln und Verfahren sorgen heute für Stabilität und Konstanz im Produktionsprozess. Darüber hinaus wird jedes Produkt strengen Prüfungen unterzogen.

Als Spezialist für die Vermarktung von tiefgekühlten Bäckereiprodukten garantiert **PaniConcept** frische Produkte durch die gesamte Kühlkette, von der Produktion über die Lagerung bei -18°C bis zur Lieferung.

PaniConcept verfügt über eine moderne Betriebsinfrastruktur. Über Online-Verbindungen mit den Produktionsstätten sind Lagerbestände und Auslieferungen jederzeit und unabhängig von der Verwaltung abrufbar.





Für einen guten Start **in den Tag**

Backwaren

Butter von feinsten Qualität,
zarter Blätterteig mit Verzierungen
aus natürlichen Aromen, so sieht
der Korb mit unserem köstlichen,
gemischten und natürlichen Backwaren
aus: Butter, Schoko-, Mandel
oder Pralinengipfel, Apfeltaschen,
Vanille-, Rosinen- und Schokobrötchen.



Backwaren



171123

Buttergipfel

240 Stücke / 52 Gr. / 4 Monate
bei 21°C 15 Min. auftauen
180/200°C / 18–20 Min.



171126

Vollkorn-Gipfel

80 Stücke / 65 Gr. / 4 Monate
bei 21°C 15 Min. auftauen
180/200°C / 18–20 Min.



171137

Patisserie Gipfel

50 Stücke / 65 Gr. / 4 Monate
bei 21°C 15 Min. auftauen
170/180°C / 20 Min.



171128

Praliné-Gipfel

120 Stücke / 85 Gr. / 4 Monate
bei 21°C 15 Min. auftauen
180/200°C / 18–20 Min.



171505

Butter-Schoko Brötchen

200 Stücke / 80 Gr. / 4 Monate
bei 21°C 15 Min. auftauen
180/200°C / 18–20 Min.



171507

Weisschoko-Praliné-Brötchen

50 Stücke / 90 Gr. / 4 Monate
bei 21°C 15 Min. auftauen
180/200°C / 18–20 Min.



171134

Französisches Schoko Brötchen

50 Stücke / 80 Gr. / 4 Monate
bei 21°C 15 Min. auftauen
170/180°C / 20–22 Min.



171301

Rosinen-Schnecke

50 Stücke / 115 Gr. / 4 Monate
bei 21°C 15 Min. auftauen
175/195°C / 20–22 Min.



171311

Vanille Rosinen Schnecke

40 Stücke / 110 Gr. / 4 Monate
bei 21°C 15 Min. auftauen
160/170°C / 30 Min.



248000

Apfelkrapfen

50 Stücke / 100 Gr. / 12 Monate
180/200°C / 25–30 Min.



Mini Backwaren



242002

Mini Gipfel Lunch

195 Stücke / 30 Gr. / 6 Monate
bei 21°C 15 Min. auftauen
170/180°C / 12–15 Min.



243002

Mini Schokobrötchen Lunch

210 Stücke / 30 Gr. / 6 Monate
bei 21°C 15 Min. auftauen
170/180°C / 12–15 Min.



244001

Mini Rosinenbrötchen Lunch

230 Stücke / 30 Gr. / 6 Monate
bei 21°C 15 Min. auftauen
170/180°C / 12–15 Min.



262111

**Sortiment: Süsse Mini
Gourmande gefüllt**

140 Stücke / 33 Gr. / 9 Monate
nicht auftauen
180°C / 12–15 Min.



262110

**Sortiment: Süsse Fruchtige
Mini Blätterteigtaschen**

100 Stücke / 40 Gr. / 9 Monate
nicht auftauen
180°C / 12–15 Min.

Mini Klassiker

Mini Gourmande



Süsse Brötchen



171280

Schokoladenbrötchen

50 Stücke / 70 Gr. / 6 Monate
auftauen lassen



171282

Weggli

50 Stücke / 50 Gr. / 6 Monate
auftauen lassen



171283

Zuckerbrötchen

50 Stücke / 50 Gr. / 6 Monate
auftauen lassen



171066

Himbeer-Berliner

40 Stücke / 65 Gr. / 6 Monate
auftauen lassen





Knusprig **und delikat** **Brote**

Seit fast einem Jahrhundert kreiert BISA Brotsorten auf herkömmliche, und fast ausschliesslich von Hand gemachte Art. Unsere Backmethode erlaubt eine dickere Kruste sowie einen würzigen und authentischen Geschmack. Entdecken Sie den Genuss unseres traditionellen Brotes.



Baguettes



371690

Baguette 58 cm.

30 Stücke / 350 Gr. / 6 Monate
200/220°C / 18 Min.



370813

Grosses Baguette 58 cm.

30 Stücke / 260 Gr. / 6 Monate
200/220°C / 9–15 Min.



371460

Land-Baguette 55 cm.

20 Stücke / 300 Gr. / 6 Monate
200/220°C / 9–15 Min.



371281

Mehrkorn-Baguette 58 cm.

25 Stücke / 280 Gr. / 6 Monate
200/220°C / 9–15 Min.



370600

1/2 Baguette 30 cm.

40 Stücke / 125 Gr. / 6 Monate
200/220°C / 9–15 Min.



371462

Holzofen Baguette 55 cm.

20 Stücke / 300 Gr. / 6 Monate
200/220°C / 9–15 Min.



370817

Vollkorn-Baguette 55 cm.

25 Stücke / 300 Gr. / 6 Monate
200/220°C / 9–15 Min.



Brote



371990

Maisbrot

20 Stücke / 420 Gr. / 6 Monate
200/220°C / 20 Min.



371601

Pavé Toscan

18 Stücke / 340 Gr. / 6 Monate
200/220°C / 20 Min.



371471

Schwarzbrot

12 Stücke / 420 Gr. / 6 Monate
200/220°C / 20 Min.



371286

Tessinerbrot

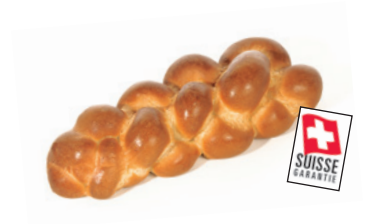
18 Stücke / 400 Gr. / 6 Monate
200/210°C / 5–6 Min.



372450

Mini Butterzopf

100 Stücke / 95 Gr. / 6 Monate
auftauen lassen



372600

Butterzopf

22 Stücke / 350 Gr. / 6 Monate
200/220°C / 13–15 Min.



372610

Butterzopf

12 Stücke / 540 Gr. / 6 Monate
200/220°C / 15–18 Min.



Die Torsadée



371610

Torsadée

25 Stücke / 380 Gr. / 6 Monate
200/220°C / 20 Min.



371613

Korn-Torsadée

25 Stücke / 380 Gr. / 6 Monate
200/220°C / 20 Min.



371615

Oliven-Torsadée

25 Stücke / 380 Gr. / 6 Monate
200/220°C / 20 Min.



371626

Torsadée Provençale

25 Stücke / 380 Gr. / 6 Monate
200/220°C / 20 Min.

Erfinder und Schöpfer von althergebrachten Genüssen

Das Torsadée ist ein Brot aus natürlichem Hefeteig. Dank einer langen Aufgezeit und einem eigenen Backverfahren in unseren

traditionellen Backöfen aus feuerfesten Ziegeln, behält es seinen vollen Geschmack und seine Frische.



Bio Steinmühlen-Mehl Brote



371980

Baguette

25 Stücke / 280 Gr. / 4 Monate
185/200°C / 25–30 Min.



371981

Kleines Pavé Rustico

100 Stücke / 95 Gr. / 4 Monate
185/200°C / 13–17 Min.



371987

Rustikaler Pflasterbrot

18 Stücke / 380 Gr. / 4 Monate
185/200°C / 15–18 Min.

Die Natur im Herzen Ihres Alltags

Für sein Biobrot verwendet BISA ausschliesslich Mehl vom Mühlstein sowie natürliche Rohstoffe von bester Qualität. Mit ihrem handwerklichen Know-how und ihrem traditionellen Herstellungsverfahren,

der Schlüssel zu einem authentischen, geschmackvollen Produkt, hat BISA eine reiche Auswahl an bemerkenswerten Brotsorten entwickelt.



Sandwichbrote



371200

Kleines Laugenbrötchen

90 Stücke / 45 Gr. / 6 Monate
auftauen lassen



371204

Laugenzöpfchen

72 Stücke / 75 Gr. / 6 Monate
auftauen lassen



371207

Laugenbrötchen Nature

100 Stücke / 70 Gr. / 6 Monate
auftauen lassen



371208

Laugenbrötchen mit Sesam

100 Stücke / 70 Gr. / 6 Monate
auftauen lassen



371209

Laugenbrötchen mit Mohn

100 Stücke / 70 Gr. / 6 Monate
auftauen lassen



371211

Sandwich Laugenbrötchen

80 Stücke / 100 Gr. / 6 Monate
auftauen lassen



Sandwichbrote



371630

Panini

30 Stücke / 100 Gr. / 6 Monate
auftauen lassen



371261

Ciabatta mit grünen Oliven

30 Stücke / 140 Gr. / 6 Monate
200/210°C / 12–15 Min.



371268

Ciabatta Tomaten Basilikum

30 Stücke / 140 Gr. / 6 Monate
200/210°C / 12–15 Min.



371272

Parisiette Rustico

25 Stücke / 140 Gr. / 6 Monate
200/220°C / 12–15 Min.



371264

Mehr Korn Parisette

25 Stücke / 140 Gr. / 6 Monate
200/210°C / 12–15 Min.



373030

Sesam-Bun

60 Stücke / 54 Gr. /
Ø 10 cm. / 6 Monate
auftauen lassen



371030

Mais-Rechteck

60 Stücke / 100 Gr. / 6 Monate
200/220°C / 15 Min.



373010

Bun Nature

60 Stücke / 50 Gr. /
Ø 10 cm. / 6 Monate
auftauen lassen

Kleine Brötchen



371042

Party Brötli (Semmeli, Bauern-, Roggen-, Wurzel-, Mais-, Sesam-, Rosinen-Semmel)

200 Stücke / 45 Gr. / 6 Monate
220/230°C / 4–6 Min.
Karton mit 8 Sorten x 25 Stücke



Kleine Steinofenbrötchen



300130

Mini Bäcker-Parisetten

50 Stücke / 45 Gr. / 6 Monate
220/230°C / 4–6 Min.



371992

Mini Bauernbrötchen

50 Stücke / 35 Gr. / 6 Monate
220/230°C / 4–6 Min.



371993

Mini Flûte Sauerteig

50 Stücke / 35 Gr. / 6 Monate
220/230°C / 4–6 Min.



371995

Mini Mais Brötchen

50 Stücke / 35 Gr. / 6 Monate
220/230°C / 4–6 Min.



371996

Mini Korn-Rechteck

50 Stücke / 35 Gr. / 6 Monate
220/230°C / 4–6 Min.



371997

Mini Korn-Rechteck

50 Stücke / 35 Gr. / 6 Monate
220/230°C / 4–6 Min.



371463

Kleine Holzofen Baguette

100 Stücke / 60 Gr. / 6 Monate
220/230°C / 6–8 Min.



Kleine Steinofenbrötchen



371910

Mini Torsadée

100 Stücke / 35 Gr. / 6 Monate
220/230°C / 4–6 Min.



371911

Mini Korn-Torsadée

100 Stücke / 35 Gr. / 6 Monate
220/230°C / 4–6 Min.



371920

Mini Viking-Brötchen

100 Stücke / 35 Gr. / 6 Monate
220/230°C / 4–6 Min.



371021

Semmel Artisanal

125 Stücke / 40 Gr. / 6 Monate
220/230°C / 4–6 Min.



371022

Getreide-Flûte

125 Stücke / 50 Gr. / 6 Monate
220/230°C / 5–7 Min.



371026

Leicht Gemehlte Mini Flûte

125 Stücke / 50 Gr. / 6 Monate
220/230°C / 5–7 Min.

Focaccia



468410

Focaccia Rosmarino

8 Stücke / 800 Gr. / 12 Monate
180°C / 10–12 Min.



468400

Focaccia Rosmarino

50 Stücke / 110 Gr. / 12 Monate
180°C / 5–8 Min.



647284

**Focaccia Rosmarino
14 x 30 cm.**

24 Stücke / 250 Gr. / 12 Monate
180°C / 5–8 Min.





Gourmet**freuden**

Süsse Snacks

Die leidenschaftlichen Bäcker und Konditoren bieten Ihnen jeden Tag himmlisch süsse Düfte, die Sie von Ihrer Kindheit träumen lassen und wunderbare Erinnerungen wachrufen. Feine Texturen, verschiedenartige Geschmacksrichtungen, erstaunliche Geschmacksassoziationen, Formen und Farben laden Sie zu Kreativität und Lebenslust ein. Lassen Sie sich von unseren Süssigkeiten verführen.



Törtchen



670200

Amandine, 10 cm.

120 Stücke / 80 Gr. / 6 Monate
180°C / 15–20 Min.



672300

Aprikosen-Törtchen, 10 cm.

42 Stücke / 128 Gr. / 4 Monate
180°C / 25–30 Min.



672310

Birnen-Törtchen, 10 cm.

42 Stücke / 128 Gr. / 4 Monate
180°C / 25–30 Min.

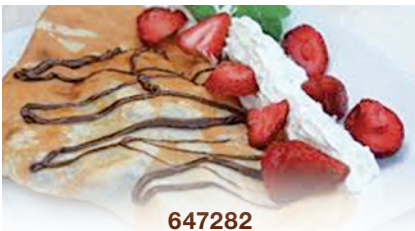


672320

Apfel-Törtchen, 10 cm.

42 Stücke / 128 Gr. / 4 Monate
180°C / 25–30 Min.

Crêpes



647282

Gezuckerte Pfannkuchen

50 Stücke / 70 Gr. /
Ø 35 cm. / 18 Monate
150–180°C / Keramikplatte / 7 sek.



647285

Pfannkuchen Sarasin

40 Stücke / 80 Gr. /
Ø 35 cm. / 18 Monate
150–180°C / Keramikplatte / 30 sek.



Von den einheimischen zu den südlichen Geschmäckern

Salzige Snacks

PaniConcept bietet Ihnen ein grosses Traiteur-Sortiment von den einheimischen Geschmäckern bis zu den südlichen Düften. PaniConcept vermarktet ein klassisches Sortiment mit Ramequins und Quiches, Schinkengipfeli und einheimischen Spezialitäten wie den „Taillé aux greubons“.



Paninis gefüllt



452376

Deliziosa

Focaccia mit Olivenöl,
Schinken, Edamer
12 Stücke / 155 Gr. / 9 Monate



452396

Caliente

Französisches Baguette, Pfeffersalami,
Rauch-Käse, pikante Sauce
12 Stücke / 180 Gr. / 9 Monate



455319

4 Formaggi

Ciabatta, Mozzarella,
Gorgonzola, Provolone,
Basilikumsauce und Parmesan
12 Stücke / 175 Gr. / 9 Monate



455320

Pizzaiola

Ciabatta, Mozzarella, Schinken,
Tomaten-Sauce mit Oregano, Pilze
12 Stücke / 185 Gr. / 9 Monate



In der Mikrowelle
bei 700w während
1 Minute auftauen und
im Grill bei 250°C
während 2 Minuten
grillen.



Traiteur



571155

Schinkengipfel

100 Stücke / 92 Gr. / 6 Monate
180/200°C / 25 Min.



571700

Quiche Lorraine, 10 cm.

72 Stücke / 120 Gr. / 6 Monate
180/200°C / 35 Min.



571750

Käsekuchen, 10 cm.

72 Stücke / 120 Gr. / 6 Monate
180/200°C / 35 Min.



572200

Taillé aux greubons

50 Stücke / 100 Gr. / 6 Monate
180/200°C / 30 Min.



571162

Schinken-Käse-Gipfel

60 Stücke / 88 Gr. / 4 Monate
180/200°C / 25 Min.



571151

**Schinkengipfel mit
Béchamelsauce**

30 Stücke / 150 Gr. / 6 Monate
5–8 Min. Salamander Grill oder
Backofen, 200° / 7 min.



571152

**Croque Monsieur mit
Béchamelsauce**

30 Stücke / 150 Gr. / 6 Monate
5–8 Min. Salamander Grill oder
Backofen, 200° / 7 min.

Taschen

4004

Baguette-Tasche

1000 Stücke / 9x60 Cm.

4005

Backwaren-Tasche

1000 Stücke / 13x24 Cm.

4006

Brot-Tasche

1000 Stücke / 18x34 Cm.



Notizen



**Unser Team
freut sich auf
Ihre Anfrage**
Montag bis Freitag
Von 8.30 bis 12.00
und von 13.30 bis 17.00

**Bestellungen: von 8h30 bis 12h00
Minimale Bestellmenge:
5 Kartons assortiert.**

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