



Catálogo Comercial



concept 
El otro Pan

www.concept-pa.com



Gama de productos

	Pan Diamante 	pág. 04
	Pan Cristal	pág. 06
	Hamburguesa	pág. 08
	Especialidades	pág. 12

¡Bienvenido a Concept-Pa, el Re-nacimiento de lo Arte[Sano]

CONCEPT-PA nace en 2009 de la mano de Jordi Nomen con el objetivo de sorprender al mercado con un producto totalmente innovador, el PAN DE CRISTAL®, MARCA REGISTRADA por CONCEPT-PA desde el inicio.

Desde entonces no hemos perdido el espíritu de pequeña empresa apasionada por el pan en todas sus formas e ingredientes. No dejamos de investigar e innovar, para llevar el mejor producto al mercado.

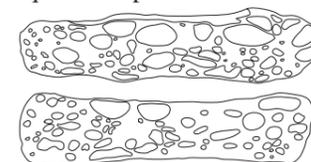
Y es precisamente frente a este mercado agresivo e implacable con el que hemos seguido trabajando tal y como el pan pide que se le trabaje: con cariño y sin prisas, sin industrializaciones, elaborando en muchas ocasiones pequeñas producciones adaptadas a las necesidades de nuestros clientes, personalizando y diferenciando así también el producto que ellos presentan a los suyos. Hoy en día disponemos más de 200 referencias para dar este servicio.

Nuestro tesoro más preciado



01. Pan Diamante

Como su nombre indica, es nuestro tesoro más preciado, es la excelencia del producto en sí mismo, representa la esencia de los orígenes. De sabor muy suave y neutro para poder potenciar los matices de los productos a que acompaña.



Características

- Ligero y extremadamente crujiente
- Corteza muy crujiente y gran alveolado.
- Ideal para potenciar los matices de embutidos, quesos...

Nuestra Gama de Pan Diamante

Barra de Pan Diamante



Flauta de Pan Diamante



Pulga de Pan Diamante



Código	Descripción	Medida (largo x ancho)	Peso	Descongelación	Temp. cocción	Tiempo cocción
DIA1	Pan cristal diamante 200 (1 ud) 10 ud./caja	40x10 cm.	150g.	No requiere	200°C	12-14 min.
DIA28	Pan cristal diamante 200 (28 ud./caja)	40x10 cm.	150 g.	No requiere	200°C	12-14 min.
DIA12	Pan cristal diamante 200 (12 ud./caja)	40x10 cm.	150 g.	No requiere	200°C	12-14 min.
FLA50	Flauta de cristal diamante 60g (50 ud./caja)	23x5 cm.	50 g.	No requiere	200°C	6-7 min.
PUL100	Pulga cristal diamante 30 (100 ud./caja)	Ø 70 mm.	25 g.	No requiere	200°C	3-4 min.

Más corteza, más sabor



02. Pan de Cristal®

Producto adaptado a resistir condiciones de manipulación más severas, de sabor un poco más intenso y malteado, con corteza ligeramente más gruesa.



Características

- Corteza crujiente y gran alveolado.
- Ideal para preparar un perfecto pan con tomate, aceite y sal.

Nuestra Gama de Pan de Cristal®

Barra de Pan de Cristal®



Flauta de Pan de Cristal®



Hamburguesa de Pan de Cristal®



Código	Descripción	Medidas (largo x ancho)	Peso	Descong.	Temp. cocción	Tiempo cocción
CRI16	Pan cristal 650 (16 ud./caja)	80x14 cm.	550 g.	No requiere	180-200°C	14-16 min.
CRI9	Pan cristal 650 (9 ud./caja)	80x14 cm.	550 g.	No requiere	180-200°C	14-16 min.
CRI25028	Pan cristal 250 (28 ud./caja)	45x10 cm.	200 g.	No requiere	180-200°C	12-14 min.
CRI25012	Pan cristal 250 (12 ud./caja)	45x10 cm.	200 g.	No requiere	180-200°C	12-14 min.
FLA150	Flauta de cristal 125 (60 ud./caja)	33x6 cm.	105 g.	No requiere	180-200°C	6-7 min.
FLAART100	Flauta cristal 180 (30 ud./caja)	49 cm. largo Ø 40 mm	145 g.	No requiere	180-200°C	6-7 min.
HAMCRI70	Hamburguesa cristal 80 (30 ud./caja)	Ø 110 mm	80-90 g.	No requiere	180-200°C	6-7 min.



CRIPOR100-8	Pan cristal cortado (100 ud./caja)	8x14 cm.	55 g/p.	No requiere	180-200°C	10-12 min.
CRIPOR120-6	Pan cristal cortado (120 ud./caja)	6,6x14 cm.	50 g/p.	No requiere	180-200°C	10-12 min.
CRIPOR40-20	Pan cristal cortado (40 ud./caja)	20x14 cm.	125 g/p.	No requiere	180-200°C	10-12 min.
CRIPOR50-16	Pan cristal cortado (50 ud./caja)	15x14 cm.	100 g/p.	No requiere	180-200°C	10-12 min.
CRIPOR70-11	Pan cristal cortado (70 ud./caja)	11x14 cm.	70 g/p	No requiere	180-200°C	10-12 min.
CRIPOR80-10	Pan cristal cortado (80 ud./caja)	10x14 cm.	66 g/p.	No requiere	180-200°C	10-12 min.

La Arte [Sana]



03. Hamburguesa



Diferentes ingredientes, tamaños, gramajes, colores, toppings y manipulados... La oferta de pan de hamburguesa de Concept-Pa es casi infinita. Podemos elaborar cualquier tipo de pan para darle forma a tu creatividad. ¡Pregunta a nuestro equipo comercial!

Nuestra Gama de Pan de Hamburguesa

Hamburguesa
Aceite



Hamburguesa
Brioche



Hamburguesa
Multisemilla



Hamburguesa
Sésamo



Mini Burguer



Otros productos

Roll Brioche



Roll Brioche mini



Roll Aceite



Barrita Viena
Recta



Barrita Viena
Curva



03. Hamburguesa

Burguer



Código	Descripción	Medidas	Peso	Descong.	Tiempo cocción
HAMBS100COR	Hamburguesa 100g sésamo cort (60 ud./Caja)	Ø 120	90g	20 min. Temp. amb.	Producto listo al uso. Recomendamos tostar la parte interior.
HAMBS100COR(NEGRA)	Hamburguesa 100g sésamo cort. Negra (60 ud./Caja)	Ø 120	90g	20 min. Temp. amb.	Producto listo al uso. Recomendamos tostar la parte interior.
HAMBS100COR(ROJA)	Hamburguesa 100 roja cort. (Ud./Caja)	Ø 120	90g	20 min. Temp. amb.	Producto listo al uso. Recomendamos tostar la parte interior.
BURQJA	Hamburguesa 100g sésamo cort. Rosa (ud./Caja)	Ø 120	90 g.	20 min. Temp. amb.	Producto listo al uso. Recomendamos tostar la parte interior.
HAM100MULTISEM	Hamburguesa 100g multisesmilla cort (60 ud./Caja)	Ø 120	90g	20 min. Temp. amb.	Producto listo al uso. Recomendamos tostar la parte interior.
HAMINT100COR	hamburguesa Integral Chia 100g cort (60 ud./Caja)	Ø 120	90g	20 min. Temp. amb.	Producto listo al uso. Recomendamos tostar la parte interior.
HAMBRIOCHEPR90	Hamburguesa brioche 90g cort (60 ud./Caja)	Ø 110	76 g.	20 min. Temp. amb.	Producto listo al uso. Recomendamos tostar la parte interior.
HAMBRIO70CORT	Hamburguesa brioche 70g cor (80 ud./Caja)	Ø 100 mm	64 g.	20 min. Temp. amb.	Producto listo al uso. Recomendamos tostar la parte interior.
BRIOCHE45	Hamburguesa brioche 40 (40 Ud./Caja)	Ø 70 mm	36 g.	20 min. Temp. amb.	Producto listo al uso. Recomendamos tostar la parte interior.
BU60G	Hamburguesa 60g sésamo (50 Ud./Caja)	Ø 96	50 g.	20 min. Temp. amb.	Producto listo al uso. Recomendamos tostar la parte interior.
HAMBS50	Hamburguesa 70g sésamo (50 Ud./Caja)	Ø 98	52 g.	20 min. Temp. amb.	Producto listo al uso. Recomendamos tostar la parte interior.
HAMBS35	Hamburguesa 90g sésamo (35 Ud./Caja)	Ø 110	70 g.	20 min. Temp. amb.	Producto listo al uso. Recomendamos tostar la parte interior.
BUNEGRBS	Hamburguesa 90g negra (35 Ud./Caja)	Ø 60	90 g.	20 min. Temp. amb.	Producto listo al uso. Recomendamos tostar la parte interior.

Mini Burguer



Código	Descripción	Medidas	Peso	Descong.	Tiempo cocción
MIBS20	Miniburguer 20 sésamo (150 Ud./Caja)	Ø 50	18g	20 min. Temp. amb.	Producto listo al uso. Recomendamos tostar la parte interior.
MININEGRB	Miniburguer 20 negra (150 Ud./Caja)	Ø 50	18 g.	20 min. Temp. amb.	Producto listo al uso. Recomendamos tostar la parte interior.
MINIROJA	Miniburguer 20 roja (150 Ud./Caja)	Ø 50	18 g.	20 min. Temp. amb.	Producto listo al uso. Recomendamos tostar la parte interior.
MIHAM	Miniburguer 20 rosa (150 Ud./Caja)	Ø 50	18 g.	20 min. Temp. amb.	Producto listo al uso. Recomendamos tostar la parte interior.
MINIBRIOCHE	Minibrioche 20 liso (150 Ud./Caja)	Ø 50	18 g.	20 min. Temp. amb.	Producto listo al uso. Recomendamos tostar la parte interior.

Otros productos



Código	Descripción	Medidas (largo x ancho)	Peso	Descong.	Tiempo cocción
PANROLL	Roll brioche mini 45g (108 Ud./Caja)	10x5 cm.	40g.	20 min. Temp. amb.	Producto acabado. Ideal tostar los laterales.
ROLLACEITE	Roll aceite 90g (54 Ud./Caja)	20x5 cm.	75 g.	20 min. Temp. amb.	Producto acabado. Ideal tostar los laterales.
ROLLBRIO	Roll brioche 90 g (54 Ud./Caja)	20x5 cm.	75 g.	20 min. Temp. amb.	Producto acabado. Ideal tostar los laterales.
FRABS90RECTO	Barrita viena 90 recto (45 Ud./Caja)	24x5 cm.	75 g.	20 min. Temp. amb.	Producto listo al uso. Recomendamos tostar miga interior.
FRANK4BOL	Barrita viena 90 curvada (45 Ud./Caja)	24x5 cm.	75 g.	20 min. Temp. amb.	Producto listo al uso. Recomendamos tostar miga interior.

Lo Arte [Sano]



04. Especialidades

El producto tradicional, las variedades de siempre, el Re-nacimiento de lo Arte [Sano]. De las barras y chuscos hasta las flautas para bocadillos, el secreto está en la miga y en la elaboración artesanal de nuestros obradores.

Nuestras especialidades

Chusco centeno



Barrote 1 kg



Chusco camperol



Chusco espelta



Chusco francés



Barrote multicereal



Payés



Payés integral



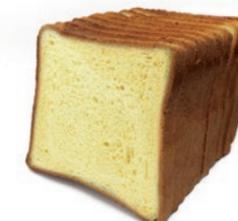
Payesito



Pan de molde



Pan de molde brioche



Mollete



Flauta integral



Flauta burbuja



Flauta multicereal



04. Especialidades

Chuscos y barrotos



Código	Descripción	Medidas (largo x ancho)	Peso	Descong.	Temp. cocción	Tiempo cocción
BAKILOCENT	Chusco centeno 1 kg cort (8 Ud./Caja)	38x17 cm.	900 g.	20 min. Temp. amb.	180°C	10-12 min.
BARROCENTENT	Chusco centeno 1 kg (8 Ud./Caja)	38x17 cm.	900 g.	20 min. Temp. amb.	180°C	10-12 min.
BARRO-T	Barrote 1kg (9 Ud./Caja)	60x14 cm.	820 g.	20 min. Temp. amb.	180°C	10-12 min.
BAKILOMULT	Barrote multicereales 1 kg (9 Ud./Caja)	60x14 cm.	820 g.	20 min. Temp. amb.	180°C	10-12 min.
CHUKG	Chusco camperol 1 kg (8 Ud./Caja)	45x15 cm.	900 g.	20 min. Temp. amb.	160°C	25-30 min.
CHUKGCORT	Chusco camperol 1 kg. Cort (8 ud./Caja)	45x15 cm.	900 g.	20 min. Temp. amb.	160°C	25-30 min.
CHUSESP	Chusco 100% espelta 500g (18 Ud./Caja)	31x12 cm.	428 g.	20 min. Temp. amb.	180°C	10 min.
CHUSFRANC	Chusco francés 400 g (18 Ud./Caja)	31x12 cm.	360 g.	20 min. Temp. amb.	180°C	10 min.

Payés



Código	Descripción	Medidas (largo x ancho)	Peso	Descong.	Temp. cocción	Tiempo cocción
PAYCAMPER	Payés 1 kg (9 ud./Caja)	Ø 230 mm	830 g.	20 min. Temp. amb.	180°C	16-18 min.
PAYMEDIO	Payés 550g (18 ud./Caja)	Ø 190mm.	450 g.	20 min. Temp. amb.	180°C	10 min.
PA8oBL	Payesito 80g (60 ud./Caja)	Ø 80 mm	80 g.	10 min. Temp. amb.	180°C	4-6 min.
PAYMEDINT	Payés integral (18 ud./Caja)	Ø 170 mm.	450 g.	20 min. Temp. amb.	180°C	10 min.

Pan de molde



Código	Descripción	Medidas (largo x ancho)	Peso	Descong.	Temp. cocción	Tiempo cocción
MOLDE4	Pan de Molde 1.9 Kg Cortado (4 ud./caja)	39x15 cm. Rodaja de 15x15cm	1.979 g.	Descongelar y no precisa coccion producto ya acabado.		
MOLDE	Pan de Molde Brioche 1.9 Kg Cortado (4 ud./caja)	39x15 cm. Rodaja de 15x15cm	1.979 g.	Descongelar y no precisa coccion producto ya acabado.		

Flautas y molletes



Código	Descripción	Medidas	Peso	Descong.	Temp. cocción	Tiempo cocción
FLAINTEG	Flauta con Harina Integral 180g (50 ud./caja)	48 cm. largo Ø 40 mm	160 g.	No requiere	180°C	6-7 min.
FLBUR	Flauta Burbuja 180g (50 ud./caja)	48 cm. largo Ø 40 mm	160 g.	No requiere	250°C	5 min.
FLINTMUL180	Flautas Multicereal 180 (50 ud./caja)	48 cm. largo Ø 40 mm	160 g.	No requiere	180°C	6-7 min.
MOLLETE50	Mollete 50g (50 ud./caja)	Ø 85 mm	40 g.	5 min. Temp. amb.	Tostado del producto según necesidad, no se hornea.	
MOLLETE90	Mollete 90g (35 ud./caja)	Ø 110 mm.	70 g.	5 min. Temp. amb.	Tostado del producto según necesidad, no se hornea.	



concept 
El otro Pan

Carrer del Ferro, 9
08038 Barcelona
(+34) 930 012 292
www.concept-pa.com