

A u s r e i n e r L e b e n s f r e u d e



manss®
Feinkost



Das „Täglich Frisch Konzept“

Frische und Zufriedenheit aus Tradition

Bereits seit mehr als 100 Jahren stehen einige unserer Partnerfirmen auf dem Parkett der Frische – einem anspruchsvollen Markt, bei dem Schnelligkeit, Zuverlässigkeit und Kontinuität neben einem außergewöhnlichen Frischesortiment die Eckpfeiler für erfolgreiches Arbeiten und optimale Kundenzufriedenheit sind.

Wir, von der Konzept und Feinkostkontor GmbH & Co. KG, haben unsere Partner genau aus diesem Grund in der Obst- und Gemüsebranche und können Ihnen somit eine maximale Dienstleistungskompetenz bieten – mit Marken, die täglich frisch produziert werden, um bereits am nächsten Tag bei Ihnen zu sein. Unsere Partnerunternehmen leisten somit einen wichtigen Beitrag, um Ihnen Ihre tägliche Arbeit zu erleichtern und zu helfen, die hohen Ansprüche Ihrer Kunden zu erfüllen.

Das ist Qualität von Hand gemacht, frei von unnötigen Farb- und Konservierungsstoffen, exklusiv für die Gastronomie und auf Bestellung produziert – im Gegensatz zu den Lebensmittel-Einzelhandelsmarken.

Nutzen Sie die Anforderungskarte auf der letzten Seite, um nähere Informationen zu den Produkten zu erhalten.



04. Manss Feinkost

06. ClassicStar

08. Grande di Gusto

10. Burkley's

12. Pfannmeister

14. Culivita

16. Ponthier

17. Oscar

18. Ready Cuts

19. Steigenware

20. Frisch- und Dauerwurst

21. Molkereiprodukte

22. Servicenetz



Vom Anbau über die ständige Kontrolle der Qualität bei Transport und Lagerung bis zur Verarbeitung beim Kunden ist höchste Qualität unser Ziel. Für Sie!

A u s r e i n e r L e b e n s f r e u d e



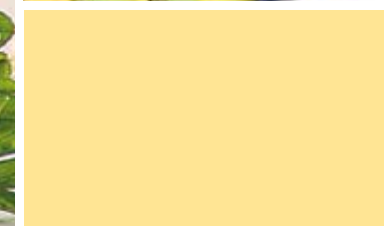
Handwerksqualität aus Westfalen – täglich frisch gebracht

Unsere Dachmarke „Manss Feinkost“ ist Handwerksqualität pur. Trotz aller Technisierung sind viele unserer Schritte nach wie vor Handarbeit. Das schmeckt man. Von über 130 Rezepturen werden täglich ca. 80 gefertigt und das in Maximalchargen von höchstens 150 kg.

Durch die sehr schonende Verarbeitung bleibt die Stückigkeit der Produkte erhalten und durch den hohen Einsatz der namensgebenden Zutat ist der Geschmack unnachahmlich. Die Verwendung von Joghurt und Sahne anstelle von Majonäse verleiht den Salaten Frische im Geschmack bei geringerem Fettgehalt. So hat z. B. unser Münsterländer Kartoffelsalat nur 8,26 %. Hohe Qualität ist bei uns auch ohne Extra-Rezepturen zu erreichen!

Eine hohe Produktsicherheit ist durch die innenversiegelte Schale mit ihrem öl- und wasserdicht verschließendem Deckel gegeben. Die Verpackung der 1,5 kg Schalen ist im Gastronommaß ein Viertel gestaltet – für ein optimales Platzmanagement in Kühlschränken und den Zweitnutzen als spülmaschinengeeignete und gefriersichere Aufbewahrungsbox für Ihr Mise en place oder in der Kühlzelle.

- Kartoffelsalate
- Nudelsalate
- Klare Gemüsesalate
- Weißer Gemüsesalate
- Matjes- und Heringssalate
- Tiefseekrabben und Gambas
- Fleisch- und Geflügelsalate
- Dessert
- Aufstriche
- Dips, Majonäse und Ketchup
- Dressing



Der Star in Preis und Leistung



Mit dieser Marke können Sie rechnen

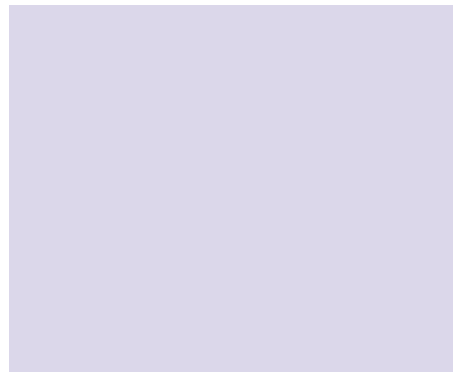
Mit der Marke „ClassicStar“ halten die ausgewählten Partnerbetriebe eine starke Marke für Sie bereit, die gezielt auf den Preis-Leistungssektor ausgelegt ist. Diese, schon seit Jahren erprobte Qualität, bietet Ihnen viel für Ihr Geld. Ausgesuchte Rohstoffe und die schonende Verarbeitung stellen sicher, dass die Salate immer auf dem höchsten Niveau für Sie produziert werden. Die kompakte Auswahl und die einheitlichen Größen und Gewichte garantieren Ihnen ein optimales Preis-Leistungsverhältnis. „ClassicStar“-Salate sind – anders als die Topmarke „Manss-Feinkost“ – ein Industrieprodukt. Größere Produktionsmengen und der überwiegende Einsatz von Maschinen helfen uns, Ihnen diese Marke zu einem wettbewerbsfähigen Preis anbieten zu können.

Salate

Saucen

Dips

Dressings



V o n d e r S o n n e v e r w ö h n t



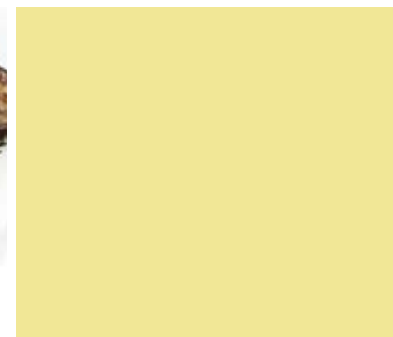
Herrliche Kreationen mediterraner Kochkunst

In der Marke „Grande di Gusto“ haben wir alle Möglichkeiten der mediterranen Küche und eines schnellen Services zusammengeführt. Ausgelegt auf die Bedürfnisse der Gastronomie, auch den kleinsten Stauraum zu nutzen, ist unsere Verpackung so gewählt, dass sie den Lagermöglichkeiten der modernen Küche entgegenkommt: Das Zauberwort heißt Gastronorm!

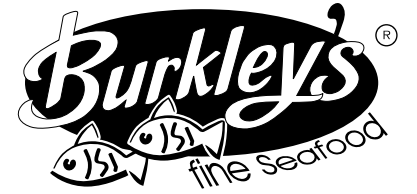
Wie auch immer Sie Ihren Kühlschrank oder Mise en place bestücken, wir können Ihnen ein bisschen dabei helfen. Alle mediterranen Spezialitäten sind in 1/2 oder 1/3 Gastronorm abgepackt. Also genau das Maß an Frische und Zufriedenheit, das Sie brauchen.

Sonnenverwöhnte Gemüse und Früchte, gegrillt oder gefüllt, eingelegt mit Kräutern, Gewürzen und Knoblauch. Kleine Köstlichkeiten, die Sie den Alltag vergessen und in Erinnerungen schwelgen lassen. Deswegen heißt unsere Marke auch „Grande di Gusto“ – weil Erinnerungen an schöne Stunden „größer als Geschmack“ sind.

- Oliven
- ingelegte Gemüse
- gegrillte Gemüse
- Spezialitäten mit Käse
- ingelegte Meeresfrüchte
- gemischte Platten



A u s d e n G ä r t e n d e s P o s e i d o n



Frischer Geschmack, frisches Aussehen

Lebendfrische Ware braucht Raum! Wir geben ihr diesen mit unserer neuen MAP*-Verpackung. Gerade frisch geräucherter Ware, die an Aromen, Duft und Geschmackstoffen reich ist, wird durch den Entzug der Luft (Vacuumieren) der Raum genommen, um schnell, wenn es gebraucht wird, ihre Einzigartigkeit zu zeigen (durch den Luftdruck zusammengepresste Filets sind optisch auch nicht schön).

Wir geben unseren Produkten den Raum, den sie brauchen, damit sie bei Ihnen schnellstmöglichen Zugriff und Verfügbarkeit gewährleisten.

Ein schnelles Supplement bei einem Fischbuffet ist wichtig – aber ohne, dass man anschließend die Hälfte wegschmeißen muss.

Da ist es doch schön, wenn Sie unser System überzeugt:

- Verpackungen in Gastronorm-Größe
- Sofortige Verfügbarkeit an Frische und Geschmack
- Kein Annehmen des Kühlhausgeruchs
- Kein Austrocknen der Ware vor dem Verarbeiten

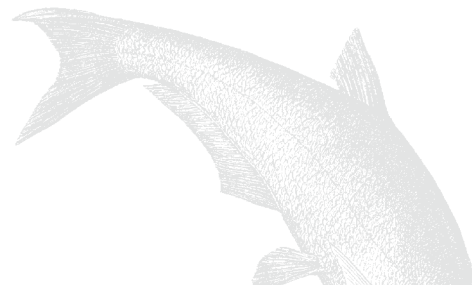
* Modified Atmosphere Packaging



Räucherfische in VAK-Verpackung

Räucherfische in MAP-Verpackung

Marinaden



Die Convenience-Könnern

Pfannmeister®

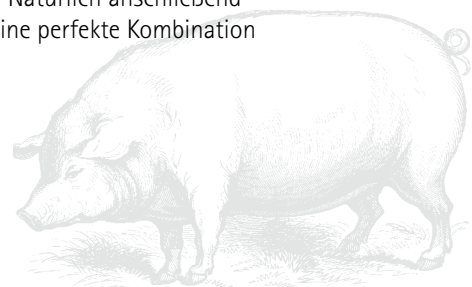


Essen wie frisch gekocht

Die Marke „Pfannmeister“ steht für frisch gekochtes Essen „wie bei Mutttern“. Frische Zutaten und die schonende Verarbeitung, unter Erhalt eines Großteils der Nährstoffe, verleihen dem Produkt – weitgehend ohne den Einsatz von Geschmacksverstärkern und Farbstoffen – auch nach dem Regenerieren eine hohe Qualität mit „freshvenience“-Charakter.

Die Pfannmeister-Produkte werden, servierfertig oder als gute Basis für eine individuelle Verfeinerung, überwiegend in Schlaucheinheiten direkt nach der Zubereitung verpackt und an Sie ausgeliefert.

Der Anspruch auf den Titel „freshvenience“ wird unterstrichen durch die neue, noch frischere Linie der Wraps. Diese feinen Teigfladen gibt es in sieben Geschmacksrichtungen – von Standards wie Pute mit Curry bis zu anspruchsvollen Variationen mit Gouda und Pesto Genovese. Natürlich anschließend mit frischen „Manss Feinkost“ Salaten aufgefüllt. Eine perfekte Kombination für den vollkommenen Genuss!



Eintöpfe

Gratins

Fleisch in Sauce

Saucen

Gemüse

Beilagen

Wraps





Der gesunde Genuss

Mit der Marke „Culivita“ präsentieren wir Ihnen hochwertige, zeitgemäße Soja-Produkte vom natürlichen Tofu bis zur pflanzlichen Abwechslung zu Milch-, Fleisch- oder Wurstwaren. Höchste Qualitätsansprüche und ein speziell entwickeltes Herstellungsverfahren, Soja geschmacksneutral zu verarbeiten, bilden die Basis für ein wertvolles und köstliches Lebensmittel.

Der verantwortungsvolle und sorgfältige Umgang mit dem Rohstoff Soja ist, neben ständigen Kontrollen, Ihre Sicherheit, dass auf Gentechnik und chemische Zusatzstoffe vollkommen verzichtet wird.

- Alle Produkte ohne Gentechnik
- 0 % Cholesterin
- 0 % Laktose
- Omega-3 können cholesterinsenkend wirken
- Besonders verträgliches Eiweiß mit allen lebenswichtigen Aminosäuren
- Soja-Isoflavone können das Krebsrisiko senken
- Enthält die Vitamine B1, B2, B6, Niacin und E

Tofu Block
Tofu geräuchert
Meats Analogs
Bratlinge
Aufschnitt
Saucen
Aufstrich



Das Gute (aus) der Frucht



Frische und gewachsenes Aroma



Seit 50 Jahren ist die Marke „Ponthier“ bekannt für eine außergewöhnliche Qualität über die gesamte Produktpalette. Durch eine strikte Auswahl des Obstes von eigenen Plantagen und Vertragserzeugern, sowie die Verwendung von traditionellen Rezepten, die sich von Generation zu Generation weiterentwickelt haben, weisen die Produkte eine Geschmacksqualität auf, die Sinne anregt und wahren Unterschied erkennen lässt.

Ob als Cocktail, Smoothy oder als Grundgeschmack für eine Vielzahl von Dessertkreationen – die frischen Fruchtpurees von Ponthier sind immer erste Wahl.

Durch die direkte Verfügbarkeit und übereinstimmende Viskosität einiger Sorten sind schnelle, schöne Saucenspiegel für den Dessertbereich gezogen. Die hohe Standzeit ohne Wasserbildung überzeugt auch bei großen Events.



Pürees

Coulis

Konditoreimasse

Maronen



Zeit für Genuss

Die besten Produkte haben ihren Ursprung in einer praxisnahen Produktentwicklung durch Spezialisten. Durch eine enge Zusammenarbeit mit Küchenchefs aus der ganzen Welt kann der Produktentwickler seinen Einsatz darauf konzentrieren, kundenorientierte und marktgerechte Produkte zu entwickeln. Genau das hat die Firma OSCAR A/S getan, um ein sorgfältiges Sortiment von geschmackvollen Produkten zu entwickeln, die den Anforderungen des modernen Küchenchefs entsprechen.

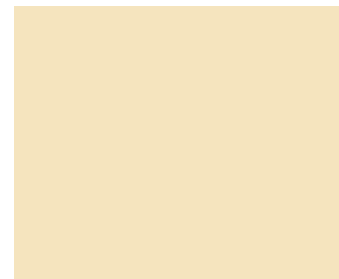
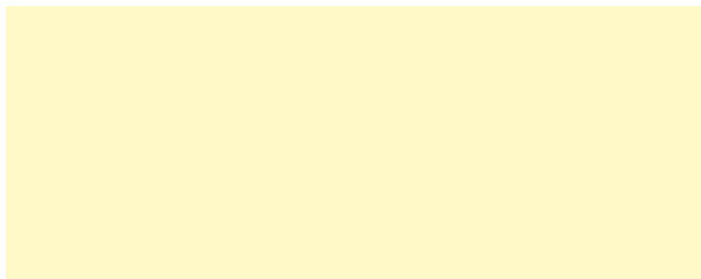
Durch modernste Produktionsanlagen – die sogar dem Standard der pharmazeutischen Industrie entsprechen – sowie laufende Qualitätskontrollen, die vom Rohwareneingang bis zum Fertigwarenausgang die Produkte begleiten, wird konstante und höchste Qualität garantiert.



Fonds

Bouillons

Saucen



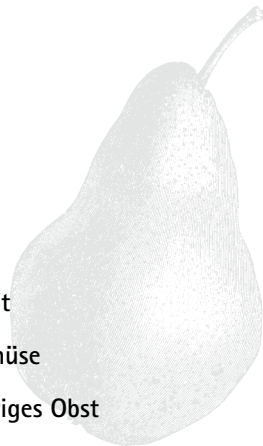
Ready Cuts Der Frische-Schnitt



Bestellt, geschnitten, geliefert

Ready Cuts-Schnittware ist das Maximum an Komfort, das wir Ihnen in der Küche bieten können. 100 % Ware für 100 % Einsatz, kein Putzverlust, kein mühseliges Waschen und Trocknen.

Das Wissen um die schwierigen Phasen der Herstellung von Schnittobst und Gemüse ist über mehrere Jahrzehnte gewachsen. Ob einfacher Schnittsalat, fein geschnittenes Gemüse oder saftiges Obst geschnitten oder filetiert – unsere Partner können Ihnen alles zeitnah liefern. Hierbei ist, trotz aller Schnelligkeit, die Produktsicherheit sehr hoch. Von der Produktion der Rohware bis hin zum fertigen Schnittgemüse können alle einzelnen Schritte nachvollzogen werden. Unter all der Vielzahl von verschiedenen Produkten findet sich bestimmt auch ein Produkt für Sie!



- Schnittsalat**
- Schnittgemüse**
- Küchenfertiges Obst**
- Fruchtsalate**
- Gemüse und Obstspieße**

Steigenware – klassische Darbietungsform



Traditionelle Frische

Jeder unserer Partnerbetriebe ist traditionell ein Spezialist in Sachen Steigenware. Ob saisonale Spezialitäten oder dauerhafte Angebote – im Kisten- und Steigenbereich können Ihnen unsere Partner immer eine kompetente Antwort geben.

Wichtig ist hierbei vor allen Dingen, dass Sie immer eine große Auswahl an unterschiedlichen Sorten, Größen, Farben oder Abpackungen haben. Nur so können wir sicherstellen, dass wir Ihren Ansprüchen auch jederzeit gerecht werden können. Überzeugen Sie sich von dem großen, sortenreichen Angebot an Tomaten, Gurken, Birnen, Äpfeln und vielen anderen Highlights der Obst- und Gemüsepalette.

- Obst**
- Gemüse**
- Salat**
- Kartoffeln**
- Zwiebeln**



Frisch- und Dauerwurst Basisware



Kontrollierte Qualität

Um Ihnen im Gastronomiebereich einen optimalen Nutzen bieten zu können, haben einige unserer Partner bereits auch delikate Frisch- und Dauerwurst im Programm. Fertig geschnitten für den direkten Einsatz z. B. beim Frühstück oder zur Ergänzung kalter Buffets.

Schmackhafte, vorgebratene Frikadellen und Schnitzel eignen sich perfekt für die schnelle Versorgung in der Mittagspause und ergeben z. B. in Kombination mit abgestimmten Pfannmeister-Produkten ein optimales Menü nach traditioneller Art. Vollwertig, deftig, köstlich!



Geschnittene Wurst

Schinken

Lyoner

Frikadellen

Salami



Molkerei Produkte Qualität und Vielfalt

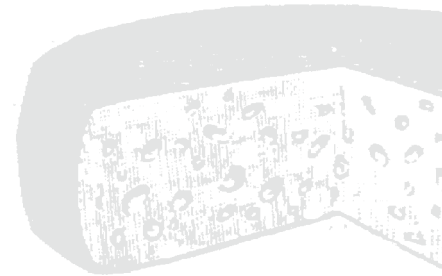


Das „Sahnehäubchen“

Milch, Sahne, Quark und Joghurt in den handelsüblichen Darreichungsformen 5 l oder 5 kg gehören zum täglich für Sie verfügbaren Basissortiment an Molkereiprodukten unserer Partner.

Das breitgefächerte Käseangebot von Standardsorten, geschnitten oder ungeschnitten, über Spezialkäse, Ziegenkäse oder Schafskäse komplettiert die Auswahl für Sie. Zudem lassen Feigensenf oder die Dessertsauce Balsamico keinen Feinkost-Wunsch unerfüllt.

Dieses ist nun sprichwörtlich das Sahnehäubchen auf der Frischdienstleistung unserer Partnerbetriebe.



Sahne

Joghurt

Käse

Quark

Schnittkäse

Hüttenkäse



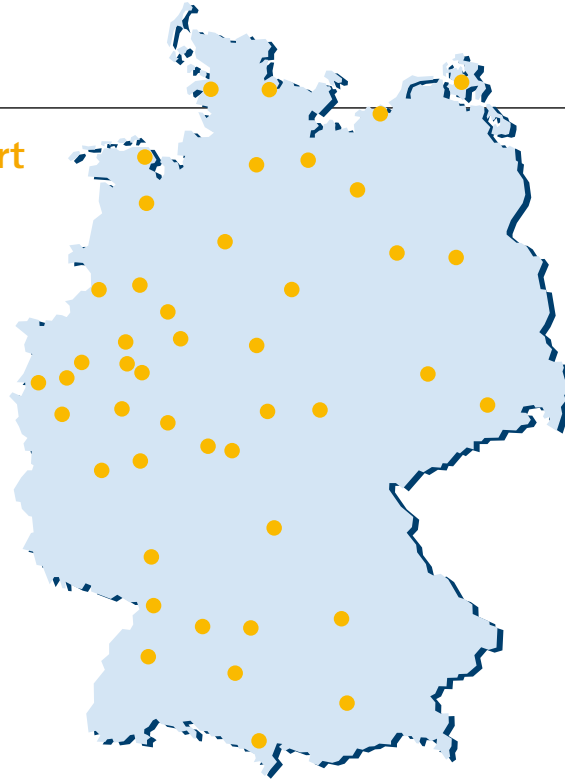
Bundesweit lieferbereit von Nord nach Süd



Zuverlässig und serviceorientiert
www.manss-feinkost.de

Unsere Lieferpartner sind allgemein 6 Tage in der Woche erreichbar und liefern auch 6 Tage in der Woche aus. Einige Lieferpartner verfügen sogar am 7. Tag über einen Notdienst.

Durch ein ausgeklügeltes System von tagesfrischer Produktion, umsichtiger Vorratshaltung bei einigen zentralen Lieferpartnern, vorausschauender Bestellung unserer Kunden und einer sensationellen Frischelogistik sind wir in der Lage, im Extremfall auch nur eine einzelne Schale Salat innerhalb von 24 Stunden an seinen Bestimmungsort zu versenden.



Nehmen Sie Kontakt mit uns auf!

Gern haben wir Ihnen in dieser kleinen Übersicht unsere vielfältige Feinkost-Markenwelt und die umfassenden Serviceleistungen unseres Frischeverbundes präsentiert.

Mit der Karte unten haben Sie die Möglichkeit, weiteres Infomaterial zu unseren Produkten und Marken anzufordern.

Einfach ankreuzen, Ihre Daten eintragen und an uns absenden oder direkt bei www.manss-feinkost.de im Internet nachschauen.

Bitte schicken Sie mir näheres Infomaterial zu:

- Manss Feinkost
- Classic Star
- Burkley's
- Pfannemeister
- Grande di Gusto
- Culivita
- Ponthier
- Oscar
- Ready Cuts
- Steigenware
- Frisch- und Dauerwurst
- Molkereiprodukte

Hier abtrennen!



A u s s e i n e r L e b e n s f r e u d e



Konzept und
Feinkostkontor

Konzept und Feinkostkontor
GmbH & Co. KG
Auf dem Tigge 4
D-59457 Werl

Absender

Vor-/Nachname

Firma

Straße

PLZ/Ort

E-Mail

Bitte
ausreichend
frankieren –
falls Marke
zur Hand

Ihr Servicepartner: