

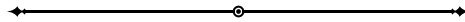
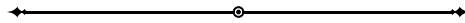
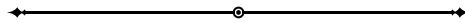


**ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ**  
**ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ**



ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ





Το αρχικό γράμμα του ιδρυτή της εταιρείας. Κόκκινο χρώμα γεμάτο ενέργεια και αγάπη γι' αυτό που κάνουμε.

Στάχυ καρπός ευλογημένος. Χρυσό χρώμα γεμάτο φως και αισιοδοξία.

Μπλε καθαρό ελληνικό. Χρώμα που συμβολίζει την θάλασσα, τον ουρανό την εμπιστοσύνη και την ειλικρίνεια.

## Περιεχόμενα / Index / Inhalt / Содержание

Πάνω από 45 χρόνια πλάθουμε την παράδοση. Ποιότητα χωρίς συμβιβασμούς. Η γεύση της πρωτοπορείας. Αυθεντικές πρώτες ύλες. / For over 45 years we mold tradition. Quality without Compromise. The Pioneers of Taste. Original Ingredients. / Ueber 45 Jahre "formen" wir die Tradition. Qualitaet ohne Kompro-misse. Der Genuss der Neuheit. Originale Zutaten benutzen. / Более 45 лет мы производим традицию. Бескомпромиссное качество. Авангардный вкус. Аутентичные сырьевые материалы.



Η εταιρεία - The company -  
Die Firma - Компания  
**σελ/page: 6-9**

Η γεύση της πρωτοπορίας -  
The taste of Innovation -  
Der Geschmack der Innova-  
tion - Вкус инноваций  
**σελ/page: 10**



Αυθεντικές Πρώτες Ύλες  
- Authentic Raw Materials  
- Authentische Rohstoffe -  
Настоящее сырье  
**σελ/page: 11**

Τα Κρουασάν - Croissants -  
Croissants- Круассаны  
**σελ/page: 12-27**



Τα Κρουασίνια -  
croissant sticks - Круассаны  
палочки **σελ/page: 28-31**

Brioche - Бриоши  
**σελ/page: 32-39**



Τα Κουρού - Kourou - Куру  
**σελ/page: 40-45**

Σφολιάτες - Puff Pastry -  
Blaettereig - Изделия Из  
Слоеного Теста  
**σελ/page: 46-55**



Χωριάτικες - Artisan pies  
Handgemachte Blaettereige  
- ручной пирог  
**σελ/page: 56-61**

Τα Παραδοσιακά -  
Traditional - Traditionelle -  
Традиционная Выпечка  
**σελ/page: 62-71**





Κουλούρια γεμιστά - Bread Rings with filling- Brotringe mit Füllung  
- Бублики с начинкой  
**σελ/page: 72-77**

Τα Vegan - Веганский  
**σελ/page: 78-81**



Τα Αρτοποιήματα - Bakery Bäckerei - Пекарня  
**σελ/page: 82-91**

Προϊόντα Ζαχαροπλαστικής - Pastry - Süßwaren  
- Кондитерские Изделия  
**σελ /page: 92-105**



Τα Σιροπιαστά - Syrup sweets - Sirup Süßigkeiten  
- Конфеты в сиропе  
**σελ/page: 106-109**

Κέικ, Τσουρέκια, Ντόνατς - Cakes, Easter cake, Donuts  
- Kuchen, Osterkuchen, Donuts- Кексы, Куличи, Донатс  
**σελ/page: 110-115**



Cookies - Plätzchen - Печенье  
**σελ/page: 116-119**

Οδηγίες υγιεινής- Hygiene instructions  
- Hygieneanweisungen - Основные гигиенические инструкции  
**σελ/page: 120-123**





## Η εταιρεία

### “Εμπιστοσύνη”

Σχεδόν 50 χρόνια πλάθουμε την παράδοση. Λίγο πριν τα 50 χρόνια ίδρυσής της, η “Ελληνικός Φούρνος” με συνέπεια στην άριστη ποιότητα, συνεχίζει να προσφέρει στους πελάτες σας προϊόντα που κρατούν εξέχουσα θέση στην καθημερινή επιλογή τους. Τόσο εκατομμύρια Έλληνες όσο και χιλιάδες άνθρωποι σε όλον τον κόσμο, απολαμβάνουν αυθεντικές ελληνικές γεύσεις υψηλών γευστικών προδιαγραφών και διατροφικής αξίας. Οι σύγχρονες και παραδοσιακές συνταγές μας, άριστα αποδοσμένες, γοητεύουν και κερδίζουν όλο και περισσότερους καταναλωτές. Αυτή η μακροχρόνια σχέση εμπιστοσύνης που έχουμε αναπτύξει μαζί, είμαστε βέβαιοι ότι θα συνεχιστεί σ’ένα κοινό μέλλον για όλους μας.

### “Trust”

For almost 50 years we are establishing tradition. A few years before its 50th anniversary, “Hellenic Bakery” dedicated to the outstanding quality, continues to offer to your clients, products that are high up on their daily choice. Millions of Greeks as well as consumers all around the world, feast upon authentic and traditional Greek food products of highly tasty specifications and nutritional value. Our modern and traditional recipes, excellently prepared, delight and gain an increasing number of customers. It is our strong belief that this long-lasting partnership of trust that we mutually have created, will be continued in a common future.

### "Vertrauen"

Seit fast 50 Jahren etablieren wir Tradition. Einige Jahre vor ihrem 50-jährigen Jubiläum bietet die „Hellenic Bakery“, die sich der herausragenden Qualität verschrieben hat, Ihren Kunden weiterhin Produkte an, die ganz oben auf ihrer täglichen Auswahl stehen. Millionen von Griechen und Verbrauchern auf der ganzen Welt genießen authentische und traditionelle griechische Lebensmittel mit sehr leckeren Spezifikationen und Nährwert. Unsere hervorragend zubereiteten modernen und traditionellen Rezepte begeistern und gewinnen immer mehr Kunden. Wir sind fest davon überzeugt, dass diese langjährige Vertrauenspartnerschaft, die wir gemeinsam geschaffen haben, in einer gemeinsamen Zukunft fortgesetzt wird.

## "Доверять"

Уже почти 50 лет мы закладываем традиции. За несколько лет до своего 50-летнего юбилея, «Hellenic Bakery», преданная непревзойденному качеству, продолжает предлагать вашим клиентам продукты, которые они выбирают ежедневно. Миллионы греков, а также потребители во всем мире наслаждаются аутентичными и традиционными греческими продуктами питания с очень вкусными характеристиками и питательной ценностью. Наши современные и традиционные рецепты, отлично приготовленные, радуют и привлекают все большее количество клиентов. Мы твердо убеждены в том, что это долгосрочное доверительное партнерство, которое мы создали вместе, будет продолжаться в общем будущем.

## Ποιότητα χωρίς συμβιβασμούς

**“Με μεράκι, σεβασμό και συνέπεια παράγουμε ασφαλή προϊόντα υψηλής ποιότητας”.** Με οδηγό αυτή την φιλοσοφία η “Ελληνικός Φούρνος” Α.Ε. έχει πιστοποιηθεί και εφαρμόζει Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας σύμφωνα με τα πρότυπα **ISO 22000, ISO 14000 & FSSC** αποδεικνύοντας έτσι, ότι η παραγωγή μας λειτουργεί κάτω από τις υψηλότερες προδιαγραφές ασφάλειας και υγιεινής. Έτσι καταφέρνουμε με επιτυχία τη μέγιστη ποιότητα παρεχόμενων υπηρεσιών προς τους πελάτες μας. Η εταιρεία είναι η σύγχρονη, δυναμική επιχείρηση που σε συνδυασμό με την υψηλή τεχνολογία και τις πατροπαράδοτες συνταγές, εγγυάται για τους συνεργάτες της και τους πελάτες τους ασυναγώνιστη ποιότητα προϊόντων και υψηλά κέρδη.

"Η αειφόρος ανάπτυξη ή βιώσιμη ανάπτυξη αναφέρεται στην οικονομική ανάπτυξη που σχεδιάζεται και υλοποιείται λαμβάνοντας υπόψη την προστασία του περιβάλλοντος και τη βιωσιμότητα. Γνώμονας της αειφορίας είναι η μέγιστη δυνατή απολαβή αγαθών από το περιβάλλον, χωρίς όμως να διακόπτεται η φυσική παραγωγή αυτών των προϊόντων σε ικανοποιητική ποσότητα και στο μέλλον". Στο πλαίσιο λοιπόν αυτού του ορισμού η εταιρεία κάνοντας ένα πρώτο βήμα έχει πιστοποιηθεί και κατά RSPO, πιστοποίηση που εφαρμόζεται σε προϊόντα τα οποία περιέχουν φοινικέλαιο και παράγωγα φοινικελαίου. Αποδεικνύει ότι το προϊόν προέρχεται από σωστή διαχείρισης/πιστοποιημένες πηγές και επιβεβαιώνει ότι δεν αναμειγνύεται με προϊόντα από μη πιστοποιημένες πηγές σε κάθε σημείο της εφοδιαστικής αλυσίδας. Επίσης και για το κακάο της σοκολάτας που χρησιμοποιεί η εταιρεία, φροντίζει να προέρχεται από πιστοποιημένη παραγωγή UTZ.

## Quality without Compromises

**“It is our passion to consistently create food products of the highest quality, respecting our culinary culture”.** Following this motto “Hellenic Bakery S.A.” is certified and applies a Quality Management System according to the **ISO 22000, ISO 14000 & FSSC** standards, proving that our production operates under the strictest requirements of safety and hygiene. This is how we successfully achieve to offer to our clients products and services of exceptional quality. “Hellenic Bakery” is the modern, fast growing company that combines modern technology and traditional recipes in harmony, and guarantees to its partners and their clients food products of superior quality and high profits.

Sustainable development refers to the economic development that is planned and implemented, taking into account the protection of the environment and sustainability. Sustainability is guided by the maximum possible acquisition of goods from the environment, but without interrupting the natural production of these products in sufficient quantity in the future. In the context of this definition, the company, taking the first step, has been certified according to RSPO certification that applies to products that contain palm oil and palm oil derivatives. Proves that the product comes from properly managed/certified sources and confirms that it does not mix with products from non-certified sources at any point in the supply chain. The same follows for the cocoa of the used chocolate. It is provided from UTZ certified farms.

## Qualität ohne Kompromisse

**"Es ist unsere Leidenschaft, konsequent Lebensmittel von höchster Qualität zu kreieren und dabei unsere kulinarische Kultur zu respektieren."** Nach diesem Motto "Hellenic Bakery S.A." ist zertifiziert und wendet ein Qualitätsmanagementsystem gemäß den Standards **ISO 22000, ISO 14000 und FSCC** an, das belegt, dass unsere Produktion den strengsten Anforderungen an Sicherheit und Hygiene entspricht. So erreichen wir erfolgreich, unseren Kunden Produkte und Dienstleistungen von außergewöhnlicher Qualität anzubieten. „Hellenic Bakery“ ist das moderne, schnell wachsende Unternehmen, das moderne Technologie und traditionelle Rezepte in Harmonie kombiniert und seinen Partnern und ihren Kunden Lebensmittelprodukte von höchster Qualität und hohen Gewinnen garantiert.

Nachhaltige Entwicklung bezieht sich auf die wirtschaftliche Entwicklung, die unter Berücksichtigung des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit geplant und umgesetzt wird. Nachhaltigkeit wird durch den maximal möglichen Erwerb von Gütern aus der Umwelt geleitet, ohne jedoch in Zukunft die natürliche Produktion dieser Produkte in ausreichender Menge zu unterbrechen. Im Rahmen dieser Definition wurde das Unternehmen in einem ersten Schritt auch nach RSPO zertifiziert, einer Zertifizierung, die für Produkte gilt, die Palmöl und Palmölderivate enthalten. Beweist, dass das Produkt aus ordnungsgemäß verwalteten / zertifizierten Quellen stammt, und bestätigt, dass es zu keinem Zeitpunkt in der Lieferkette mit Produkten aus nicht zertifizierten Quellen gemischt wird. Auch für den Schokoladenkakao, den das Unternehmen verwendet, wird sichergestellt, dass er aus einer zertifizierten Produktion von UTZ stammt.

## Качество без компромиссов

**"Мы стремимся постоянно создавать продукты питания высочайшего качества, уважая нашу кулинарную культуру".** Следуя этому девизу «Hellenic Bakery S.A.» сертифицирована и применяет систему управления качеством в соответствии со стандартами **ISO 22000, ISO 14000 и FSCC**, что доказывает, что наше производство работает в соответствии со строжайшими требованиями безопасности и гигиены. Таким образом мы успешно предлагаем нашим клиентам продукты и услуги исключительного качества. «Hellenic Bakery» - это современная, быстрорастущая компания, которая гармонично сочетает в себе современные технологии и традиционные рецепты и гарантирует своим партнерам и их клиентам продукты питания высшего качества и высокую прибыль.

Устойчивое развитие относится к экономическому развитию, которое планируется и реализуется с учетом защиты окружающей среды и устойчивости. Устойчивость руководствуется максимально возможным приобретением товаров из окружающей среды, но без прерывания естественного производства этих продуктов в достаточном количестве в будущем. и согласно RSPO, сертификация применима к продуктам, содержащим пальмовое масло и его производные. Доказывает, что продукт поступает из надлежащим образом управляемых / сертифицированных источников и подтверждает, что он не смешивается с продуктами из несертифицированных источников на любом этапе цепочки поставок.

В рамках этого определения компания, сделав первый шаг, также прошла сертификацию в соответствии с RSPO, сертификацией, которая распространяется на продукты, содержащие пальмовое масло и его производные. Доказывает, что продукт поступает из надлежащим образом управляемых/ сертифицированных источников, и подтверждает, что он не смешивается с продуктами из несертифицированных источников ни на каком этапе цепочки поставок. Также для шоколадного какао, используемого компанией, она гарантирует, что он произведен сертифицированным производством UTZ.



ISO 9001  
ISO 14001  
ISO 22000  
FSCC 22000







### Η γεύση της πρωτοπορίας

Με ένα ευρύ δίκτυο διανομής η “Ελληνικός Φούρνος” φτάνει καθημερινά σε κάθε αντιπρόσωπο και συνεργάτη της εταιρίας, σε όλες τις γωνιές της Ελλάδας, ώστε να προσφέρει γεύσεις και ποιότητα στους εκατομμύρια πελάτες της. Στο δρόμο της ανοδικής πορείας της, η εταιρία κατάφερε τα τελευταία χρόνια να επεκτείνει τις συνεργασίες της και στο εξωτερικό, με εξαγωγές στην Κύπρο, Γερμανία, Μ. Βρετανία, Σλοβακία, Βουλγαρία, Ρωσία, Αυστραλία και ΗΠΑ. Η ανταπόκριση ήταν απίστευτα θετική και κατά συνέπεια μας δείχνει το δρόμο προς τον παγκόσμιο χάρτη εξάπλωσής μας.

### The Taste of Innovation

Using a wide distribution network “Hellenic Bakery’s” freezer trucks reach daily to every commercial agent and partner of the company all over Greece, in order to offer taste and quality to its millions of customers. Following its growth during the last years, “Hellenic Bakery” succeeded in expanding its partnerships in foreign countries, which includes the export of its products in Cyprus, Germany, Great Britain, Slovakia, Bulgaria, Russia, Australia and USA. The response was unexpectedly positive and consequently it leads us on to our worldwide expansion.

### Der Geschmack von Innovation

Über ein breites Vertriebsnetz erreichen die Gefrierwagen von „Hellenic Bakery“ täglich jeden Handelsvertreter und Partner des Unternehmens in ganz Griechenland, um seinen Millionen von Kunden Geschmack und Qualität zu bieten. Nach dem Wachstum in den letzten Jahren gelang es der „Hellenic Bakery“, ihre Partnerschaften im Ausland auszubauen, einschließlich des Exports ihrer Produkte nach Zypern, Deutschland, Großbritannien, der Slowakei, Bulgarien Russland, Australien und USA. Die Resonanz war unerwartet positiv und führt uns zu unserer weltweiten Expansion.

### Вкус инноваций

Используя широкую дистрибьюторскую сеть, грузовики с морозильной камерой «Hellenic Bakery» ежедневно доставляются к каждому торговому агенту и партнеру компании по всей Греции, чтобы предложить вкус и качество миллионам клиентов. После своего роста в последние годы «Hellenic Bakery» преуспела в расширении партнерских отношений в зарубежных странах, включая экспорт своей продукции на Кипр, в Германию, Великобританию, Словакию, Болгарию, Россию, Австралия и США. Отклик был неожиданно положительным, и, следовательно, он ведет нас к нашей всемирной экспансии.



### Αυθεντικές Πρώτες Ύλες

Σημαντική επισήμανση όσον αφορά τις συνταγές μας, είναι ότι η “Ελληνικός Φούρνος” χρησιμοποιεί αυθεντικές πρώτες ύλες. (Σαν Π.Ο.Π. προϊόντα προέλευσης πρόβειου γάλακτος, χρησιμοποιούμε τη φέτα, το κασέρι και τη γραβιέρα.) Το τυρί Philadelphia είναι το αυθεντικό της Kraft®. Χρησιμοποιούμε μόνο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και το βούτυρο γάλακτος που χρησιμοποιούμε είναι 99,8% σε περιεκτικότητα γάλακτος, γαλλικής προελεύσεως. Γι’ αυτό το λόγο τα προϊόντα μας είναι τόσο γευστικά και ασφαλή προς κατανάλωση.

### Authentic Raw Materials

It should be pointed out that considering our recipes, “Hellenic Bakery” uses authentic raw materials. Therefore among various type of cheese that we add in our recipes, feta cheese, kasseri cheese and graviera cheese are products of Protected Designation of Origin (P.D.O.). We use only the original Philadelphia cheese of Kraft® and we add only extra virgin olive oil. The milk butter that we implement in our recipes is solely of French origin and contains 99,8% milk. These are the reasons that make our products so tasteful and safe to consume.

### Authentische Rohstoffe

Es sollte darauf hingewiesen werden, dass „Hellenic Bakery“ in Anbetracht unserer Rezepte authentische Rohstoffe verwendet. Daher sind Feta-Käse, Kasseri-Käse und Graviera-Käse unter den verschiedenen Käsesorten, die wir in unsere Rezepte aufnehmen, Produkte der geschützten Ursprungsbezeichnung (g.U.). Wir verwenden nur den originalen Philadelphia-Käse von Kraft® und fügen nur natives Olivenöl extra hinzu. Die Milchbutter, die wir in unseren Rezepten verwenden, ist ausschließlich französischen Ursprungs und enthält 99,8% Milch. Dies sind die Gründe, die unsere Produkte so geschmackvoll und sicher machen.



### Аутентичное Сырье

Стоит отметить, что, учитывая наши рецепты, «Hellenic Bakery» использует аутентичное сырье. Поэтому среди различных видов сыра, которые мы добавляем в наши рецепты, сыр фета, сыр кассери и сыр гравьера являются продуктами Защищенного наименования происхождения (З. Н. П.). Мы используем только оригинальный сыр Kraft® Филадельфия и добавляем только оливковое масло первого отжима. Молочное масло, которое мы используем в наших рецептах, исключительно французского происхождения и содержит 99,8% молока. Это причины, по которым наши продукты так вкусны и безопасны для употребления.

# Τα Κρουασάν

## **KOINA ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ - COMMON INGREDIENTS - GEMEINSAME ZUTATEN - ОБЩИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ**

Όλα τα Κρουασάν εκτός των ιδιαίτερων συστατικών τους περιέχουν επίσης: Αλεύρι σίτου, ζάχαρη, μαγιά, αλάτι, άπαχο γάλα σκόνη, βελτιωτικό αλεύρων.

All the products which are included in the croissant category, apart from specific ingredients for particular products, contain the following: wheat flour, sugar, yeast, salt, skimmed milk powder, flour treatment agent. Alle Produkte, die in der Kategorie Croissants enthalten sind, mit Ausnahme spezifischer Inhaltsstoffe für bestimmte Produkte, enthalten Folgendes: Weizenmehl, Zucker, Hefe, Salz, Magermilchpulver, Mehlbehandlungsmittel.

Все продукты, входящие в категорию круассанов, кроме определенных ингредиентов для определенных продуктов, содержат следующее: пшеничная мука, сахар, дрожжи, соль, сухое обезжиренное молоко, средство для обработки муки.

## **ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ - ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ - ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ**

### **STORAGE CONDITIONS - INSTRUCTIONS FOR PREPARATION - NOTES**

### **LAGERBEDINGUNGEN - ANWEISUNGEN ZUR VORBEREITUNG - HINWEISE**

### **УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ - ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ - ПРИМЕЧАНИЯ**

**ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ:** Τα προϊόντα πρέπει να αποθηκεύονται στη κατάψυξη στους -18 °C.

**ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ - ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ:** Πρέπει να τοποθετούνται σε θερμοθάλαμο με θερμοκρασία στους 30 - 35 °C για 2 ώρες περίπου. Προτείνεται επάλειψη με αυγό και ψήσιμο στους 175 - 185 °C για 20 λεπτά. Οι χρόνοι και οι θερμοκρασίες ποικίλουν ανάλογα με τη στόφα και τον φούρνο. Τα προϊόντα αφού αποψυχθούν δεν πρέπει να επαναψυχθούν.

**STORAGE CONDITIONS:** The products should be stored frozen at T= -18 °C.

**INSTRUCTIONS FOR PREPARATION - NOTES:** The products should be placed in fermentation chambers at T=30 -35 °C for approximately 2 hours. It is recommended to spread the surface of the products with egg prior baking and then bake at T= 175-185 °C for approximately 20 minutes. The time and the temperature of fermentation and baking may vary according to the technical capabilities of the fermentation chamber and those of the oven. The products once defrosted, should not be refrozen.

**LAGERBEDINGUNGEN:** Die Produkte sollten gefroren bei T = -18 °C gelagert werden.

**ANWEISUNGEN ZUR VORBEREITUNG - HINWEISE:** Die Produkte sollten ca. 2 Stunden lang in Fermentationskammern bei T = 30-35 °C gelagert werden. Es wird empfohlen, die Oberfläche der Produkte vor dem Backen mit Ei zu bestreichen und dann ca. 20 Minuten bei T = 175-185 °C zu backen. Die Zeit und die Temperatur der Gärung und des Backens können je nach den technischen Fähigkeiten der Gärkammer und denen des Ofens variieren. Die aufgetauten Produkte sollten nicht wieder eingefroren werden.

**УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:** Продукты следует хранить замороженными при T = -18 °C.

Инструкции по приготовлению - Примечания: Продукты следует поместить в камеры для брожения при T = 30-35 °C примерно на 2 часа. Рекомендуется перед выпеканием намазать поверхность продуктов яйцом, а затем выпекать при T = 175-185 °C примерно 20 минут. Время и температура ферментации и выпекания могут варьироваться в зависимости от технических возможностей камеры ферментации и печи. После размораживания продукты не подлежат повторному замораживанию.

12





**Croissants**  
**Круассаны**





94.21.002

**Κρουασάν Βουτύρου (βούτυρο γάλακτος)**  
**Butter Croissant (milk butter)**  
**Butter Croissant (milchbutter)**  
**Круассан На Сливочном Масле**

**Συσκευασία/Case amount: 100τμχ/pcs 80g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, βούτυρο γάλακτος.  
INGREDIENTS: Wheat flour, milk butter.  
ZUTATEN: Weizenmehl, Milchbutter.  
СОСТАВ: Мука пшеничная, масло сливочное.

94.21.003

**Κρουασάν Γίγας Βουτύρου**  
(βούτυρο γάλακτος)

**Maxi Butter Croissant (milk butter)**  
**Maxi Butter Croissant (milchbutter)**  
**Круассан На Сливочном Масле**  
**«великан»**

**Συσκευασία/Case amount: 80τμχ/pcs 110g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, βούτυρο γάλακτος.  
INGREDIENTS: Wheat flour, milk butter.  
ZUTATEN: Weizenmehl, Milchbutter.  
СОСТАВ: Мука пшеничная, масло сливочное.



94.21.004

**Κρουασανάκι Βουτύρου, Ξενοδοχείου (βούτυρο γάλακτος)**  
**Mini Butter Croissant (milk butter)**  
**Mini Butter Croissant (milchbutter)**  
**Круассан На Сливочном Масле Гостиничный**

**Συσκευασία/Case amount: 200τμχ/pcs 45g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, βούτυρο γάλακτος.  
INGREDIENTS: Wheat flour, milk butter.  
ZUTATEN: Weizenmehl, Milchbutter.  
СОСТАВ: Мука пшеничная, масло сливочное.





94.21.007

**Κρουασάν Σοκολάτας Γίγας (μαργαρίνη)**  
**Maxi Chocolate Croissant (margarine)**  
**Maxi Schokoladen Croissant**  
**Круассан Шоколадный Великан**

Συσκευασία/Case amount: 100τμχ/pcs

150g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, φυτική μαργαρίνη, βούτυρο γάλακτος, βέργες σοκολάτας υγείας.  
INGREDIENTS: Wheat flour, vegetable margarine, bitter Chocolate, milk butter.

ZUTATEN: Weizenmehl, Pflanzliche Margarine, Bitterschokolade, Milchbutter.

СОСТАВ: Мука пшеничная, маргарин растительный, масло сливочное, палочки горького шоколада.

94.21.008

**Κρουασάν Ανανάς (βούτυρο γάλακτος)**  
**Pineapple Croissant (milk butter)**  
**Ananas-Crème Croissant (milchbutter)**  
**Круассан Ананасовый**

Συσκευασία/Case amount: 40τμχ/pcs

150g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Βούτυρο γάλακτος, κρέμα ζαχαροπλαστικής, φρούτο ανανά.

INGREDIENTS: Milk butter, pine apple, pastry cream.

ZUTATEN: Milchbutter, Ananas, Konditorcreme.

СОСТАВ: Мука пшеничная, масло сливочное, ананас, холодные кондитерские сливки.



94.21.013

**Κρουασάν Σταφίδα (μαργαρίνη)**  
**Raisin Croissant (margarine)**  
**Rosinen-Crème Croissant (margarine)**  
**Круассан С Изюмом**

Συσκευασία/Case amount: 70τμχ/pcs

160g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Φυτική μαργαρίνη, κρέμα ζαχαροπλαστικής, σταφίδα (σουλτανίνα).

INGREDIENTS: Vegetable margarine, pastry cream, raisin.

ZUTATEN: Pflanzliche Margarine, Rosinen, Konditorcreme.

СОСТАВ: Мука пшеничная, маргарин растительный, холодные кондитерские сливки, изюм (султана).





94.21.005

**Κρουασάν Κρέμας**  
**Cream Croissant**  
**Crème Croissant**  
**Круассан С ливочный**

**Συσκευασία/Case amount: 40τμχ/pcs 150g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Βούτυρο γάλακτος, κρέμα ζαχαροπλαστικής.  
INGREDIENTS: Milk butter, pastry cream.  
ZUTATEN: Milchbutter, Konditorcreme.  
СОСТАВ: масло сливочное, холодные кондитерские сливки.

94.21.016

**Κρουασάν Μήλο (βούτυρο γάλακτος)**  
**Apple Croissant (milk butter)**  
**Apfel Croissant (milchbutter)**  
**Круассан Яблочный**

**Συσκευασία/Case amount: 60τμχ/pcs 160g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Βούτυρο γάλακτος, αποξηραμένο μήλο, κανέλλα.  
INGREDIENTS: Milk butter, dried apple, cinnamon.  
ZUTATEN: Milchbutter, Getrockneter Apfel, Zimt.  
СОСТАВ: Мука пшеничная, масло сливочное, сушеное яблоко, корица.



94.21.101

**Κρουασάν Μπουγάτσα (μαργαρίνη)**  
**“Bougatsa” (margarine)**  
**“Bougatsa” (margarine)**  
**Круассан «Бугаца»**

**Συσκευασία/Case amount: 50τμχ/pcs 170g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Φυτική μαργαρίνη, σιμιγδάλι, γάλα παστεριωμένο, φυτικό μαγειρικό λίπος.  
INGREDIENTS: Vegetable margarine, pasteurized milk, semolina, vegetable fat.  
ZUTATEN: Pflanzliche Margarine, past-Milch, Grieß, Pflanzliches Fett.  
СОСТАВ: Маргарин растительный, манная крупа, молоко, растительный кулинарный жир.







94.21.012

**Κρουασάν Φραγκοστάφυλλο**  
**Red Currant Croissant**  
**Johannisbeere Croissant**  
**Круассан С Крыжовником**

**Συσκευασία/Case amount: 35τμχ/pcs 160g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Βούτυρο γάλακτος, κρέμα ζαχαροπλαστικής, μαρμελάδα φραγκοστάφυλλο.  
 INGREDIENTS: Milk butter, pastry cream, red currant marmelade.  
 ZUTATEN: Milchbutter, Konditorcreme, Johannisbeere marmelade.  
 СОСТАВ: Мука пшеничная, масло сливочное, холодные кондитерские сливки, мармелад из крыжовника.

94.21.017

**Στρούντελ Μήλο (βούτυρο γάλακτος)**  
**Apple Strudel (milk butter)**  
**Apfel Strudel (milchbutter)**  
**Штрудель Яблочный**

**Συσκευασία/Case amount: 60τμχ/pcs 160g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Βούτυρο γάλακτος, αποξηραμένο μήλο, καρύδι, σταφίδα σουλτανίνα, κανέλλα.  
 INGREDIENTS: Milk butter, apple mixture, raisin, cinnamon, walnut.  
 ZUTATEN: Milchbutter, Getrockneter Apfel, Walnuss, Rosinen, Zimt.  
 СОСТАВ: Мука пшеничная, масло сливочное, сушеное яблоко, грецкий орех, изюм султана корица.



94.21.020

**Κρουασάν Πραλίνα - Μπανάνα**  
**Praline - Banana Croissant**  
**Praline - Banane Croissant**  
**Круассан Банан - Пралине**

**Συσκευασία/Case amount: 60τμχ/pcs 170g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Πραλίνα, φυτική μαργαρίνη, κρέμα μπανάνα, αποξηραμένη μπανάνα.  
 INGREDIENTS: Praline, vegetable margarine, banana cream, dried banana.  
 ZUTATEN: Praline, Pflanzliche Margarine, Banana Cream, Getrocknete Banane.  
 СОСТАВ: Пралине, маргарин растительный, крем банановый.





94.21.103

**Κρουασάν Σπέσιαλ Ατομικό (βούτυρο γάλακτος)**  
**Special Croissant (milk butter)**  
**Spezial Croissant (Milchbutter)**  
**Κρυασσαν Σπесιαл Порционнѳй**  
**(масло сливочное)**

**Συσκευασία/Case amount: 65τμχ/pcs 180g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Βούτυρο γάλακτος, χοιρινή ωμοπλάτη, τυρί Γκούντα.  
 INGREDIENTS: Ham, milk butter, gouda cheese.  
 ZUTATEN: Schinken, Milchbutter, Gouda Käse.  
 СОСТАВ: Мука пшеничная, масло сливочное, ветчина, сыр Гауда.

94.21.169

**Κρουασάν Σπέσιαλ Ατομικό (μαργαρίνη)**  
**Ham-Cheese Croissant (special) - (margarine)**  
**Spezial Croissant (Margarine)**  
**Κρυασσαν Спесиаль Порционнѳй**  
**(на маргарине, с ветчиной и сыром)**

**Συσκευασία/Case amount: 65τμχ/pcs 180g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Μαργαρίνη, χοιρινή ωμοπλάτη, τυρί Γκούντα.  
 INGREDIENTS: Ham, vegetable margarine, gouda cheese.  
 ZUTATEN: Schinken, Pflanzliche Margarine, Gouda Käse.  
 СОСТАВ: Мука пшеничная, маргарин растительный, ветчина, сыр Гауда.



94.21.104

**Κρουασάν Σπέσιαλ Μπαστούνι (βούτυρο γάλακτος)**  
**Special Croissant (milk butter)**  
**Spezial Croissant (Milchbutter)**  
**Κρυασσαν Спесиаль Порционнѳй (с ветчиной и сыром)**

**Συσκευασία/Case amount: 15τμχ/pcs 1000g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Βούτυρο γάλακτος, χοιρινή ωμοπλάτη, τυρί Γκούντα.  
 INGREDIENTS: Ham, milk butter, gouda cheese.  
 ZUTATEN: Schinken, Milchbutter, Gouda Käse.  
 СОСТАВ: Мука пшеничная, масло сливочное, ветчина, сыр Гауда.



94.21.055

**Κροασανάκι Λουκάνικο (μαργαρίνη)**

**Mini Sausage Croissant (margarine)**

**Mini-Wuerstchen Croissant (Margarine)**

**Маленький Круассан С Сосиской (маргарине)**

**Συσκευασία/Case amount: 10kg 40g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Φυτική μαργαρίνη, λουκάνικο τύπου Φρανκφούρτης.

INGREDIENTS: Sausage, vegetable margarine.

ZUTATEN: Wurst, Pflanzliche Margarine.

СОСТАВ: Мука пшеничная, сосиска, Маргарин растительный.



94.21.054

**Κροασανάκι Ζαμπόν - Τυρί (μαργαρίνη)**

**Mini Ham - Cheese Croissant (margarine)**

**Mini Schinken - Käse Croissant (Margarine)**

**Маленький Круассан Специал**

**(с ветчиной и сыром)**

**Συσκευασία/Case amount: 10kg**

**40g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Φυτική μαργαρίνη, βούτυρο γάλακτος, χοιρινή ωμοπλάτη, τυρί Γκούντα.

INGREDIENTS: Vegetable margarine, milk butter, ham, Gouda cheese.

ZUTATEN: Pflanzliche Margarine, Milchbutter, Schinken, Gouda Käse.

СОСТАВ: Маргарин растительный, масло сливочное, ветчина, сыр Гауда.





94.21.052

**Κρουασανάκι Σοκολάτα**  
**Mini Chocolate Croissant**  
**Mini Schokoladen Croissant**  
**Маленький Шоколадный Круассан**

**Συσκευασία/Case amount: 10kg 40g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Φυτική μαργαρίνη, βούτυρο γάλακτος, σοκολάτα υγείας.  
 INGREDIENTS: Vegetable margarine, bitter Chocolate, milk butter.  
 ZUTATEN: Pflanzliche Margarine, Bitterschokolade, Milchbutter.  
 СОСТАВ: Мука пшеничная, маргарин растительный, масло сливочное, палочки горького шоколада.

94.21.062

**Κρουασανάκι Φρούτα Δάσους (βούτυρο γάλακτος)**  
**Mini Forest Fruits Croissant (milk butter)**  
**Mini Waldbeeren Croissant (Milchbutter)**  
**Маленький Круассан Ягодный (Масло Сливочное)**

**Συσκευασία/Case amount: 8kg 40g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Βούτυρο γάλακτος, κρέμα ζαχαροπλαστικής, μαρμελάδα φρούτα δάσους.  
 INGREDIENTS: Milk butter, pastry cream, forest fruity marmelade.  
 ZUTATEN: Milchbutter, Konditorcreme, Waldbeeren Marmelade.  
 СОСТАВ: Масло сливочное, холодные кондитерские сливки, мармелад из Ягодный.





94.21.051

**Κρουασανάκι Βουτύρου**

**Mini Butter Croissant**

**Butter Mini Croissant**

**Маленький Круассан На Сливочном Масле**

**Συσκευασία/Case amount: 10kg**

**25g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, βούτυρο γάλακτος.  
 INGREDIENTS: Wheat flour, milk butter.  
 ZUTATEN: Weizenmehl, Milchbutter.  
 СОСТАВ: Мука пшеничная, масло сливочное.

94.21.053

**Κρουασανάκι Σταφίδα (μαργαρίνη)**

**Mini Raisin Croissant (margarine)**

**Mini Rosinen-Crème Croissant (Margarine)**

**Маленький Круассан С Изюмом**

**Συσκευασία/Case amount: 10kg**

**40g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Φυτική μαργαρίνη, κρέμα ζαχαροπλαστικής, σταφίδα (σουλτανίνα).  
 INGREDIENTS: Vegetable margarine, pastry cream, raisin.  
 ZUTATEN: Pflanzliche Margarine, Rosinen, Konditorcreme.  
 СОСТАВ: Маргарин растительный, холодные кондитерские сливки, изюм (султана).



94.21.063

**Κρουασανάκι Μπεςαμέλ - Μπέϊκον**

**Mini Croissant with Bacon and béchamel cream**

**Minicroissant met spek en bechamelcrème**

**Мини-круассан с беконом и кремом бешамель**

**Συσκευασία/Case amount: 10kg**

**40-45g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Φυτική μαργαρίνη, βούτυρο γάλακτος, μπέϊκον, πλήρης μπεςαμέλ, τυρί σκόνη Cheddar.  
 INGREDIENTS: Vegetable margarine, buttermilk, bacon, whole béchamel, Cheddar powder cheese.  
 ZUTATEN: Plantaardige margarine, karnemelk, spek, hele bechamel, cheddarkaaspoeder.  
 СОСТАВ: Овощной маргарин, пахта, бекон, цельный бешамель, сырный порошок Чеддер.





94.21.148

**Λουκανικόλιττα Γιαννιώτικη (μαργαρίνη)**  
**“Gianniotiki” Sausage pie (margarine)**  
**“Gianniotiki” Wuerstchen Croissant (Margarine)**  
**Пирожок С Колбаской По-янински (Маргарин)**

Συσκευασία/Case amount: 40τμχ/pcs 220g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Λουκάνικο, φυτική μαργαρίνη, γκούντα.  
 INGREDIENTS: Sausage, vegetable margarine, gouda cheese.  
 ZUTATEN: Wurst, Pflanzliche Margarine, Gouda Käse.  
 СОСТАВ: Колбаско, маргарин растительный, сыр Гауда.

94.21.110

**Ζαμπόν - Μπεςαμέλ (βούτυρο γάλακτος)**  
**Ham - Bechamel (milk butter)**  
**Schinken - Bechamel (milchbutter)**  
**Специаль С Соусом Бешамель Порционный (Масло Сливочное)**

Συσκευασία/Case amount: 60τμχ/pcs 200g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Φυτική μαργαρίνη, βούτυρο γάλακτος, τυρί γκούντα, χοιρινή ωμοπλάτη, μπεςαμέλ.  
 INGREDIENTS: Vegetable margarine, milk butter, ham, gouda cheese, bechamel sauce.  
 ZUTATEN: Pflanzliche Margarine, Milchbutter, Gouda Käse, Schinken, Bechamelcreme.  
 СОСТАВ: Мука пшеничная, масло сливочное, ветчина, сыр Гауда, бешамель.





94.21.147

**Κοτόπιτα Γιαννιώτικη (μαργαρίνη)**  
**“Gianniotiki” Chicken Pie (margarine)**  
**“Gianniotiki” HuhnChenpastele (Margarine)**  
**Пирожок С Курицей По-янински (Маргарин)**

**Συσκευασία/Case amount: 35τμχ/pcs**

**220g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Φυτική μαργαρίνη, κοτόπουλο, πράσινη και κόκκινη πιπεριά, μανιτάρια.  
 INGREDIENTS: Vegetable margarine, chicken, green and red peppers, mushrooms.  
 ZUTATEN: Pflanzliche Margarine, Huhn, grüne und rote Paprikas, Pilzen.  
 СОСТАВ: Маргарин растительный, мясо курицы, лук репчатый, зеленый перец, грибы

94.21.107

**Πεϊνιρλί (βούτυρο γάλακτος)**  
**Peinirli (milk butter)**  
**Peinirli (Milchbutter)**  
**Пейнирли (Масло Сливочное)**

**Συσκευασία/Case amount: 40τμχ/pcs**

**210g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Φυτική μαργαρίνη, βούτυρο γάλακτος, χοιρινή ωμοπλάτη, μπέικον, τυρί κασέρι, κρέμα μπεσαμέλ.  
 INGREDIENTS: Vegetable margarine, ham, bacon, kasseri cheese, semi-hard yellow cheese, milk butter, bechamel cream.  
 ZUTATEN: Schinken, Speck, kasseri, halbfester Käse, Pflanzliche Margarine, Bechamelcreme.  
 СОСТАВ: маргарин растительный, масло сливочное, ветчина, бекон, полутвердый сыр, сыр кассери, бешамель, крем.



94.21.015

**Κρουασάν Πραλίνα (μαργαρίνη)**  
**Croissant Praline (margarine)**  
**Croissant Praline (Margarine)**  
**Круассан Пралине (Маргарин)**

**Συσκευασία/Case amount: 80τμχ/pcs**

**170g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Πραλίνα σοκολάτα, Φυτική μαργαρίνη.  
 INGREDIENTS: Praline, vegetable margarine.  
 ZUTATEN: Praline, Pflanzliche Margarine.  
 СОСТАВ: шоколад пралине, Маргарин растительный.





94.21.065

**Κρουασανάκι Μπεςαμέλ - Ζαμπόν (μαργαρίνη)**  
**Mini Ham-Cheese croissant with Bechamel (margarine)**  
**Mini Croissant Mit Schinken Und Bechamel**  
**Маленький Круассан С Соусом Бешамель И Ветчиной**

Συσκευασία/Case amount: 10kg

45g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Φυτική μαργαρίνη, βούτυρο γάλακτος, χοιρινή ωμοπλάτη, τυρί Γκούντα, κρέμα μπεςαμέλ.  
 INGREDIENTS: Vegetable margarine, milk butter, bechamel, ham, gouda cheese.  
 ZUTATEN: Pflanzliche Margarine, Milchbutter, Schinken, GoudaKäse Beschamel creme.  
 СОСТАВ: Мука пшеничная, масло сливочное, ветчина, сыр Гауда, цельный бешамель крем.

94.21.075

**Κρουασανάκι πραλίνα - μπανάνα**  
**Mini croissant with praline and banane**  
**Mini croissant mit Praline und Banana**  
**Маленький Круассан Пралине И банан**

Συσκευασία/Case amount: 5kg

40g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Φυτική μαργαρίνη, πραλίνα σοκολάτα, αποξηραμένη μπανάνα, κρέμα μπανάνα.  
 INGREDIENTS: Praline, vegetable margarine, dried banana, banana cream.  
 ZUTATEN: Praline, Pflanzliche Margarine, getrocknete Banana, Bananakreme.  
 СОСТАВ: Маргарин растительный, шоколад пралине, сушеный банан, банановый крем.



94.21.068

**Κρουασανάκι Πραλίνα (μαργαρίνη)**  
**Mini Praline Croissant (margarine)**  
**Маленький Круассан Пралине (маргарин)**

Συσκευασία/Case amount: 10kg

40g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Φυτική μαργαρίνη, πραλίνα σοκολάτα.  
 INGREDIENTS: Praline, vegetable margarine.  
 ZUTATEN: Praline, Pflanzliche Margarine.  
 СОСТАВ: Маргарин растительный, шоколад пралине.







94.21.058

**Πιτσάκι (κρουασάν)  
Mini Pizza (croissant)  
Маленькая Пицца**

**Συσκευασία/Case amount: 7kg 40g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Βούτυρο γάλακτος, χοιρινή ωμοπλάτη, μπέικον, τυρί Γκούντα, σάλτσα τομάτας, πιπέρι, σκόρδο, ρίγανη.

INGREDIENTS: Milk butter, ham, bacon, gouda cheese, tomato sauce, pepper, garlic, origano.

ZUTATEN: Milchbutter, Schinken, Speck, Gouda Käse, gefrorene Zwiebeln, Tomatensauce, Pfeffer, Knoblauch, Oregano.

СОСТАВ: Масло сливочное, ветчина, бекон, сыр Гауда, томатный соус, перец, чеснок, орегано.

94.21.060

**Κρουασανάκι Μήλο (βούτυρο γάλακτος)  
Mini Apple Croissant (milk butter)  
Mini Apfel Croissant (milchbutter)  
Маленький Круассан Яблочный (Масло Сливочное)**

**Συσκευασία/Case amount: 10kg 40g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Βούτυρο γάλακτος, αποξηραμένο μήλο, κανέλλα.

INGREDIENTS: Milk butter, dried apple, cinnamon.

ZUTATEN: Milchbutter, Getrockneter Apfel, Zimt.

СОСТАВ: Мука пшеничная, масло сливочное, сушеное яблоко, корица.



94.21.059

**Κρουασανάκι Μπουγάτσα (μαργαρίνη)  
Mini Cream Croissant (croissant pastry)  
Mini Bougatsa Croissant (Cremetasche) (croissantteig)  
Маленький Круассан«бугаца»**

**Συσκευασία/Case amount: 10kg 40g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Φυτική μαργαρίνη, σιμιγδάλι, γάλα παστεριωμένο, φυτικό μαγειρικό λίπος.

INGREDIENTS: Vegetable margarine, pasteurized milk, semolina, vegetable fat.

ZUTATEN: Pflanzliche Margarine, past-Milch, Grieß, Pflanzliches Fett.

СОСТАВ: Маргарин растительный, манная крупа, молоко, растительный кулинарный жир.





94.21.006

**Κρουασάν Σοκολάτα (μαργαρίνη)**  
**Chocolate Croissant (margarine)**  
**Schokoladen Croissant (margarine)**  
**Круассан Шоколадный (Маргарин)**

**Συσκευασία/Case amount: 100τμχ/pcs 120g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Φυτική μαργαρίνη, βούτυρο γάλακτος, βέργες σοκολάτας υγείας.

INGREDIENTS: Vegetable margarine, bitter Chocolate, milk butter.

ZUTATEN: Pflanzliche Margarine, Bitterschokolade, Milchbutter.

СОСТАВ: Маргарин растительный, масло сливочное, палочки горького шоколада.

94.21.161

**Μπέικον - Τυρί (μαργαρίνη)**  
**Bacon - Cheese (margarine)**  
**Speck Käse (margarine)**  
**С Беконем И Сыром (Маргарин)**

**Συσκευασία/Case amount: 50τμχ/pcs 190g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Φυτική μαργαρίνη, μπέικον, τυρί ημισκληρο, μπεσαμέλ.

INGREDIENTS: Vegetable margarine, bacon, semi-hard yellow cheese, bechamel sauce.

ZUTATEN: Pflanzliche Margarine, Speck, Schnitt Käse, Bechamel sauce.

СОСТАВ: Маргарин растительный, полутвердый сыр, бешамель крем.



94.20.203

**Κρουασάν Βουτύρου Mini**  
**Mini Butter Croissant (Milk Butter)**  
**Mini Butter Croissant (Milchbutter)**  
**Круассан На Сливочном Масле**

**Συσκευασία/Case amount: 5kg 25g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, βούτυρο γάλακτος.

INGREDIENTS: Wheat flour, butter.

ZUTATEN: Weizenmehl, Butter.

СОСТАВ: Мука пшеничная, масло сливочное.





94.20.202

**Courbe Βούτυρου**

**Butter Courbe**

**Butter Courbe**

**Масло Курбе**

Συσκευασία/Case amount: 104τμχ/pcs 100g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, βούτυρο γάλακτος,  
INGREDIENTS: Wheat flour, milk butter.  
ZUTATEN: Weizenmehl, Milchbutter.  
СОСТАВ: Мука пшеничная, масло сливочное.



94.20.206

**Twist Cream With Choco Chips**

**Twist Cream Mit Choco Chips**

**Твист-крем с шоколадными чипсами**

Συσκευασία/Case amount: 50τμχ/pcs 100g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Βούτυρο γάλακτος, chocochips.  
INGREDIENTS: Milk Butter, chocochips.  
ZUTATEN: Milchbutter, Chocochips.  
СОСТАВ: Масло сливочное, Chocochips.

94.20.207

**Βούτυρου Γεμιστό Πραλίνας**

**Butter croissant with praline filling**

**Butter croissant mit Pralinenfüllung**

**Круассан На пралине**

Συσκευασία/Case amount: 70τμχ/pcs 85g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Βούτυρο γάλακτος, κακάο, φουντούκι.  
INGREDIENTS: Milk Butter, Cocoa, Hazelnut.  
ZUTATEN: Milchbutter, Kakao, Haselnuss.  
СОСТАВ: Масло сливочное, какао, лещина.



# Τα Κρουασίνια

## **KOINA ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ - COMMON INGREDIENTS - ALLGEMEINE ZUTATEN - ОБЩИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ**

Όλα τα Κρουασίνια εκτός των ιδιαίτερων συστατικών τους περιέχουν επίσης: Αλεύρι σίτου, ζάχαρη, μαγιά, αλάτι, βελτιωτικό αλεύρων.

All of the Croissant sticks "family" products apart from the very specific ingredients contain the following: Wheat flour, sugar, yeast, salt, flour treatment agent.

Alle Produkte, die in der Kategorie Croissant sticks enthalten sind, mit Ausnahme spezifischer Inhaltsstoffe für bestimmte Produkte, enthalten Folgendes: Weizenmehl, Zucker, Hefe, Salz, Mehlbehandlungsmittel.

Все продукты, входящие в категорию Круассаны палочки, кроме определенных ингредиентов для определенных продуктов, содержат следующее: мука пшеничная, сахар, дрожжи, соль, Средства для обработки муки.

## **ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ - ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ - ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ**

### **STORAGE CONDITIONS - INSTRUCTIONS FOR PREPARATION - NOTES**

### **LAGERBEDINGUNGEN - ANWEISUNGEN ZUR VORBEREITUNG - HINWEISE**

### **УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ - ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ - ПРИМЕЧАНИЯ**

**ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ:** Τα προϊόντα πρέπει να αποθηκεύονται στη κατάψυξη στους -18 °C.

**ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ - ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ:** Πρέπει να τοποθετούνται σε θερμοθάλαμο με θερμοκρασία στους 30 - 35 °C για 2 ώρες περίπου. Προτείνεται επάλειψη με αυγό και ψήσιμο στους 175 - 185 °C για 20 λεπτά. Οι χρόνοι και οι θερμοκρασίες ποικίλουν ανάλογα με τη στόφα και τον φούρνο. Τα προϊόντα αφού αποψυχθούν δεν πρέπει να επαναψυχθούν.

**STORAGE CONDITIONS:** The products must be stored in freezers at -18 °C.

**INSTRUCTIONS FOR PREPARATION - NOTES:** The products have to be placed in fermentation chambers at 30-35 °C for approximately 2 hours. It is also recommended to apply egg at the surface of the product before baking and bake at 175-185 °C for approximately 20 minutes. Time periods and temperature levels vary according to the chamber. The products once defrosted, should not be refrozen.

**LAGERBEDINGUNGEN:** Die Produkte sollten gefroren bei T = -18 °C gelagert werden.

**ANWEISUNGEN ZUR VORBEREITUNG - HINWEISE:** Die Produkte sollten ca. 2 Stunden lang in Fermentationskammern bei T = 30-35 °C gelagert werden. Es wird empfohlen, die Oberfläche der Produkte vor dem Backen mit Ei zu bestreichen und dann ca. 20 Minuten bei T = 175-185 °C zu backen. Die Zeit und die Temperatur der Gärung und des Backens können je nach den technischen Fähigkeiten der Gärkammer und denen des Ofens variieren. Die aufgetauten Produkte sollten nicht wieder eingefroren werden.

**ХРАНЕНИЕ:** Продукты должны храниться в морозильной камере при температуре - 18 °C.

**УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:** Продукты следует хранить замороженными при T = -18 °C.

Инструкции по приготовлению - Примечания: Продукты следует поместить в камеры для брожения при T = 30-35 °C примерно на 2 часа. Рекомендуется перед выпеканием намазать поверхность продуктов яйцом, а затем выпекать при T = 175-185 °C примерно 20 минут. Время и температура ферментации и выпекания могут варьироваться в зависимости от технических возможностей камеры ферментации и печи. После размораживания продукты не подлежат повторному замораживанию.

28





**Croissant sticks**  
**Круассаны палочки**





94.21.235

**Κρουασίνι Σουσάμι**  
**Sesame Croissant Stick**  
**Croissant Stick Mit Sesame**  
**Круасини**

Συσκευασία/Case amount: 8kg

50g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Φυτική μαργαρίνη, σουσάμι.  
INGREDIENTS: Vegetable margarine, sesame seeds.  
ZUTATEN: Pflanzliche Margarine, Sesamesamen.  
СОСТАВ: Мука пшеничная, маргарин растительный, семена.



94.21.261

**Κρουασίνι Πολύσπορο Τυρί**  
**Cheese Multi-grain Croissant Stick**  
**Mehrkorn Croissant Stick Mit Käse**  
**Круасини Мультизерновой**

Συσκευασία/Case amount: 7kg

100g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Πολύσπορο μίγμα, αλεύρι βύνης, φυτική μαργαρίνη, τυρί gouda.  
INGREDIENTS: Multi-grain mixture, malt flour, vegetable margarine, gouda cheese.  
ZUTATEN: Mehrkorn Mischung, Malzmehl, Pflanzliche Margarine, Gouda Käse.  
СОСТАВ: Мука пшеничная, солодовая мука, растительный маргарин, сыр Гауда.



94.21.233

**Κρουασίνι Πολύσπορο**  
**Multi-grain Croissant Stick**  
**Mehrkorn Croissant Stick**  
**Круасини Мультизерновой**

Συσκευασία/Case amount: 8kg 50g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Πολύσπορο μίγμα, αλεύρι βύνης, φυτική μαργαρίνη, σουσάμι.  
INGREDIENTS: Multi-grain mixture, malt flour, vegetable margarine, sesame seeds.  
ZUTATEN: Mehrkorn Mischung, Malzmehl, Pflanzliche Margarine, Sesamesamen.  
СОСТАВ: Мука пшеничная, солодовая мука, растительный маргарин, семена.



94.21.236

**Κρουασίνι με Σοκολάτα Υγείας**  
**Bitter Choco Croissant Stick**  
**Bitter Chocolate Croissant Stick**  
**Круасини Шоколадный**

Συσκευασία/Case amount: 8kg 70g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Φυτική μαργαρίνη, σουσάμι, σοκολάτα υγείας.  
INGREDIENTS: Vegetable margarine, sesame seeds, bitter choco.  
ZUTATEN: Pflanzliche Margarine, Sesamesamen, Bitter Chocolate.  
СОСТАВ: Мука пшеничная, маргарин растительный, семена, Шоколадный.



# Τα Brioche

## **ΚΟΙΝΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ - COMMON INGREDIENTS - GEMEINSAME ZUTATEN - ОБЩИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ**

Όλα τα Brioche εκτός των ιδιαίτερων συστατικών τους περιέχουν επίσης: Αλεύρι σίτου, μίγμα μπριόζ, μαγιά, αυγό παστεριωμένο, ζάχαρη, άπαχο γάλα σκόνη, βελτιωτικό αλεύρων, φυτικό μαγειρικό λίπος, αλάτι, φυτική μαργαρίνη.

All the products which are included in the Brioche category, apart from specific ingredients for particular products, contain the following: Wheat flour, brioche mixtur, yeast, pasteurized egg, sugar, skimmed milkpowder, flour treatment agent, vegetable fat, salt, vegetable margarine.

Alle Produkte, die in der Kategorie Brioche enthalten sind, mit Ausnahme spezifischer Inhaltsstoffe für bestimmte Produkte, enthalten Folgendes: Weizenmehl, Briochemischung, Hefe, pasteurisiertes Ei, Zucker, Magermilchpulver, Mehlbehandlungsmittel, Pflanzenfett, Salz, Pflanzenmargarine.

Все продукты, входящие в категорию Бриоши, кроме определенных ингредиентов для определенных продуктов, содержат следующее: муку пшеничную, смесь бриошь, дрожжи, пастеризованное яйцо, сахар, сухое обезжиренное молоко, улучшитель муки, растительный кулинарный жир, соль, маргарин.

## **ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ - ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ - ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ**

### **STORAGE CONDITIONS - INSTRUCTIONS FOR PREPARATION - NOTES**

### **LAGERBEDINGUNGEN - ANWEISUNGEN ZUR VORBEREITUNG - HINWEISE**

### **УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ - ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ - ПРИМЕЧАНИЯ**

**ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ:** Τα προϊόντα πρέπει να αποθηκεύονται στη κατάψυξη στους -18 °C.

**ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ - ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ:** Πρέπει να τοποθετούνται σε θερμοθάλαμο με θερμοκρασία στους 30 - 35 °C για 2 ώρες περίπου. Προτείνεται επάλειψη με αυγό και ψήσιμο στους 175 - 185 °C για 20 λεπτά. Οι χρόνοι και οι θερμοκρασίες ποικίλουν ανάλογα με τη στόφα και τον φούρνο. Τα προϊόντα αφού αποψυχθούν δεν πρέπει να επαναψυχθούν.

**STORAGE CONDITIONS:** The products should be stored frozen at T= -18 °C.

**INSTRUCTIONS FOR PREPARATION - NOTES:** The products should be placed in fermentation chambers at T=30 -35 °C for approximately 2 hours. It is recommended to spread the surface of the products with egg prior baking and then bake at T= 175-185 °C for approximately 20 minutes. The time and the temperature of fermentation and baking may vary according to the technical capabilities of the fermentation chamber and those of the oven. The products once defrosted, should not be refrozen.

**LAGERBEDINGUNGEN:** Die Produkte sollten gefroren bei T = -18 °C gelagert werden.

**ANWEISUNGEN ZUR VORBEREITUNG - HINWEISE:** Die Produkte sollten ca. 2 Stunden lang in Fermentationskammern bei T = 30-35 °C gelagert werden. Es wird empfohlen, die Oberfläche der Produkte vor dem Backen mit Ei zu bestreichen und dann ca. 20 Minuten bei T = 175-185 °C zu backen. Die Zeit und die Temperatur der Gärung und des Backens können je nach den technischen Fähigkeiten der Gärkammer und denen des Ofens variieren. Die aufgetauten Produkte sollten nicht wieder eingefroren werden.

**УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:** Продукты следует хранить замороженными при T = -18 °C.

Инструкции по приготовлению - Примечания: Продукты следует поместить в камеры для брожения при T = 30-35 °C примерно на 2 часа. Рекомендуется перед выпеканием намазать поверхность продуктов яйцом, а затем выпекать при T = 175-185 °C примерно 20 минут. Время и температура ферментации и выпекания могут варьироваться в зависимости от технических возможностей камеры ферментации и печи. После размораживания продукты не подлежат повторному замораживанию.

32







# Brioche

# Бриоши





94.21.808

**Πεϊνιρλί κλειστό**  
**Peinirli covered**  
**Peinirli gedeckt**  
**Peinirli закрыто**

**Συσκευασία/Case amount: 25τμχ/pcs**

**340g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Τυρί γκούντα, χοιρινή ωμοπλάτη, τομάτα σάλτσα.  
INGREDIENTS: Gouda cheese, ham, tomato sauce.  
ZUTATEN: Gouda Käse, Schinken, Tomatensauce.  
СОСТАВ: Гауда сыр, ветчина, помидоры.

94.21.175

**Πεϊνιρλί Brioche**  
**Peinirli Brioche**  
**Пейнирли Бриош**

**Συσκευασία/Case amount: 25τμχ/pcs**

**240g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Χοιρινή ωμοπλάτη, μπέικον, ημίσκληρο, τυρί γκούντα, κρέμα μπεςαμέλ.  
INGREDIENTS: Ham, bacon, gouda cheese, bechamel cream, semi-hard cheese.  
ZUTATEN: Schinken, Speck, Gouda Käse, Bechamel Sauce, Schnitt Käse.  
СОСТАВ: ветчина, Бекон, полутвёрдый сыр, сыр Гауда, крем бешамель.





94.21.199  
**Πεϊνιρλί Παραδοσιακό**  
**Traditional Peinirli**  
**Traditionelle Peinirli**  
**Традиционный пейнирли**

Συσκευασία/Case amount: 25τμχ/pcs 250g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Τυρί γκούντα, σάλτσα ντομάτας.  
INGREDIENTS: Gouda cheese, tomato sauce.  
ZUTATEN: Gouda Käse, Tomaten Sauce,  
СОСТАВ: Сыр Гауда, томатный соус.



94.21.180

**Χωριάτικο Πεϊνιρλί**  
**Artisan Peinirli**  
**Handgemachtes Peinerli**  
**Пайнерли ручной**

Συσκευασία/Case amount: 30τμχ/pcs 260g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Χοιρινή ωμοπλάτη, μπέικον, κεφαλοτύρι, ημίσκληρο.  
INGREDIENTS: Ham, bacon, kefalotiri cheese, semi hard cheese.  
ZUTATEN: Schinken, Speck, Kefalotirikäse, Schnittkäse.  
СОСТАВ: Ветчина, бекон, кефалотири сыр, полутвёрдый сыр.



94.21.172  
**Μπέικον - Παρμεζάνα**  
**Bacon - Parmesan**  
**Speck - Parmesan**  
**С Беконем И Пармезаном**

Συσκευασία/Case amount: 50τμχ/pcs 180g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Βούτυρο γάλακτος, τυρί παρμεζάνα, μπέικον, μπεσαμέλ κρέμα.  
INGREDIENTS: Milk butter, bacon, bechamel cream, parmesan cheese.  
ZUTATEN: Speck, Milchbutter, Bechamelcreme, Parmesan Käse.  
СОСТАВ: масло сливочное, сыр пармезан, Беконем, бешамель соус.





94.21.194

**Στρόμπολι Λουκάνικο Χοιρινό**

**Stroboli Ham & Sausage**

**Stroboli Schinken und Wurst**

**Стромболи С Сосиской И Ветчиной**

**Συσκευασία/Case amount: 40τμχ/pcs 240g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Χοιρινή ωμολάτη, ντομάτα σάλτσα, τυρί γκούντα, λουκάνικο Φρανκφούρτης, πιπεριά, κρεμμύδι, πιπέρι, ρίγανη, δυόσμος.

INGREDIENTS: Ham, tomato sauce, Gouda cheese, sausage, peppers, onions, oregano, mint.

ZUTATEN: Schinken, Tomaten Sauce, Gouda Käse, Wurst, Paprika, Zwiebeln, Pfeffer, Oregano, Minze.

СОСТАВ: Ветчина, томат, сыр Гауда, колбаска, Сосиска Франкфуртская, перец, лук репчатый, орегано, мята.

94.21.191

**Διπλό Λουκάνικο Μπέικον**

**Double Sausage Bacon**

**Wurst Doppelt**

**Speck Двойная Колбаска И Соус**

**Συσκευασία/Case amount: 50τμχ/pcs 260g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Βούτυρο γάλακτος, λουκάνικο τύπου Φρανκφούρτης, μπέικον, μουστάρδα, σάλτσα τομάτας.

INGREDIENTS: Milk butter, sausage, bacon, tomato sauce, mustard.

ZUTATEN: Milchbutter, Wurst, Speck, Tomatensauce, Senf.

СОСТАВ: Масло сливочное, Сосиска Франкфуртская, бекон, Tomatoсauce, горчица.





94.21.069

**Διπλό Λουκανικάκι**  
**Mini Double Sausage**  
**Mini Wuerstchen Doppelt**  
**Двойная Сосиска**

Συσκευασία/Case amount: 5kg

50g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Λουκάνικο Φρανκφούρτης, γκούντα, κρέμα μπεςαμέλ.  
INGREDIENTS: Frankfurt-type sausage, Gouda cheese, bechamel sauce.  
ZUTATEN: Wurst, Goudakäse, Bechamelsauce.  
СОСТАВ: Сосиска Франкфуртская, сыр Гауда, крем бешамель.

94.21.072

**Κρουασανάκι Πεϊνιρλί**  
**Mini Peinirli**  
**Маленький «пейнирли»**

Συσκευασία/Case amount: 5kg

40g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Μπεςαμέλ, μπέικον, χοιρινή ωμοπλάτη, τυρί γκούντα, τυρί ημίσκληρο.  
INGREDIENTS: Bechamel sauce, bacon, ham, gouda cheese, semi-hard yellow cheese.  
ZUTATEN: Gouda Käse, Bechamelsauce, Speck, Schinken, Schnitt Käse.  
СОСТАВ: полутвердый сыр, ветчина, бекон, сыр Гауда, крем бешамель.



94.21.196

**Διπλό Λουκάνικο Μπεςαμέλ**  
**Double Sausage Bechamel**  
**Wuerstchen Doppelt Bechamel**  
**Двойная Колбаска И Соус Бешамель**

Συσκευασία/Case amount: 50τμχ/pcs

240g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Λουκάνικο τύπου Φρανκφούρτης, τυρί γκούντα, μπεςαμέλ σάλτσα, σουσάμι.  
INGREDIENTS: Frankfurt-type sausage, gouda cheese, bechamel sauce, sesame seeds.  
ZUTATEN: Wurst, Bechamel Sauce, Gouda Käse, Sesamesamen.  
СОСТАВ: Сосиска Франкфуртская, сыр Гауда, крем бешамель, семена.





94.21.197

**Πίτσα Ατλαντικών με Μοτσαρέλλα**  
**Pizza Mozzarella**  
**Pizza Mozzarella**  
**Пицца с Моцареллой**

**Ευσκευασία/Case amount: 5τμχ/pcs 1900g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Τυρί γκούντα, τυρί μοτσαρέλα, χοιρινή ωμοπλάτη, μπέικον, πιπεριά πράσινη - κόκκινη και μανιτάρια.

INGREDIENTS: Gouda cheese, mozzarella cheese, ham, bacon, mushroom, green & red peppers.

ZUTATEN: Goudakäse, Mozzarellakäse, Schinken, Speck, Pilz, Grünen und Rote Paprika.

СОСТАВ: Сыр Гауда, сыр моцарелла, ветчина, бекон, грибы перец.

94.21.190

**Πίτσα Βεζούβιος**  
**Pizza Vesouvius**  
**Pizza Vesuvio**  
**Пицца Везувиио**

**Ευσκευασία/Case amount: 40τμχ/pcs 250g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Τυρί γκούντα, τυρί μοτσαρέλα, χοιρινή ωμοπλάτη, μπέικον, πιπεριά πράσινη - κόκκινη.

INGREDIENTS: Gouda cheese, mozzarella cheese, ham, bacon, green & red peppers.

ZUTATEN: Goudakäse, Mozzarellakäse, Schinken, Speck, Grüne und Rote Paprikas.

СОСТАВ: Сыр Гауда, сыр моцарелла, ветчина, бекон, перец.





94.21.252

**Πίτσα Ταψί**  
**Pizza Tray**

**Pizza Blech**

**Пицца На Противне**

**Συσκευασία/Case amount: 5τμχ/pcs 1900g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Χοιρινή ωμοπλάτη, μπέικον, τυρί γκούντα, μανιτάρια, πιπεριά, σάλτσα ντομάτας.

INGREDIENTS: Gouda cheese, ham, bacon, tomato sauce, mushrooms, green pepper.

ZUTATEN: Gouda-Käse, Schinken, Speck, Tomatensauce, Pilzen, Grüne Pfeffer.

СОСТАВ: Ветчина, бекон, сыр Гауда, грибы, зеленый перец, томатный соус.

94.21.168

**Πίτσα Brioche**

**Pizza Brioche**

**Пицца Бриоши**

**Συσκευασία/Case amount: 35τμχ/pcs 210g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Χοιρινή ωμοπλάτη, μπέικον, τυρί Γκούντα, μανιτάρια, βούτυρο γάλακτος, πιπεριά, σάλτσα τομάτας, μπαχαρικά.

INGREDIENTS: Gouda cheese, ham, bacon, mushrooms, Milk butter, tomato sauce, green pepper, spices.

ZUTATEN: Goudakäse, Schinken, Speck, Pilzen, Milchbutter, Tomaten Sauce, Grüne Pfeffer, Gewürze.

СОСТАВ: Масло сливочное, ветчина, бекон, сыр Гауда, грибы, зеленый перец, томатный соус, специи.



# Τα Κουρού

## **KOINA ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ - COMMON INGREDIENTS - GEMEINSAME ZUTATEN - ОБЩИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ**

Όλα τα Κουρού εκτός των ιδιαίτερων συστατικών τους περιέχουν επίσης: Αλεύρι, μαγιά, αυγό, ζάχαρη, φυτικό μαγειρικό λίπος, αλάτι, φυτική μαργαρίνη, γιαούρτι, μπέικιν πάουντερ.

All the products which are included in the Kourou category, apart from specific ingredients for particular products, contain the following: Wheat Flour, yeast, egg, sugar, vegetable fat, salt, vegetable margarine, yogurt, baking powder.

Alle Produkte, die in der Kategorie Kourou enthalten sind, mit Ausnahme spezifischer Inhaltsstoffe für bestimmte Produkte, enthalten Folgendes: Weizenmehl, Hefe, Ei, Zucker, Pflanzliches Fett, Salz, Pflanzliche Margarine, Jogurt, Backpulver.

Все продукты, входящие в категорию Куру, кроме определенных ингредиентов для определенных продуктов, содержат следующее: Мука пшеничная, дрожжи, яйцо, сахар, растительный жир, соль, растительный маргарин, йогурт, разрыхлитель.

## **ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ - ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ - ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ**

### **STORAGE CONDITIONS - INSTRUCTIONS FOR PREPARATION - NOTES**

### **LAGERBEDINGUNGEN - ANWEISUNGEN ZUR VORBEREITUNG - HINWEISE**

### **УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ - ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ - ПРИМЕЧАНИЯ**

**ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ:** Τα προϊόντα πρέπει να αποθηκεύονται στη κατάψυξη στους -18 °C.

**ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ - ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ:** Πρέπει να τοποθετούνται σε θερμοθάλαμο με θερμοκρασία στους 30 - 35 °C για 1 ώρα περίπου. Προτείνεται επάλειψη με αυγό και ψήσιμο στους 175 - 185 °C για 20 λεπτά. Οι χρόνοι και οι θερμοκρασίες ποικίλουν ανάλογα με τη στόφα και τον φούρνο. Τα προϊόντα αφού αποψυχθούν δεν πρέπει να επαναψυχθούν.

**STORAGE CONDITIONS:** The products should be stored frozen at T= -18 °C.

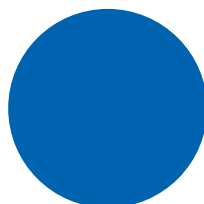
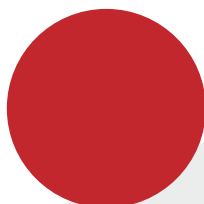
**INSTRUCTIONS FOR PREPARATION - NOTES:** The products should be placed in fermentation chambers at T=30 -35 °C for approximately 1 hour. It is recommended to spread the surface of the products with egg prior baking and then bake at T= 175-185 °C for approximately 20 minutes. The time and the temperature of fermentation and baking may vary according to the technical capabilities of the fermentation chamber and those of the oven. The products once defrosted, should not be refrozen.

**LAGERBEDINGUNGEN:** Die Produkte sollten gefroren bei T = -18 °C gelagert werden.

**ANWEISUNGEN ZUR VORBEREITUNG - HINWEISE:** Die Produkte sollten ca. 1 Stunde lang in Fermentationskammern bei T = 30-35 °C gelagert werden. Es wird empfohlen, die Oberfläche der Produkte vor dem Backen mit Ei zu bestreichen und dann ca. 20 Minuten bei T = 175-185 °C zu backen. Die Zeit und die Temperatur der Gärung und des Backens können je nach den technischen Fähigkeiten der Gärkammer und denen des Ofens variieren. Die aufgetauten Produkte sollten nicht wieder eingefroren werden.

**УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:** Продукты следует хранить замороженными при T = -18 °C.

Инструкции по приготовлению - Примечания: Продукты следует поместить в камеры для брожения при T = 30-35 °C примерно на 1 час. Рекомендуется перед выпеканием намазать поверхность продуктов яйцом, а затем выпекать при T = 175-185 °C примерно 20 минут. Время и температура ферментации и выпекания могут варьироваться в зависимости от технических возможностей камеры ферментации и печи. После размораживания продукты не подлежат повторному замораживанию.







**Kourou**

**Kypy**



94.21.159

**Τυρόπιτα Ελληνικός Φούρνος**  
**“Hellinikos Fournos” Cheese Pie**  
**Blaetterteigtasche “Hellinikos Fournos”**  
**Пирожок С Сыром «Эллиникос Фурнос»**

Συσκευασία/Case amount: 35τμχ/pcs

210g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Τυρί φέτα, μυζήθρα, τυρί μπλε Δανίας, μπεσαμέλ κρέμα, ντομάτα, πιπεριά.

INGREDIENTS: Fresh tomato, feta cheese, mizithra cheese, fresh green pepper, bechamel cream, blue cheese.

ZUTATEN: Feta Käse, Mizithra Käse, frische Tomate, frische Paprika, Bechamelcreme, Blau Käse.

СОСТАВ: сыр фета, мизитра (белый мягкий сыр), датский голубой сыр, томат, бешамель крем, зеленый перец.



94.21.120

**Κουρού Πολύσπορη με Φέτα**  
**“Kourou” Multi-grain with Feta Cheese**  
**“Kourou” Mehrkorn Mit Feta Käse**  
**“Κυру” Мультизерновая С Фетой**

Συσκευασία/Case amount: 55τμχ/pcs

175g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Μίγμα πολύσπορο, βύνη, φέτα, μυζήθρα, κρέμα μπεσαμέλ.

INGREDIENTS: Multigrain mixture, malt flour, mizithra cheese, feta cheese, bechamel cream.

ZUTATEN: Mehrkornbrot, Malzmehl, Feta Käse, Mizithra Käse, Bechamelcreme.

СОСТАВ: Мультизерновая смесь, солод, фета, белый мягкий сыр (мизитра), крем бешамель.





**94.21.131**  
**Κουρού Καλαμπόκι**  
**“Kourou” Corn**  
**“Kourou” Mais**  
**“Κυру” Кукурузное**

**Συσκευασία/Case amount: 55τμχ/pcs 175g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Μίγμα καλαμποκιού, τυρί φέτα, μυζήθρα, σμιγδάλι, μπεσαμέλ κρέμα.  
INGREDIENTS: Mixture of corn, feta cheese, mizithra cheese, semolina, bechamel cream.  
ZUTATEN: Maismischung, Fetakäse, Misithrakäse, Grieß, Beschamelcreme.  
СОСТАВ: Смесь кукурузная, сыр фета, мизитра сыр, крем бешамель.

**94.21.121**

**Κουρού 2 Τυριά**  
**“Kourou” 2 Cheeses**  
**“Kourou” 2 Käse**  
**“Κυру” 2 Сыра**

**Συσκευασία/Case amount: 55τμχ/pcs 160g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Κεφαλοτύρι, τυρί Γκούντα, κρέμα μπεσαμέλ.  
INGREDIENTS: Kefalotiri cheese, Gouda cheese, bechamel cream.  
ZUTATEN: Kefalotiri Käse, Gouda Käse, Bechamelcreme.  
СОСТАВ: Твердый сыр (кефалотири), сыр Гауда, крем бешамель.





94.21.170  
**Τυρόπιτα Κουρού**  
**“Kourou” Cheese Pie**  
**“Kourou” Blaetterteigtasche**  
**Пирожок С Сыром Куру**

**Συσκευασία/Case amount: 55τμχ/pcs 170g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Τυρί φέτα, μυζήθρα, σμιγδάλι, μπεσαμέλ κρέμα.  
 INGREDIENTS: Misithra cheese, feta cheese, bechamel cream, semolina.  
 ZUTATEN: Mizithra Käse, Feta Käse, Bechamelcreme, Grieß.  
 СОСТАВ: Сыр фета, сыр мизитра, бешамель, манная крупа.

94.21.067

**Κασεροπιτάκι**  
**Mini Kasserì Cheese Pie**  
**Mini KasserìKäse Blaetterteigtasche**  
**мини Пирожок С Сыром Касери**

**Συσκευασία/Case amount: 10kg 40g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Τυρί κασέρι, τυρί γκουντα, μπεσαμέλ κρέμα.  
 INGREDIENTS: Kasserì cheese, gouda cheese, bechamel cream.  
 ZUTATEN: Kasserikäse, Goudakäse, Bechamelcreme.  
 СОСТАВ: Сыр Касери, сыр Гауда, бешамель крем.



94.21.056  
**Τυροπιτάκι**  
**Mini Cheese Pie**  
**Mini Blaetterteigtasche Mit Käsefüllung**  
**мини Пирожок С Сыром**

**Συσκευασία/Case amount: 10kg 40g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Τυρί φέτα, τυρί μυζήθρα, σμιγδάλι, μπεσαμέλ κρέμα.  
 INGREDIENTS: Feta cheese, mizithra cheese, bechamel cream, semolina.  
 ZUTATEN: Mizithra Käse, Feta Käse, Bechamelcreme, Grieß.  
 СОСТАВ: Сыр фета, сыр мизитра (белый мягкий сыр), манная крупа, бешамель крем.



94.21.057

Σλανακοτυροπιτάκι

Mini Spinach Pie

Mini Blätterteigtasche Mit Spinat

мини Пирожок С Шпинатом И Сыром

Συσκευασία/Case amount: 10kg

40g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Σπανάκι, πράσο, τυρί φέτα, μυζήθρα, σιμιγδάλι, μπεσαμέλ, κρεμμύδι, πιπέρι.

INGREDIENTS: Spinach, leek, feta cheese, mizithra cheese, bechamel cream, onion, pepper, semolina.

ZUTATEN: Spinat, Lauch, Feta Käse, Myzithra Käse, Bechamelcreme, Zwiebel, Grieß, Pfeffer.

СОСТАВ: шпинат, лук-порей, фета, мизитра (белый мягкий сыр), бешамель крем, лук репчатый, перец.



94.21.071

Μίνι Κουρού με Βούτυρο Γάλακτος

Mini "Kourou" With Butter

Mini "Kourou" Mit Butter

мини "Куру" Со Сливочным Маслом

Συσκευασία/Case amount: 5kg

35g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Βούτυρο γάλακτος, υγρό προζύμι, μυζήθρα, φέτα, κρέμα μπεσαμέλ, σιμιγδάλι, ντομάτα.

INGREDIENTS: Milk butter, liquid sourdough, mizithra cheese, feta cheese, bechamel sauce, semolina, tomato.

ZUTATEN: Milchbutter, Flüssige Sauerteig, Mizithra Käse, Feta Käse, Bechamelcreme, Grieß, Tomaten.

СОСТАВ: Масло сливочное, жидкая опара, мизитра (белый мягкий сыр), фета, крем бешамель, манная крупа, томат.

94.21.073

Μίνι Πολύσπορη Κουρού με Φέτα και Μπέικον

Mini Multi-grain "Kourou" with Feta Cheese and Bacon

Mini Mehrkorn "Kourou" Mit Feta Käse und Speck

Маленький Пирожок "Куру" С Фетой И Беконном

Συσκευασία/Case amount: 5kg

35g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Βύνη, μείγμα πολύσπορο, υγρό προζύμι, μυζήθρα, φέτα, σουσάμι, κρέμα μπεσαμέλ, σιμιγδάλι, μπέικον.

INGREDIENTS: Malt flour, multigrain mixture, liquid sourdough, mizithra cheese, feta cheese, sesame, bechamel sauce, semolina, bacon.

ZUTATEN: Malzmehl, Mehrkorn-Mischung, Flüssige Sauerteig, Mizithra Käse, Feta Käse, Sesame, Bechamelcreme, Grieß, Speck.

СОСТАВ: Разрыхлитель, солод, мультизерновая смесь, жидкая опара, мизитра (белый мягкий сыр), сыр фета, манная крупа, бекон, бешамель крем.



# Οι Σφολιάτες

## **ΚΟΙΝΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ - COMMON INGREDIENTS - GEMEINSAME ZUTATEN - ОБЩИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ**

Όλα τα προϊόντα Σφολιάτας εκτός των ιδιαίτερων συστατικών τους περιέχουν επίσης: Αλεύρι σίτου, φυτική μαργαρίνη, αλάτι.

All the products which are included in the puff pastry category, apart from specific ingredients for particular products, contain the following: Wheat flour, vegetable margarine, salt.

Alle Produkte, die in der Kategorie Blattereig enthalten sind, mit Ausnahme spezifischer Inhaltsstoffe für bestimmte Produkte, enthalten Folgendes: Weizenmehl, Pflanzliche Margarine, Salz.

Все продукты, входящие в категорию Слоеного Теста, кроме определенных ингредиентов для определенных продуктов, содержат следующее: муку пшеничную, маргарин растительный, соль.

## **ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ - ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ - ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ**

### **STORAGE CONDITIONS - INSTRUCTIONS FOR PREPARATION - NOTES**

### **LAGERBEDINGUNGEN - ANWEISUNGEN ZUR VORBEREITUNG - HINWEISE**

### **УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ - ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ - ПРИМЕЧАНИЯ**

**ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ:** Τα προϊόντα πρέπει να αποθηκεύονται στη κατάψυξη στους -18 °C.

**ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ - ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ:** Προτείνεται επάλειψη με αυγό και ψήσιμο στους 175 - 185 °C για 20 λεπτά. Οι χρόνοι και οι θερμοκρασίες ποικίλουν ανάλογα με τον φούρνο. Τα προϊόντα αφού αποψυχθούν δεν πρέπει να επαναψυχθούν.

**STORAGE CONDITIONS:** The products should be stored frozen at T= -18 °C.

**INSTRUCTIONS FOR PREPARATION - NOTES:** It is recommended to spread the surface of the products with egg prior baking and then bake at T= 175-185 °C for approximately 20 minutes. The time and the temperature of fermentation and baking may vary according to the technical capabilities of the oven. The products once defrosted, should not be refrozen.

**LAGERBEDINGUNGEN:** Die Produkte sollten gefroren bei T = -18 °C gelagert werden.

**ANWEISUNGEN ZUR VORBEREITUNG - HINWEISE:** Es wird empfohlen, die Oberfläche der Produkte vor dem Backen mit Ei zu bestreichen und dann ca. 20 Minuten bei T = 175-185 °C zu backen. Die Zeit und die Temperatur des Backens können je nach den technischen Fähigkeiten des Ofens variieren. Die aufgetauten Produkte sollten nicht wieder eingefroren werden.

**УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:** Продукты следует хранить замороженными при T = -18 °C.

Инструкции по приготовлению - Примечания: Рекомендуется перед выпеканием намазать поверхность продуктов яйцом, а затем выпекать при T = 175-185 °C примерно 20 минут. Время и температура выпекания могут варьироваться в зависимости от технических возможностей печи. После размораживания продукты не подлежат повторному замораживанию.

46





**Puff Pastry**

**Blaettereig**

**Изделия Из Слоеного Теста**



94.21.133

**Χειροποίητη Fuego Καπνιστό Ζαμπόν με Γραβιέρα Κρήτης**  
**Handmade Fuego with Smoked Ham with Cretan Graviera**  
**Handgemachter Fuego mit geräuchertem Schinken mit kretischer Graviera**  
**Фуэго ручной работы с копченой ветчиной и критской гравьерой**

Συσκευασία/Case amount: 36τμχ/pcs 230g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Χοιρινή σπάλα, γραβιέρα, κρέμα μπεςαμέλ, ζάχαρη, μπαχαρικά (μοσχοκάρυδο, πιπέρι), μαυροσήσαμο, σησάμι.  
INGREDIENTS: Pork shoulder, gruyere cheese, béchamel cream, sugar, spices (nutmeg, pepper), black sesame, sesame.  
ZUTATEN: Schweineschulter, Gruyere-Käse, Bechamel-Creme, Zucker, Gewürze (Muskatnuss, Pfeffer), schwarzer Sesam, Sesam.  
СОСТАВ: Свиная лопатка, сыр грюйер, крем бешамель, сахар, специи (мускатный орех, перец), черный кунжут, кунжут.



94.21.182

**Χειροποίητη Κασερόπιτα**  
**Handmade "Kasseri" Cheese Pie**  
**Handgemachte "Kasseri" Käse**  
**Пирожок с Критским Сыром**

Συσκευασία/Case amount: 36τμχ/pcs 220g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Μπεςαμέλ κρέμα, ημίσκληρο τυρί, Κασέρι.  
INGREDIENTS: Bechamel crème, semi hard cheese, "Kasseri" Cheese.  
ZUTATEN: Bechamel Crème, Schnittkäse, Kasserikäse.  
СОСТАВ: Крем Бешамель, сыр Касери, полутвёрдый сыр.







94.50.186

**Χειροποίητη Τυρόπιτα**  
**Handmade Cheese pie**  
**Handgemachte Käsekuchen**  
**Пирог с сыром ручной работы**

**Συσκευασία/Case amount: 40τμχ/pcs 190g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Σιμιγδάλι σίτου, τυρί φέτα, τυρί ανθότυρο, κρέμα μπεςαμέλ.  
 INGREDIENTS: Wheat semolina, feta cheese, cream cheese, béchamel cream.  
 ZUTATEN: Weizengrieß, Feta-Käse, Frischkäse, Bechamel-Creme.  
 СОСТАВ: Пшеничная крупа, сыр фета, сливочный сыр, крем бешамель.



94.50.183

**RSPO MB Χειροποίητη Τυρόπιτα με Γραβιέρα**  
**RSPO MB Handmade Cheese pie with gruyere**  
**RSPO MB Handgemachte Käsekuchen mit Gruyere**  
**РСПО МБ Пирог с сыром ручной работы с Гравьерой**

**Συσκευασία/Case amount: 40τμχ/pcs 190g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, φυτική μαργαρίνη RSPO, τυρί γραβιέρα, τυρί ημίσκληρο, κρέμα μπεςαμέλ.  
 INGREDIENTS: Wheat flour, vegetable margarine RSPO, gruyere cheese, semi-hard cheese, béchamel cream.  
 ZUTATEN: Weizenmehl, pflanzliche Margarine RSPO, Gruyere-Käse, halbharter Käse, Bechamel-Creme.  
 СОСТАВ: Пшеничная мука, растительный маргарин RSPO, сыр грюйер, полутвердый сыр, крем бешамель.





94.21.181

**Χειροποίητη Ζαμπνοτυρόπιτα**  
**Handmade Ham and Cheese Pie**  
**Handgemachte Schinken und Käse Pastete**  
**Пирог с ветчиной и сыром ручной работы**

Ευσκευασία/Case amount: 36τμχ/pcs

250g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Ζαμπόν, τυρί γκούντα, σάλτσα τομάτα.  
 INGREDIENTS: Ham, gouda cheese, tomato sauce.  
 ZUTATEN: Schinken, Goudakäse, Tomatensauce.  
 СОСТАВ: Ветчина, сыр Гауда, томатный соус.

94.21.151

**Τυρόπιτα Στρογγυλή (Φέτα)**  
**Round Feta Cheese Pie**  
**Feta Käseblatterteigtasche**  
**Круглая Слойка С Сыром (Фета)**

Ευσκευασία/Case amount: 60τμχ/pcs

180g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Τυρί φέτα, τυρί μυζήθρα, σιμιγδάλι, μπεσαμέλ πλήρης, πιπέρι.  
 INGREDIENTS: Mizithra cheese, feta cheese, semolina, bechamel cream, pepper.  
 ZUTATEN: Mizithra Käse, Feta Käse, Grieß, Bechamelcreme, Pfeffer.  
 СОСТАВ: Сыр фета, белый мягкий сыр (мизитра), манная крупа, бешамель, перец.



94.21.152

**Τυρόπιτα 4 τυριά 4**  
**4 Cheese Pie**  
**4 Käseblatterteigtasche**  
**Слойка 4 Сыра**

Ευσκευασία/Case amount: 60τμχ/pcs

190g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Βούτυρο γάλακτος, τυρί φέτα, μυζήθρα, τυρί Γκούντα, ημίσκληρο, σιμιγδάλι, μπεσαμέλ.  
 INGREDIENTS: Semi hard yellow cheese, gouda cheese, mizithra cheese, milk butter, feta cheese, bechamel cream.  
 ZUTATEN: Schnittkäse, Gouda Käse, Mizithra Käse, Milchbutter, Feta Käse, Bechamelcreme, Grieß.  
 СОСТАВ: Масло сливочное, сыр фета, белый мягкий сыр (мизитра), сыр Гауда, манная крупа, бешамель, полутвёрдый сыр.



94.21.153

**Κασερόπιττα**

**“Kasseri” Cheese Pie**

**“Kasseri” Käse Blaetterteigtasche**

**Слойка С Сыром Касери**

**Συσκευασία/Case amount: 60τμχ/pcs**

**180g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Κασέρι, ημίσκληρο τυρί, βούτυρο γάλακτος, μπεσαμέλ κρέμα.

INGREDIENTS: Milk butter, kasseri cheese, semi hard cheese, bechamel sauce.

ZUTATEN: Milchbutter, Kasseri Käse, Schnittkäse, Bechamelcreme.

СОСТАВ: Масло сливочное, сыр Касери, полутвёрдый сыр, бешамель.



94.21.132

**Τυρόπιττα “D” Γίγας**

**Maxi Cheese Pie “D” Shaped**

**Maxi Blaetterteigtasche “D”**

**Слойкас Сыром «полукруг»**

**Συσκευασία/Case amount: 40τμχ/pcs**

**220g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Τυρί φέτα, μυζήθρα, σιμιγδάλι, μπεσαμέλ.

INGREDIENTS: Mizithra cheese, feta cheese, semolina, bechamel sauce.

ZUTATEN: Mizithra Käse, Feta Käse, Grieß, Bechamelcreme.

СОСТАВ: Сыр фета, мягкий белый сыр (мизитра), манная мука, бешамель.

94.21.158

**Τυρόπιττα D**

**Cheese Pie (type “D”)**

**Blaetterteigtasche “D”**

**Слойкас Сыром «полукруг»**

**Συσκευασία/Case amount: 48τμχ/pcs**

**180g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Τυρί φέτα, μυζήθρα, σιμιγδάλι, μπεσαμέλ.

INGREDIENTS: Mizithra cheese, feta cheese, semolina, bechamel sauce.

ZUTATEN: Mizithra Käse, Feta Käse, Grieß, Bechamelcreme.

СОСТАВ: Сыр фета, мягкий белый сыр (мизитра), манная мука, бешамель.



94.21.164

**Μπουγάτσα  
"Bougatsa"  
Blätterteigtasche "Bougatsa"  
Слойка С Кремом**

Συσκευασία/Case amount: 50τμχ/pcs 180g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Ηλιέλαιο, ζάχαρη, σμιγδάλι, γάλα παστεριωμένο, βανίλια.  
INGREDIENTS: Pasteurized milk, sugar, sunflower oil, vanilla, sugar.  
ZUTATEN: Past-Milch, Zucker, Grieß, Sonnenblumenoel, Vanille.  
СОСТАВ: Масло подсолнечное, сахар, манная крупа, пастеризованное молоко, ванилин.



94.21.154

**Φωλιά Σπανάκι-Τυρί  
Spinach-Cheese Pie "nest"  
Spinat-Käse Pastete "Nest"  
Шпинат - Сыр "Гнездо"**

Συσκευασία/Case amount: 60τμχ/pcs 140g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Σπανάκι, σέσκουλο, πράσο, μυζήθρα, λευκό τυρί.  
INGREDIENTS: Spinach, swiss chard, leek, mizithra and white cheese.  
ZUTATEN: Spinat, Mangold, Lauch, Myzithra, Weißkäse.  
СОСТАВ: Шпинат, мангольд, лук-порей, мизитра, белый сыр.



94.21.119

**Πολύσπορη Φωλιά**  
**Multigrain Nest**  
**Mehrkorniges Nest**  
**Мультизерновое гнездо**

Συσκευασία/Case amount: 35τμχ/pcs 220g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι ολικής άλεσης, μίγμα πολύσπορου ψωμιού, φλέτο γαλοπούλας, mozzarella κρέμα μπεσαμέλ.  
INGREDIENTS: Whole wheat flour, multigrain mixture, turkey fillet, bechamel cream, mozzarella cheese.  
ZUTATEN: Vollkornmehl, Mehrkornmischung, Putenfleischfillet, Beschamelcreme, Mozzarella Käse.  
СОСТАВ: цельнозерновая мука, мультизерновая смесь, филе индейки, сливки бешамель, сыр моцарелла.



94.21.171

**Φωλιά**  
**“Folia” (Nest)**  
**“Follia”**  
**Гнездо**

Συσκευασία/Case amount: 35τμχ/pcs 230g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Χοιρινή ωμοπλάτη, πάριζα, τυρί Γκούντα, σάλτσα τομάτας.  
INGREDIENTS: Pariza (cooked sausage-parizer), ham, gouda cheese, tomato sauce.  
ZUTATEN: Schinken, Pariza, Gouda Käse, Tomaten Sauce.  
СОСТАВ: Ветчина, колбаса квадратная, сыр Гауда, томатный соус.

94.21.300

**Bretzel Αμυγδάλου**  
**Almond Bretzel**  
**Mandel Bretzel**  
**Брецель С Миндалем**

Συσκευασία/Case amount: 25τμχ/pcs 160g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αμύγδαλο, κακάο, καστανή ζάχαρη.  
INGREDIENTS: Almond, cocoa, brown sugar.  
ZUTATEN: Mandeln, Kakao, brauner Zucker.  
СОСТАВ: Миндаль, какао, сахар коричневый.





94.21.074

**Κοτοπιτάκι**  
**Mini Chicken Pie**  
**Mini Huhnchen Pastete**  
**Маленькие Слойки С Курицы**

**Συσκευασία/Case amount: 5kg 50g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Κοτόπουλο, κεφαλοτύρι, μηκονόσπορος, σουσάμι.  
 INGREDIENTS: Chicken, kefalotyri cheese, poppy seed, sesame.  
 ZUTATEN: Gefrorene Huhnchen, kefalotyrikäse, Mohnblumensame, Sesame.  
 СОСТАВ: Мясо курицы, кефалотири (твердый сыр), кунжут.

94.21.160

**Φλογέρα με γέμιση Κοτόπουλο**  
**Chicken Pie (flute)**  
**“Floete” Mit Huhnhenfuellung**  
**Хлебные Палочки С Начинкой Из Курицы**

**Συσκευασία/Case amount: 50τμχ/pcs 210g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Κοτόπουλο (φιλέτο), μπαχαρικά, σουσάμι, μηκονόσπορο, κεφαλοτύρι.  
 INGREDIENTS: Chicken, sesame, spices, kefalotyri cheese, poppy seed.  
 ZUTATEN: Huhnhen, Sesame, Mohnblumensame, Kefalotyri Käse.  
 СОСТАВ: Куриное мясо (филе), кунжут, кефалотири, мак.



94.21.156

**Φλογέρα με Μανιτάρια**  
**Mushroom Pie (flute)**  
**“Flöte” Mit Pilzen**  
**Хлебные Палочки С Грибами И Сливками**

**Συσκευασία/Case amount: 50τμχ/pcs 180g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Μανιτάρια, μπαχαρικά.  
 INGREDIENTS: Mushrooms, spices.  
 ZUTATEN: Pilzen, Gewürze.  
 СОСТАВ: Грибы, приправы.



94.21.114

**Λουκανικόπιτα Σάλτσα**  
**Sausage Pie With Tomato Sauce**  
**Pastete Mit Wurst Und Tomatensauce**  
**Слойка С Сосиской И Соусом**

Συσκευασία/Case amount: 70τμχ/pcs 150g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Λουκάνικο τύπου Φρανκφούρτης, σάλτσα ντομάτας, τυρί γκούντα, μουστάρδα.  
INGREDIENTS: Sausage, mustard, gouda cheese, tomato sauce.  
ZUTATEN: Wurst, Tomatensauce, Senf, Gouda Käse.  
СОСТАВ: Сосиска, соус томатный, сыр Гауда, горчица.



94.21.116

**Λουκανικόπιτα Μυκόνου**  
**Sausage Pie "Mykonos"**  
**Wurst Pastete "Mykonos"**  
**Слойка Сосиской "Миконос"**

Συσκευασία/Case amount: 40τμχ/pcs 230g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Λουκάνικο, σάλτσα ντομάτας, τυρί γκούντα, μουστάρδα.  
INGREDIENTS: Sausage, mustard, gouda cheese, tomato sauce.  
ZUTATEN: Wurst, Tomaten sauce, Senf, Gouda Käse.  
СОСТАВ: Сосиска, соус томатный, сыр Гауда, горчица.



94.21.163

**Λουκάνικο**  
**Sausage Pie**  
**Wurst Pastete**  
**Слойка Сосиской**

Συσκευασία/Case amount: 60τμχ/pcs 140g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Λουκάνικο τύπου Φρανκφούρτης  
INGREDIENTS: Sausage  
ZUTATEN: Wurst  
СОСТАВ: Сосиска



# Οι Χωριάτικες

## **ΚΟΙΝΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ - COMMON INGREDIENTS - GEMEINSAME ZUTATEN - ОБЩИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ**

Όλες οι χωριάτικες πίτες εκτός των ιδιαίτερων συστατικών τους περιέχουν επίσης: Αλεύρι σίτου, φυτική μαργαρίνη, αλάτι.

All the products which are included in the Artisan pies category, apart from specific ingredients for particular products, contain the following: Wheat flour, vegetable margarine, salt.

Alle Produkte, die in der Kategorie Handgemachte Blaettereige enthalten sind, mit Ausnahme spezifischer Inhaltsstoffe für bestimmte Produkte, enthalten Folgendes: Weizenmehl, Pflanzliche Margarine, Salz.

Все продукты, входящие в ручной пирог Слоеного Теста, кроме определенных ингредиентов для определенных продуктов, содержат следующее: муку пшеничную, маргарин растительный, соль.

## **ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ - ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ - ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ**

### **STORAGE CONDITIONS - INSTRUCTIONS FOR PREPARATION - NOTES**

### **LAGERBEDINGUNGEN - ANWEISUNGEN ZUR VORBEREITUNG - HINWEISE**

### **УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ - ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ - ПРИМЕЧАНИЯ**

**ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ:** Τα προϊόντα πρέπει να αποθηκεύονται στη κατάψυξη στους -18 °C.

**ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ - ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ:** Προτείνεται επάλειψη με αυγό και ψήσιμο στους 175 - 185 °C για 30 λεπτά. Οι χρόνοι και οι θερμοκρασίες ποικίλουν ανάλογα με τον φούρνο. Τα προϊόντα αφού αποψυχθούν δεν πρέπει να επαναψυχθούν.

**STORAGE CONDITIONS:** The products should be stored frozen at T= -18 °C.

**INSTRUCTIONS FOR PREPARATION - NOTES:** It is recommended to spread the surface of the products with egg prior baking and then bake at T= 175-185 °C for approximately 30 minutes. The time and the temperature of fermentation and baking may vary according to the technical capabilities of the oven. The products once defrosted, should not be refrozen.

**LAGERBEDINGUNGEN:** Die Produkte sollten gefroren bei T = -18 °C gelagert werden.

**ANWEISUNGEN ZUR VORBEREITUNG - HINWEISE:** Es wird empfohlen, die Oberfläche der Produkte vor dem Backen mit Ei zu bestreichen und dann ca. 30 Minuten bei T = 175-185 °C zu backen. Die Zeit und die Temperatur des Backens können je nach den technischen Fähigkeiten des Ofens variieren. Die aufgetauten Produkte sollten nicht wieder eingefroren werden.

**УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:** Продукты следует хранить замороженными при T = -18 °C.

Инструкции по приготовлению - Примечания: Рекомендуется перед выпеканием намазать поверхность продуктов яйцом, а затем выпекать при T = 175-185 °C примерно 30 минут. Время и температура выпекания могут варьироваться в зависимости от технических возможностей печи. После размораживания продукты не подлежат повторному замораживанию.

56







**Artisan pies**

**Handgemachte Blaettereige**

**Ручной пирог**





94.21.431

**Τυρόπιτα Ταψιού με Ελαιόλαδο**  
**Feta Cheese Pie Tray with Olive Oil**  
**Feta Käse Pastete Blech mit Olivenöl**  
**Чизкейк с оливковым маслом**

**Συσκευασία/Case amount: 6 τμχ/pcs 1,9g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Τυρί φέτα, τυρί μυζήθρα, σιμιγδάλι, μπεσαμέλ κρέμα.  
 INGREDIENTS: Feta cheese, mizithra cheese, bechamel cream, semolina.  
 ZUTATEN: Mizithra Käse, Feta Käse, Bechamelcreme, Grieß.  
 СОСТАВ: Сыр фета, сыр мизитра (белый мягкий сыр), манная крупа, цельный бешамель.

94.21.432

**Σπανακοτυρόπιτα Ταψιού με Ελαιόλαδο**  
**Spinach-Feta Cheese Pie in Tray**  
**with Olive Oil**  
**Spinat-Feta Käse Pastete Blech**  
**mit Olivenöl**  
**Пирог с шпинат Фета Сыром с**  
**оливковым маслом**

**Συσκευασία/Case amount: 6 τμχ/pcs 1,9g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Σπανάκι, πράσο, τυρί φέτα, μυζήθρα, σιμιγδάλι, μπεσαμέλ, κρεμμύδι, πιπέρι.  
 INGREDIENTS: Spinach, leek, feta cheese, mizithra cheese, bechamel cream, onion, pepper.  
 ZUTATEN: Spinat, Lauch, Feta Käse, Myzithra Käse, Bechamelcreme, Zwiebel, Grieß, Pfeffer.  
 СОСТАВ: шпинат, лук-порей, фета, сыр мизитра (белый мягкий сыр), бешамель, лук репчатый, перец.



94.21.433

**Σπανακόπιτα Ταψιού με Ελαιόλαδο**  
**Spinach Pie in Tray with Olive Oil**  
**Spinatkuchen Pastete mit Olivenöl**  
**Шпинатный торт на противне с**  
**оливковым маслом**

**Συσκευασία/Case amount: 6 τμχ/pcs 1,9g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Σπανάκι, πράσο, σιμιγδάλι, μπεσαμέλ, κρεμμύδι, πιπέρι.  
 INGREDIENTS: Spinach, leek, bechamel cream, semolina, onion, pepper.  
 ZUTATEN: Spinat, Lauch, Bechamelcreme, Zwiebel, Grieß, Pfeffer.  
 СОСТАВ: шпинат, лук-порей, манная крупа, бешамель, перец.





94.21.434

**Νησιώτικη με Ελαιόλαδο**  
**Mediterranean Pie with Olive Oil**  
**Mittelmeerische Pastete mit Olivenöl**  
**Средиземноморский пирог**

**С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ**

**Συσκευασία/Case amount: 6 τμχ/pcs 1,9g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Φέτα, Μυζήθρα, ελιά, ντομάτα, πιπεριά, μπεςαμέλ.  
INGREDIENTS: Feta cheese, mizithra cheese, olive, tomato, pepper, bechamel sauce.  
ZUTATEN: Feta Käse, Mizithra Käse, Oliven, Tomaten, Paprika, Bechamelcreme.  
СОСТАВ: Фета сыр, мизитра сыр, оливки, томаты, перец, крем бешамель.

94.21.803

**Πίτα Ταψιού Ατλαντικών με Ελαιόλαδο**  
**Cold Cuts Pie in Tray with Olive Oil**  
**Aufschnitt-Pastete in Tablett mit Olivenöl**  
**Пирог с мясным ассорти в подносе с**  
**оливковым маслом**

**Συσκευασία/Case amount: 6 τμχ/pcs 1,9kg**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Κοτόπουλο, πιπεριές, μανιτάρια, γάλα, μυρωδικά.  
INGREDIENTS: Chicken, peppers, mushrooms, milk, aromatic herbs.  
ZUTATEN: Huhnchen, Paprika, Pilz, Milch, aromatische Kräuter.  
СОСТАВ: Курица, перец, грибы, молоко, ароматные травы.



94.21.803

**Κοτόπιτα Ταψιού**  
**Chicken Pie**  
**Huhnchen Pastete**  
**Куриный пирог**

**Συσκευασία/Case amount: 6 τμχ/pcs 1,9kg**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Κοτόπουλο, πιπεριές, μανιτάρια, γάλα, μυρωδικά.  
INGREDIENTS: Chicken, peppers, mushrooms, milk, aromatic herbs.  
ZUTATEN: Huhnchen, Paprika, Pilz, Milch, aromatische Kräuter.  
СОСТАВ: Курица, перец, грибы, молоко, ароматные травы.





94.21.424

**Κολοκυθόπιτα Ταψιού με Ελαιόλαδο**  
**Pumpkin pie in Tray with Olive Oil**  
**Kürbiskuchen Pastete mit Olivenöl**  
**Тыквенный пирог в противне с**  
**оливковым маслом**

**Συσκευασία/Case amount: 6 τμχ/pcs 1,9kg**

**ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:** Κολοκύθι, κίτρινη κολοκύθα, κρεμμύδι, τυρί μολύθρα, τυρί φέτα, πιπέρι, μυρωδικά.  
**INGREDIENTS:** Zucchini, yellow pumpkin, onion, mizithra cheese, feta cheese, pepper, aromatic herbs.  
**ZUTATEN:** Zucchini, gelber Kürbis, Zwiebel, Mizithra-Käse, Feta-Käse, Pfeffer, aromatische Kräuter.  
**СОСТАВ:** Кабачки, желтая тыква, лук, сыр мизитра, сыр фета, перец, ароматические травы.

94.21.422

**Μανιταρόπιτα Ταψιού με Ελαιόλαδο**  
**Mushroom Pie Tray with Olive Oil**  
**Pilzkuchen Pastete mit Olivenöl**  
**Противень с грибами и оливковым**  
**маслом**

**Συσκευασία/Case amount: 6 τμχ/pcs 1,9g**

**ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:** Μανιτάρι, κόκκινη και πράσινη πιπεριά, σάλτσα ντομάτας, κρεμμύδι, πιπέρι, δυόσμος, ρίγανη.  
**INGREDIENTS:** Mushroom, red and green peppers, tomato sauce, onion, pepper, mint, oregano.  
**ZUTATEN:** Pilz, Rote und Grüne Paprikas, Tomatensauce, Zwiebeln, Pfeffer, Minze, Oregano.  
**СОСТАВ:** грибы, красный и зеленый перец, томатный соус, лук репчатый, перец, мята, орегано.



94.21.822

**Χειροποίητη Σκελαστή Πίτσα**  
**Artisan Covered Pizza**  
**Handgemachte Gedeckte Pizza**  
**домашняя закрытая пицца**

Συσκευασία/Case amount: 5 τμχ/pcs 1,5kg

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Χοιρινή ωμοπλάτη, μπέκον, τυρί Gouda, κεφαλοτύρι, μανιτάρια, σάλτσα ντομάτα.  
INGREDIENTS: Ham, bacon, gouda cheese, mushroom, kefalotiri cheese, tomato sauce.  
ZUTATEN: Schinken, Speck, Gouda Käse, Kefalotiri Käse, Pilzen, Tomaten Sauce.  
СОСТАВ: Ветчина, бекон, кефалотири сыр, сыр Гауда, соус томатный.



94.21.823

**Χειροποίητη Τυρόπιτα με αλεύρι Βύνης**  
**Artisan Cheese Pie with Malt Flour**  
**Handgemachte Käse mit Malzmehl**  
**Pastete ручной пирог с сыром с солодовой мукой**

Συσκευασία/Case amount: 5 τμχ/pcs 1,5kg

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι βύνης, φέτα, μυζήθρα, μπεσαμέλ, σιμιγδάλι, ντομάτα, ελιά, πιπεριά.  
INGREDIENTS: Malt flour, feta cheese, mizithra cheese, bechamel sauce, semolina, tomato, olive, pepper.  
ZUTATEN: Malzmehl, Feta Käse, Mizithra Käse, Bechamelcreme, Grieß, Tomaten, Oliven, Paprika.  
СОСТАВ: Солодовая мука, фета сыр, мизитра сыр, крем бешамель, манная крупа, оливки, томаты, перец.

94.21.824

**Χειροποίητη Γραβιέρα Πάρου**  
**Artisan Graviera Cheese Pie**  
**Handgemachte Graviera Käse Pastete**  
**Грабнра сыр Пирог**

Συσκευασία/Case amount: 5 τμχ/pcs 1,5kg

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Γραβιέρα Πάρου, Μπεσαμέλ.  
INGREDIENTS: Graviera cheese, bechamel sauce.  
ZUTATEN: Graviera Käse, Bechamelcreme.  
СОСТАВ: Грабнра сыр, крем бешамель.



# Τα Παραδοσιακά

## **KOINA ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ - COMMON INGREDIENTS - GEMEINSAME ZUTATEN - ОБЩИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ**

Όλα τα Παραδοσιακά προϊόντα εκτός των ιδιαίτερων συστατικών τους περιέχουν επίσης: Αλεύρι σίτου, άμυλο αραβοσίτου, αλάτι, ηλιέλαιο, φυτική μαργαρίνη.

All the products which are included in the Traditional category, apart from specific ingredients for particular products, contain the following: Wheat flour, corn starch, salt, sunflower oil, vegetable margarine.

Alle Produkte, die in der Kategorie Traditionelle enthalten sind, mit Ausnahme spezifischer Inhaltsstoffe für bestimmte Produkte, enthalten Folgendes: Weizenmehl, Maisstärke, Salz, Sonnenblumenöl, pflanzliche Margarine.

Все продукты, входящие в Традиционная Выпечка, кроме определенных ингредиентов для определенных продуктов, содержат следующее: Мука пшеничная, крахмал кукурузный, соль, масло подсолнечное, маргарин растительный.

## **ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ - ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ - ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ**

### **STORAGE CONDITIONS - INSTRUCTIONS FOR PREPARATION - NOTES**

### **LAGERBEDINGUNGEN - ANWEISUNGEN ZUR VORBEREITUNG - HINWEISE**

### **УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ - ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ - ПРИМЕЧАНИЯ**

**ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ:** Τα προϊόντα πρέπει να αποθηκεύονται στη κατάψυξη στους -18 °C.

**ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ - ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ:** Προτείνεται επάλειψη με αυγό και ψήσιμο στους 175 - 185 °C για 20 λεπτά. Οι χρόνοι και οι θερμοκρασίες ποικίλουν ανάλογα με τον φούρνο. Τα προϊόντα αφού αποψυχθούν δεν πρέπει να επαναψυχθούν.

**STORAGE CONDITIONS:** The products should be stored frozen at T= -18 °C.

**INSTRUCTIONS FOR PREPARATION - NOTES:** It is recommended to spread the surface of the products with egg prior baking and then bake at T= 175-185 °C for approximately 20 minutes. The time and the temperature of fermentation and baking may vary according to the technical capabilities of the oven. The products once defrosted, should not be refrozen.

**LAGERBEDINGUNGEN:** Die Produkte sollten gefroren bei T = -18 °C gelagert werden.

**ANWEISUNGEN ZUR VORBEREITUNG - HINWEISE:** Es wird empfohlen, die Oberfläche der Produkte vor dem Backen mit Ei zu bestreichen und dann ca. 20 Minuten bei T = 175-185 °C zu backen. Die Zeit und die Temperatur des Backens können je nach den technischen Fähigkeiten des Ofens variieren. Die aufgetauten Produkte sollten nicht wieder eingefroren werden.

**УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:** Продукты следует хранить замороженными при T = -18 °C.

Инструкции по приготовлению - Примечания: Рекомендуется перед выпеканием намазать поверхность продуктов яйцом, а затем выпекать при T = 175-185 °C примерно 20 минут. Время и температура выпекания могут варьироваться в зависимости от технических возможностей печи. После размораживания продукты не подлежат повторному замораживанию.





**Traditional**  
**Traditionelle**  
**Традиционная Выпечка**





94.21.401

**Σκοπέλου Τυρόπιτα**  
**Spiral Feta Cheese Pie**  
**Runde Feta Käse Pastete**  
**Круглый Пирог С Сыром**

**Συσκευασία: 35τμχ/Case amount: 35pcs 220g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Φέτα, μυζήθρα.  
 INGREDIENTS: Mizithra cheese, feta cheese.  
 ZUTATEN: Mizithra Käse, Feta Käse.  
 СОСТАВ: Фета, белый мягкий сыр (мизитра).

94.21.407

**Σκοπέλου Σπανακοτυροπιτάκι**  
**Spiral Mini Spinach - Cheese pie**  
**Runde Mini Spinat Käse Pastete**  
**Круглый Пирожок Со Шпинатом И Сыром**

**Συσκευασία: 10kg/Case amount: 10kg 45g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Σπανάκι, τυρί μυζήθρα, τυρί φέτα, κρεμμύδι, πράσο, άνηθος.  
 INGREDIENTS: Spinach, mizithra cheese, feta cheese, onion, leek, dill.  
 ZUTATEN: Spinat, Mizithra Käse, Feta Käse, Zwiebel, Lauch, Dill.  
 СОСТАВ: Шпинат, мягкий белый сыр (мизитра), сыр фета, лук, укроп.



94.21.407

**Σκοπέλου Σπανακοπιτάκι**  
**Spiral Mini Spinach Pie**  
**Runde Mini Spinatpastete**  
**Круглый Пирожок Со Шпинатом**

**Συσκευασία: 10kg /Case amount: 10kg 45g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Σπανάκι, κρεμμύδι, πράσο, άνηθος.  
 INGREDIENTS: Spinach, onion, leek, dill.  
 ZUTATEN: Spinat, Zwiebel, Lauch, Dill.  
 СОСТАВ: Шпинат, лук, укроп.







94.21.400

Σκοπέλου σπανακοτυρόπιτα

Spiral spinach cheese pie

Runde Spinatkäsepastete

Круглый сырный пирог со шпинатом

Συσκευασία: 35τμχ/Case amount: 35pcs 220g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Σπανάκι, τυρί μυζήθρα, τυρί φέτα, κρεμμύδι, πράσο, άνηθος.

INGREDIENTS: Spinach, mizithra cheese, feta cheese, onion, leek, dill.

ZUTATEN: Spinat, Mizithra Käse, Feta Käse, Zwiebel, Lauch, Dill.

СОСТАВ: Шпинат, мягкий белый сыр (мизитра), сыр фета, лук, укроп.

94.21.418

Σκοπέλου Σπανακόπιτα Νηστίσιμη

Spiral spinach pie

Runde Spinatpastete

Круглый пирог со шпинатом

Συσκευασία: 35τμχ /Case amount: 35pcs 220g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Σπανάκι, κρεμμύδι, πράσο, άνηθος.

INGREDIENTS: Spinach, onion, leek, dill.

ZUTATEN: Spinat, Zwiebel, Lauch, Dill.

СОСТАВ: Шпинат, лук, лук-порей, укроп.



94.21.403

Σκοπέλου Τυροπιτάκι

Spiral Mini Cheese Pie

Runde Mini Käseblätereigtasche

Круглый Пирог С Сыром

Συσκευασία: 8kg /Case amount: 8kg 50g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Φέτα, μυζήθρα.

INGREDIENTS: Mizithra cheese, feta cheese.

ZUTATEN: Mizithra Käse, Feta Käse.

СОСТАВ: Фета, белый мягкий сыр (мизитра).





94.21.412

**Τρίγωνη Σπανακοτυρόπιτα**  
**Triangular Spinach-Cheese Pie**  
**Dreieckige Blätterteigtasche**  
**Mit Spinat Käsefüllung**  
**Треугольный Пирог Со**  
**Шпинатом И Сыром**

**Συσκευασία/Case amount: 30τμχ/pcs 220g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Σπανάκι, μιζήθρα, φέτα, κρεμμύδι, πράσο.  
INGREDIENTS: Feta cheese, mizithra cheese, bechamel sauce, spinach, onion, leek.  
ZUTATEN: Feta Käse, Mizithra Käse, Spinat, Zwiebel, Lauch, Dill, Bechamelcreme.  
СОСТАВ: Шпинат, белый мягкий сыр (мизитра), фета, укроп, лук.

94.21.430

**Τρίγωνη Σπανακόπιτα Νηστίσιμη**  
**Triangular Spinach Pie**  
**Dreieckige Spinatpastete**  
**Треугольный Пирожок Со Шпинатом**

**Συσκευασία/Case amount: 30τμχ/pcs 220g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Σπανάκι, κρεμμύδι, πράσο, άνηθος.  
INGREDIENTS: Spinach, onion, leek, dill.  
ZUTATEN: Spinat, Zwiebel, Lauch, Dill.  
СОСТАВ: Шпинат, лук, лук-порей, укроп.



94.21.413

**Τρίγωνη Τυρόπιτα**  
**Triangular Cheese Pie**  
**Dreieckige Käse Pastete**  
**Треугольный Пирог С Сыром**

**Συσκευασία/Case amount: 30τμχ/pcs 220g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Μιζήθρα, φέτα, μπεσαμέλ κρέμα.  
INGREDIENTS: Mizithra cheese, feta cheese, bechamel sauce.  
ZUTATEN: Mizithra Käse, Feta Käse, Bechamelcreme.  
СОСТАВ: Мизитра, фета, крем бешамель.





94.20.055

**Κρητικό Χορτοπιτάκι τηγανιού**  
**Cretan pan-fried vegetable pie**  
**Gemüse-pastete aus Kreta zum Braten**  
**Критский овощной пирог для жарки**

**Συσκευασία/Case amount: 5kg 30g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Σπανάκι, κρεμμύδι, μάραθος, σέσκοιλο, πράσσο, αρτύματα.  
 INGREDIENTS: Spinach, onion, fennel, Swiss chard, leek, spices.  
 ZUTATEN: Spinat, Zwiebel, Fenchel, Mangold, Lauch, Gewürze.  
 СОСТАВ: Шпинат, лук, фенхель, мангольд, лук-порей, специи.

94.20.036

**Τυροπιτάκι με γλυκομυζήθρα**  
**Cheese pie with sweet mizithra cheese**  
**Käsepastete mit süßem Mizithra-Käse**  
**Сырный пирог со сладким сыром мизитра**

**Συσκευασία/Case amount: 5kg 30g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Τυρί μυζήθρα γλυκιά, ζάχαρη, κανέλα, αρτύματα.  
 INGREDIENTS: Sweet mizithra cheese, sugar, cinnamon, spices.  
 ZUTATEN: Süßer Mizithra-Käse, Zucker, Zimt, Gewürze.  
 СОСТАВ: Сладкий сыр мизитра, сахар, корица, специи.



94.20.030

**Τυροπιτάκι με ξινομυζήθρα**  
**Cheese pie with sour mizithra cheese**  
**Käsepastete mit saurem Mizithra-Käse**  
**Сырный пирог с кислым сыром мизитра**

**Συσκευασία/Case amount: 5kg 25g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Τυρί ξινομυζήθρα, αρτύματα.  
 INGREDIENTS: Sour mizithra cheese, spices.  
 ZUTATEN: Myzithra Sauerkäse, Gewürze.  
 СОСТАВ: Кислый сыр мизитра, специи.



94.21.408

**Ρολό Πατάτας**  
**Potato Roll**  
**Röllchen Mit Kartoffel**  
**Ролл С Картошкой**

**Συσκευασία/Case amount: 50τμχ/pcs 215g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Πουρές πατάτα, γάλα παστεριωμένο, κρεμμύδι, μαϊντανός, πιπέρι.  
 INGREDIENTS: Potato mash, milk, onion, pepper, parsley.  
 ZUTATEN: Kartoffel, Milch, Zwiebel, Pfeffer, Petersilie.  
 СОСТАВ: Картофельное пюре, обезж.молоко, лук, петрушка, перец, укроп.





94.21.416

**Τρίγωνο Σπινακοτυρολιτάκι**  
**Triangular Mini Spinach-cheese Pie**  
**Dreieckige Mini Spinatkäsepastete**  
**Треугольный Пирожок Со**  
**Шпинатом И Сыром**

**Συσκευασία/Case amount: 8kg 50g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Σπανάκι, μυζήθρα, φέτα, κρεμμύδι, πράσο.  
 INGREDIENTS: Feta cheese, mizithra cheese, bechamel sauce, spinach, onion, leek.  
 ZUTATEN: Feta Käse, Mizithra Käse, Spinat, Zwiebel, Lauch, Bechamelcreme.  
 СОСТАВ: Шпинат, белый мягкий сыр (мизитра), фета, лук, укроп.



94.21.089

**Τρίγωνο Κοτοπιτάκι**  
**Triangular Mini Chicken Pie**  
**Dreieckige Mini Huhnchenpastete**  
**Треугольный мини Пирожок С курицей**

**Συσκευασία/Case amount: 8kg 45g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Κοτόπουλο, κεφαλοτύρι, μπαχαρικά.  
 INGREDIENTS: Chicken, kefalotiri cheese, spices.  
 ZUTATEN: Huhnchen, Kefalotiri Käse, Gewürze.  
 СОСТАВ: Курица, кефалотири сыр.





94.21.415

**Τρίγωνο Τυροπιτάκι**  
**Triangular Mini Cheese Pie**  
**Dreieckige Mini Käsepastete**  
**Треугольный Пирожок К Сыром**

Συσκευασία/Case amount: 8kg

50g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Μυζήθρα, φέτα, μπεσαμέλ κρέμα.  
INGREDIENTS: Feta cheese, mizithra cheese, bechamel sauce.  
ZUTATEN: Feta Käse, Mizithra Käse, Bechamelcreme.  
СОСТАВ: Белый мягкий сыр, фета, крем бешамель.

94.21.428

**Τρίγωνο Σπανακοπιτάκι Νηστίσιμο**  
**Triangular Mini Spinach Pie**  
**Dreieckiger Mini-Spinatkuchen**  
**Треугольный мини-пирог со шпинатом**

Συσκευασία/Case amount: 8kg

45g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Σπανάκι, πράσο, κρεμμύδι, ηλιέλαιο, φυτική μαργαρίνη, άμυλο αραβοσίτου, σιμιγδάλι σίτου, άνηθος, πιπέρι.  
INGREDIENTS: Spinach, leek, onion, sunflower oil, vegetable margarine, corn starch, wheat semolina, dill, pepper.  
ZUTATEN: Spinat, Lauch, Zwiebel, Sonnenblumenöl, Gemüse-margarine, Maisstärke, Weizengrieß, Dill, Pfeffer.  
СОСТАВ: Шпинат, лук-порей, лук, подсолнечное масло, растительный маргарин, кукурузный крахмал, манная крупа пшеничная, укроп, перец.



94.21.423

**Τρίγωνο Μανιταροπιτάκι**  
**Mushroom Pie**  
**Mini Pilzen Pastete**  
**Пирог С Грибами**

Συσκευασία/Case amount: 8kg

45g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Μανιτάρι, κόκκινη και πράσινη πιπεριά, σάλτσα ντομάτας, κρεμμύδι, πιπέρι, δυόσμος, ρίγανη.  
INGREDIENTS: Mushroom, red and green peppers, tomato sauce, onion, pepper, mint, oregano.





94.21.406

**Μπουγάτσα Αέρος (διπλή)**

**Traditional bougatsa cream (double size)**

**Traditionelle Doppelte Größe bougatsa creme**

**Легкий Пирожокс Кремом (Двойной)**

Συσκευασία: 20τμχ/pcs

600g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Γάλα πλήρες παστεριωμένο, βανίλια, σιμιγδάλι.  
 INGREDIENTS: Milk, semolina, vanilla.  
 ZUTATEN: Past-Milch, Grieß, Vanille.  
 СОСТАВ: Манная крупа, молоко цельное пастеризованное, ванилин.



94.21.435

**Πίτα Αέρος με μήλο και κανέλα**

**Traditional pie with apple and**

**cinnamon filling**

**Traditioneller Kuchen mit Apfel-Zimt-Füllung**

**Традиционный пирог с начинкой из**

**яблок и корицы**

Συσκευασία/Case amount: 25τμχ/pcs

500g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Μήλο, σταφίδα, κανέλλα, καρυδόψιχα.  
 INGREDIENTS: Apple, raisin, cinnamon, walnuts.  
 ZUTATEN: Apfel, Rosine, Zimt, Walnüsse.  
 СОСТАВ: Яблоко, изюм, корица, грецкие орехи.



94.21.405

**Σπανάκι-Τυρί Αέρος (διπλή)**

**Traditional Spinach-Cheese (double)**

**Spinat-Luft-Käse (doppelt)**

**Шпинатный сыр (двойной)**

**Συσκευασία/Case amount: 25τμχ/pcs**

**460g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Σπανάκι, πράσο, άνηθος, κρεμμύδι, τυρί μυζήθρα, τυρί φέτα, ηλιέλαιο, άμυλο αραβοσίτου, σιμιγδάλι σίτου, πιπέρι.

INGREDIENTS: Spinach, leek, dill, onion, mizithra cheese, feta cheese, sunflower oil, corn starch, wheat semolina, pepper.

ZUTATEN: Spinat, Lauch, Dill, Zwiebel, Mizithra-Käse, Feta-Käse, Sonnenblumenöl, Maisstärke, Weizengrieß, Pfeffer.

СОСТАВ: Шпинат, лук-порей, укроп, лук, сыр мизитра, сыр фета, подсолнечное масло, кукурузный крахмал, манная крупа пшеничная, перец.



94.21.804

**Τυρόπιτα Αέρος (διπλή)**

**Traditional Cheese Pie (double)**

**Air Cheese Pie (doppelt)**

**Воздушный сырный пирог (двойной)**

**Συσκευασία/Case amount: 20τμχ/pcs**

**600g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Τυρί μυζήθρα, τυρί φέτα, λεκιθίνη σόγιας, ηλιέλαιο.

INGREDIENTS: Mizithra cheese, feta cheese, soy lecithin, sunflower oil.

ZUTATEN: Mizithra-Käse, Feta-Käse, Sojalecithin, Sonnenblumenöl.

СОСТАВ: Сыр Мизитра, сыр фета, соевый лецитин, подсолнечное масло.



# Τα Κουλούρια γεμιστά

## **KOINA ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ - COMMON INGREDIENTS - GEMEINSAME ZUTATEN - ОБЩИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ**

Όλα τα Γεμιστά Κουλούρια εκτός των ιδιαίτερων συστατικών τους περιέχουν επίσης: Αλεύρι σίτου, ζάχαρη, μαγιά, ηλιέλαιο, αλάτι, φυτική μαργαρίνη.

All the products which are included in the Bread Rings with filling category, apart from specific ingredients for particular products, contain the following: Wheat flour, fine flour, salt, sunflower oil, vegetable margarine. Wheat flour, sugar, yeast, sunflower oil, salt, vegetable margarine.

Alle Produkte, die in der Kategorie Brotringe mit Füllung enthalten sind, mit Ausnahme spezifischer Inhaltsstoffe für bestimmte Produkte, enthalten Folgendes: Weizenmehl, Zucker, Hefe, Sonnenblumenoel, Salz, pflanzliche Margarine.

Все продукты, входящие в категорию Бублики с начинкой, кроме определенных ингредиентов для определенных продуктов, содержат следующее: Мука пшеничная, сахар, дрожжи, масло подсолнечное, соль, маргарин растительный.

## **ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ - ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ - ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ**

### **STORAGE CONDITIONS - INSTRUCTIONS FOR PREPARATION - NOTES**

### **LAGERBEDINGUNGEN - ANWEISUNGEN ZUR VORBEREITUNG - HINWEISE**

### **УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ - ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ - ПРИМЕЧАНИЯ**

**ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ:** Τα προϊόντα πρέπει να αποθηκεύονται στη κατάψυξη στους -18 °C.

**ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ - ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ:** Πρέπει να τοποθετούνται σε θερμοθάλαμο με θερμοκρασία στους 30 - 35 °C για 2 ώρες περίπου. Προτείνεται επάλειψη με αυγό και ψήσιμο στους 175 - 185 °C για 20 λεπτά. Οι χρόνοι και οι θερμοκρασίες ποικίλουν ανάλογα με τη στόφα και τον φούρνο. Τα προϊόντα αφού αποψυχθούν δεν πρέπει να επαναψυχθούν.

**STORAGE CONDITIONS:** The products should be stored frozen at T= -18 °C.

**INSTRUCTIONS FOR PREPARATION - NOTES:** The products should be placed in fermentation chambers at T=30 -35 °C for approximately 2 hours. It is recommended to spread the surface of the products with egg prior baking and then bake at T= 175-185 °C for approximately 20 minutes. The time and the temperature of fermentation and baking may vary according to the technical capabilities of the fermentation chamber and those of the oven. The products once defrosted, should not be refrozen.

**LAGERBEDINGUNGEN:** Die Produkte sollten gefroren bei T = -18 °C gelagert werden.

**ANWEISUNGEN ZUR VORBEREITUNG - HINWEISE:** Die Produkte sollten ca. 2 Stunden lang in Fermentationskammern bei T = 30-35 °C gelagert werden. Es wird empfohlen, die Oberfläche der Produkte vor dem Backen mit Ei zu bestreichen und dann ca. 20 Minuten bei T = 175-185 °C zu backen. Die Zeit und die Temperatur der Gärung und des Backens können je nach den technischen Fähigkeiten der Gärkammer und denen des Ofens variieren. Die aufgetauten Produkte sollten nicht wieder eingefroren werden.

**УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:** Продукты следует хранить замороженными при T = -18 °C.

Инструкции по приготовлению - Примечания: Продукты следует поместить в камеры для брожения при T = 30-35 °C примерно на 2 часа. Рекомендуется перед выпеканием намазать поверхность продуктов яйцом, а затем выпекать при T = 175-185 °C примерно 20 минут. Время и температура ферментации и выпекания могут варьироваться в зависимости от технических возможностей камеры ферментации и печи. После размораживания продукты не подлежат повторному замораживанию.

72







**Bread Rings with filling**  
**Brotringe mit Füllung**  
**Бублики с начинкой**



94.21.244

**Κουλούρι με Φέτα**  
**Bread-Roll with Feta Cheese**  
**Brotring Mit Feta Käse**  
**Бублик С Сыром Фета**

**Συσκευασία/Case amount: 30τμχ/pcs 220g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Φέτα, μιζήθρα, σουσάμι, κρέμα μπεςαμέλ.  
INGREDIENTS: Feta cheese, mizithra cheese, sesame, bechamel cream.  
ZUTATEN: Feta Käse, Mizithra Käse, Sesame, Bechamelcreme.  
СОСТАВ: Сыр фета, белый мягкий сыр (мизитра), кунжут, крем бешамель.

94.21.146

**Κουλούρι Πολύσπορο με Γαλοπούλα - Ανθότυρο**  
**Multigrain Bread-Roll With - Anthotiro (Greek Cream Cheese)**  
**Mehrkorn Brotring Mit Putenfilet - Anthotiro Käse**  
**Мультизерновой С Мясом Индейки И Антотиро Сыром**

**Συσκευασία/Case amount: 35τμχ/pcs**

**220g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Μίγμα πολύσπορο, γαλοπούλα καπνιστή, μιζήθρα, ανθότυρο, φέτα, βυνάλευρο.  
INGREDIENTS: Multigrain, smoked turkey fillet, mizithra cheese, anthotiro cheese, feta cheese, malt flour.  
ZUTATEN: Mehrkorn Mischung, Geräuchertes Putenfilet, Mizithra Käse, Anthotiro Käse, Feta Käse.  
СОСТАВ: Мультизерновая смесь, копченая индейка, сыр (мизитра), сыр (антотиро), фета.



94.21.249

**Κουλούρι με Μήλο**  
**Apple Bread-Roll**  
**Brotring Mit Apfel**  
**Бублик С Яблоком**

Συσκευασία/Case amount: 30τμχ/pcs 220g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αποξηραμένος καρπός μήλου, κανέλα, σουσάμι.  
INGREDIENTS: Apple, cinnamon, sesame.  
ZUTATEN: Apfel, Zimt, Sesame.  
СОСТАВ: сушеное яблоко, кунжут, корица.



94.21.247

**Κουλούρι με Ελιά**  
**Bread-Roll with Olives**  
**Brotring Mit Oliven**  
**Бублик С Оливками**

Συσκευασία/Case amount: 30kg 220g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Ελιά πράσινη σε ροδέλα, πολτός πράσινης ελιάς, σουσάμι.  
INGREDIENTS: Green olive, green olive paste, sesame.  
ZUTATEN: Grünen Oliven, Grünen Ölinenmus, Sesamesamen.  
СОСТАВ: оливки зелёные колечками, оливковая паста, кунжут.

94.21.248

**Κουλούρι με Ταχίνι**  
**Tahini (Sesame Paste) Bread-Roll**  
**Brotring Mit Tahini (Sesame Paste)**  
**Бублик с Кунжутной пастой**

Συσκευασία/Case amount: 30τμχ/pcs 220g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Ταχίνι, σταφίδα, σουσάμι, αμύγδαλο, κανέλα.  
INGREDIENTS: Sesame Paste, raisin, sesame, almond, cinnamon.  
ZUTATEN: Sesame Paste, Rosinen, Sesame, Mandel, Zimt.  
СОСТАВ: кунжутная паста, изюм, миндаль, корица.





94.21.245

**Κουλούρι με Πραλίνα**  
**Praline Bread-Roll**  
**Brotring Mit Praline**  
**Бублик С Пралине**

**Συσκευασία/Case amount: 30τμχ/pcs 220g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Πραλίνα, σουσάμι.  
INGREDIENTS: Praline, sesame.  
ZUTATEN: Nougat, Sesamesamen.  
СОСТАВ: пралине, кунжут.

94.21.246

**Κουλούρι με Ζαμπόν - Γκούντα**  
**Bread-Roll with Ham - Gouda cheese**  
**Brotring Mit Schinken - Gouda Käse**  
**Бублик с Ветчиной и Сыром**

**Συσκευασία/Case amount: 30τμχ/pcs 220g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Χοιρινή ωμοπλάτη, γκούντα, κρέμα μπεςαμελ, σουσάμι.  
INGREDIENTS: Ham, gouda cheese, bechamel cream, sesame.  
ZUTATEN: Schinken, Gouda Käse, Bechamelcreme, Sesame.  
СОСТАВ: ветчина, сыр Гауда, крем бешамель, кунжут.



94.21.238

**Φλογέρα Φιλαδέλφειας**  
**Philadelphia Cheese Pie (Flute)**  
**Floete Mit Philadelphia Käse**  
**Хлебные Палочки С Сыром**  
**Филеделфия**

**Συσκευασία/Case amount: 50τμχ/pcs 200g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Τυρί Φιλαδέλφεια (KRAFT), σουσάμι, γιαούρτι.  
INGREDIENTS: Philadelphia cheese, sesame, yogurt.  
ZUTATEN: Philadelphia Käse, Sesamesamen, Joghurt.  
СОСТАВ: Сыр – крем Филадельфия, кунжут, йогурт.



94.21.081

**Μini Φλογέρα Φιλαδέλφειας**  
**Mini Philadelphia Cheese Pie (Flute)**  
**Mini Floete Mit Philadelphia Käse**  
**Μini Хлебные Палочки С Сыром Φиледелфия**

**Συσκευασία/Case amount: 5kg 50g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Τυρί Φιλαδέλφεια (KRAFT®), σουσάμι, γιαούρτι.  
INGREDIENTS: Philadelphia (KRAFT®), cheese, sesame, yogurt.  
ZUTATEN: Philadelphia Käse (KRAFT®), Sesamesamen, Joghurt.  
СОСТАВ: Сыр – крем Филадельфия (KRAFT®), кунжут, йогурт.

94.21.142

**Κουλούρι με Ανθότυρο**  
**Bread-Roll with Anthotiro (Greek Cream Cheese)**  
**Brotring Mit Anthotiro Käse**  
**Бублик Со Сливочным Сыром**

**Συσκευασία/Case amount: 25τμχ/pcs 220g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Μυζήθρα, σουσάμι, ανθότυρο, φέτα.  
INGREDIENTS: Mizithra cheese, sesame, Anthotiro cheese, feta cheese.  
ZUTATEN: Mizithra Käse, Feta Käse, Anthotiro Käse, Sesame.  
СОСТАВ: белый мягкий сыр (мизитра), кунжут, мягкий сливочный сыр (антотиро), фета.



# Τα Vegan

## **ΚΟΙΝΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ - COMMON INGREDIENTS - GEMEINSAME ZUTATEN - ОБЩИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ**

Όλα τα VEGAN εκτός των ιδιαίτερων συστατικών τους περιέχουν επίσης: Αλεύρι σίτου, φυτική μαργαρίνη, αλάτι.  
All the products which are included in the VEGAN category, apart from specific ingredients for particular products, contain the following: Wheat flour, vegetable margarine, salt.

Alle Produkte, die in der Kategorie VEGAN enthalten sind, mit Ausnahme spezifischer Inhaltsstoffe für bestimmte Produkte, enthalten Folgendes: Weizenmehl, Pflanzliche Margarine, Salz.

Все продукты, входящие в ВЕГАНСКИЙ, кроме определенных ингредиентов для определенных продуктов, содержат следующее: муку пшеничную, маргарин растительный, соль.

## **ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ - ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ - ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ**

### **STORAGE CONDITIONS - INSTRUCTIONS FOR PREPARATION - NOTES**

### **LAGERBEDINGUNGEN - ANWEISUNGEN ZUR VORBEREITUNG - HINWEISE**

### **УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ - ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ - ПРИМЕЧАНИЯ**

**ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ:** Τα προϊόντα πρέπει να αποθηκεύονται στη κατάψυξη στους -18 °C.

**ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ - ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ:** Προτείνεται επάλειψη με αυγό και ψήσιμο στους 175 - 185 °C για 30 λεπτά. Οι χρόνοι και οι θερμοκρασίες ποικίλουν ανάλογα με τον φούρνο. Τα προϊόντα αφού αποψυχθούν δεν πρέπει να επαναψυχθούν.

**STORAGE CONDITIONS:** The products should be stored frozen at T= -18 °C.

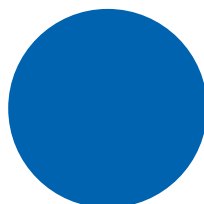
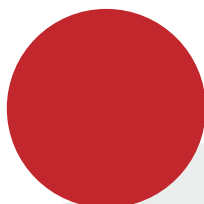
**INSTRUCTIONS FOR PREPARATION - NOTES:** It is recommended to spread the surface of the products with egg prior baking and then bake at T= 175-185 °C for approximately 30 minutes. The time and the temperature of fermentation and baking may vary according to the technical capabilities of the oven. The products once defrosted, should not be refrozen.

**LAGERBEDINGUNGEN:** Die Produkte sollten gefroren bei T = -18 °C gelagert werden.

**ANWEISUNGEN ZUR VORBEREITUNG - HINWEISE:** Es wird empfohlen, die Oberfläche der Produkte vor dem Backen mit Ei zu bestreichen und dann ca. 30 Minuten bei T = 175-185 °C zu backen. Die Zeit und die Temperatur des Backens können je nach den technischen Fähigkeiten des Ofens variieren. Die aufgetauten Produkte sollten nicht wieder eingefroren werden.

**УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:** Продукты следует хранить замороженными при T = -18 °C.

Инструкции по приготовлению - Примечания: Рекомендуется перед выпеканием намазать поверхность продуктов яйцом, а затем выпекать при T = 175-185 °C примерно 30 минут. Время и температура выпекания могут варьироваться в зависимости от технических возможностей печи. После размораживания продукты не подлежат повторному замораживанию.





**Vegan**  
**ВЕГАНСКИЙ**





94.21.272

**Μπιφτέκι Vegan  
Vegan Burger  
Frikadelle Vegan  
Веган Биштексом**

**Συσκευασία/Case amount: 20τμχ/pcs 310g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, Vegan μπιφτέκι (αλεύρι αρακά), ντομάτα σάλτσα, αγγουράκι τουρσί, τυρί vegan.

INGREDIENTS: Wheat flour, vegan burger (peas flour), tomato sauce, pickles, vegan cheese.

ZUTATEN: Weizenmehl, Vegan Frikadelle (Erbse Mehl), Tomaten Sauce, Relish, Vegan Käse.

СОСТАВ: Мука пшеничная, Веган Биштексом (горох мука), помидорный соус, огурчик маринованный, Веган сыр.



94.21.273

**Λουκάνικο Vegan  
Vegan Sausage  
Vegan Wurst  
Веган Сосиской**

**Συσκευασία/Case amount: 25τμχ/25pcs 200g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, Vegan λουκάνικο, σάλτσα ντομάτας, τυρί vegan, μουστάρδα.

INGREDIENTS: Wheat flour, vegan sausage, tomato sauce, vegan cheese, mustard.

ZUTATEN: Weizenmehl, Vegan Wurst, Tomaten Sauce, Vegan Käse, Senf.

СОСТАВ: Мука пшеничная, Веган Сосиской, Веган сыр, соус томатный, горчица.







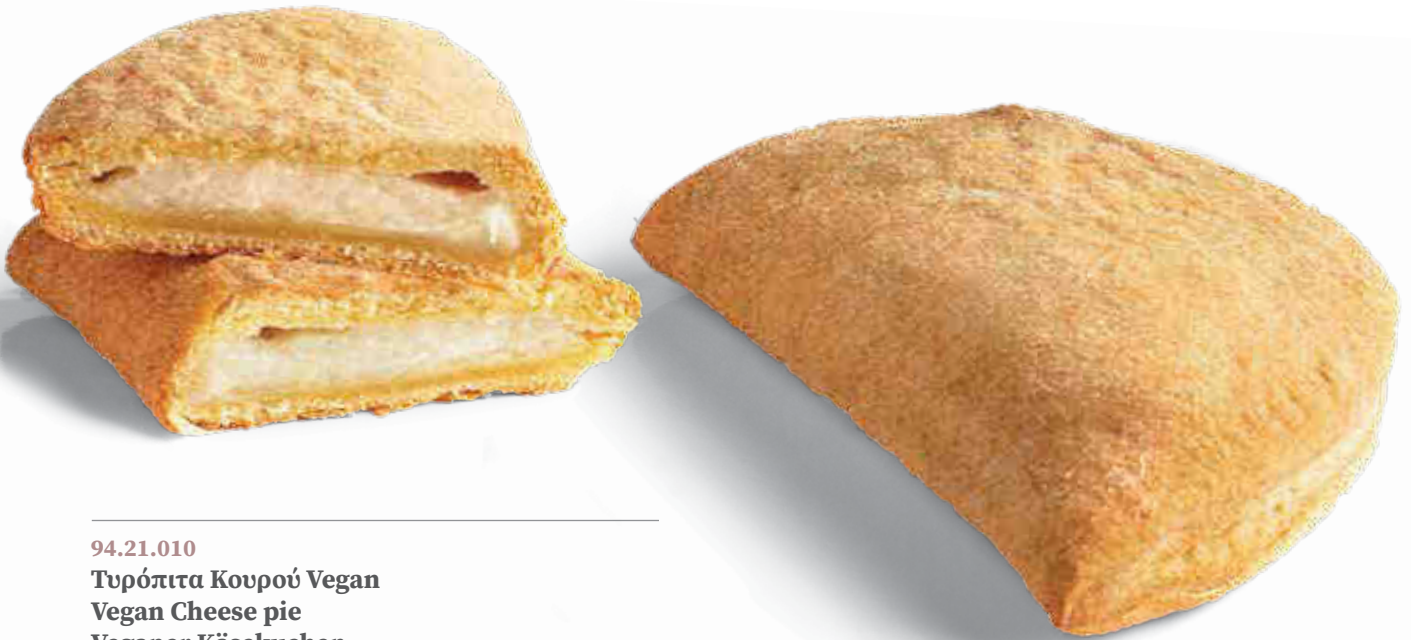
94.21.417

**Πίτα αέρος με Κιμά Σόγιας**  
**Traditional Pie with Soy Mince**  
**Traditionelle Pastete mit Sojahackfleisch**  
**Традиционный пирог с соевым фаршем**

Συσκευασία/ Case amount: 25τμχ/pcs

420g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Κιμάς σόγιας, σάλτσα τομάτας  
 INGREDIENTS: Soy minced meat, tomato sauce  
 ZUTATEN: Sojahackfleisch, Tomatensauce  
 СОСТАВ: Соевый фарш, томатный соус



94.21.010

**Τυρόπιτα Κουρού Vegan**  
**Vegan Cheese pie**  
**Veganer Käsekuchen**  
**Веганский сырный пирог**

Συσκευασία/Case amount: 30τμχ/pcs

170g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, σμιγδάλι σίτου, τυρί vegan, πιπέρι.  
 INGREDIENTS: Wheat flour, wheat semolina, vegan cheese, pepper.  
 ZUTATEN: Weizenmehl, Weizengrieß, veganer Käse, Pfeffer.  
 СОСТАВ: Пшеничная мука, манная крупа, веганский сыр, перец.



# Τα Αρτοποιήματα

## **ΚΟΙΝΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ - COMMON INGREDIENTS - GEMEINSAME ZUTATEN - ОБЩИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ**

Όλα τα προϊόντα αρτοποιίας εκτός των ιδιαίτερων συστατικών τους περιέχουν επίσης: Αλεύρι σίτου, μαγιά, αλάτι.  
All the products which are included in the Bakerycategory, apart from specific ingredients for particular products, contain the following:Wheat flour, yeast, salt.

Alle Produkte, die in der Kategorie Bäckerei enthalten sind, mit Ausnahme spezifischer Inhaltsstoffe für bestimmte Produkte, enthalten Folgendes: Weizenmehl,Hefe, Salz.

Все продукты, входящие в Пекарня, кроме определенных ингредиентов для определенных продуктов, содержат следующее: муку пшеничную,дрожжи, соль.

## **ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ - ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ - ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ**

### **STORAGE CONDITIONS - INSTRUCTIONS FOR PREPARATION - NOTES**

### **LAGERBEDINGUNGEN - ANWEISUNGEN ZUR VORBEREITUNG - HINWEISE**

### **УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ - ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ - ПРИМЕЧАНИЯ**

**ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ:** Τα προϊόντα πρέπει να αποθηκεύονται στη κατάψυξη στους -18 °C.

**ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ - ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ:** Προτείνεται επάλειψη με αυγό και ψήσιμο στους 175 - 185 °C για 20 λεπτά. Οι χρόνοι και οι θερμοκρασίες ποικίλουν ανάλογα με τον φούρνο. Τα προϊόντα αφού αποψυχθούν δεν πρέπει να επαναψυχθούν.

**STORAGE CONDITIONS:** The products should be stored frozen at T= -18 °C.

**INSTRUCTIONS FOR PREPARATION - NOTES:** It is recommended to spread the surface of the products with egg prior baking and then bake at T= 175-185 °C for approximately 20 minutes. The time and the temperature of fermentation and baking may vary according to the technical capabilities of the oven. The products once defrosted, should not be refrozen.

**LAGERBEDINGUNGEN:** Die Produkte sollten gefroren bei T = -18 °C gelagert werden.

**ANWEISUNGEN ZUR VORBEREITUNG - HINWEISE:** Es wird empfohlen, die Oberfläche der Produkte vor dem Backen mit Ei zu bestreichen und dann ca. 20 Minuten bei T = 175-185 °C zu backen. Die Zeit und die Temperatur des Backens können je nach den technischen Fähigkeiten des Ofens variieren. Die aufgetauten Produkte sollten nicht wieder eingefroren werden.

**УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:** Продукты следует хранить замороженными при T = -18 °C.

Инструкции по приготовлению - Примечания: Рекомендуется перед выпеканием намазать поверхность продуктов яйцом, а затем выпекать при T = 175-185 °C примерно 20 минут. Время и температура выпекания могут варьироваться в зависимости от технических возможностей печи. После размораживания продукты не подлежат повторному замораживанию.

82





**Bakery**  
**Bäckerei**  
**Пекарня**





94.21.216

**Μπαγκέτα Ολικής 58εκ**  
**Whole-Wheat Baguette 58cm**  
**Vollkornmehl Baguette 58cm**  
**Чельнозерновой Багет**

**Συσκευασία/Case amount: 25τμχ/pcs 280g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι ολικής, σουσάμι.  
INGREDIENTS: Whole-Wheat flour, Sesame.  
ZUTATEN: Vollkornmehl, Sesamesamen.  
СОСТАВ: цельнозерновая мука, кунжут.



94.21.240

**Μπαγκετάκι Πολύσπορο**  
**Mini Multigrain Baguette**  
**Mini Mehrkorn Baguette**  
**Мини Мультизерновой Багет**

**Συσκευασία/Case amount: 100τμχ/pcs 60g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι ολικής, μείγμα πολύσπορο.  
INGREDIENTS: Whole-Wheat flour, multigrain mixture.  
ZUTATEN: Vollkornmehl, Mehrkornmischung.  
СОСТАВ: цельнозерновая мука, мультизерновая смесь.



94.21.228

**Μπαγκετάκι Ολικής**  
**Whole-Wheat Mini Baguette**  
**Vollkornmehl Mini Baguette**  
**Мультизерновой Мини Багет**

**Συσκευασία/Case amount: 100τμχ/pcs 60g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι ολικής, σουσάμι.  
INGREDIENTS: Whole-Wheat flour, Sesame.  
ZUTATEN: Vollkornmehl, Sesamesamen.  
СОСТАВ: цельнозерновая мука, кунжут.





94.21.210

**Μπλαγκέτα Σίτου 58εκ**  
**Wheat Baguette 58cm**  
**Weizenmehl Baguette 58cm**  
**Мука пшеничная Багет**

**Συσκευασία/Case amount: 25τμχ/pcs 280g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι Σίτου.  
INGREDIENTS: Wheat flour.  
ZUTATEN: Weizenmehl.  
СОСТАВ: Мука пшеничная.



94.21.229

**Μπλαγκετάκι Παπαρούνα**  
**Mini Poppy Seed Baguette**  
**Mini Mohnblumen Samen Baguette**  
**Мини мак Багет**

**Συσκευασία/Case amount: 100τμχ/pcs 60g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, παπαρούνα.  
INGREDIENTS: Wheat flour, Poppy Seed.  
ZUTATEN: Weizenmehl, Mohnblumen Samen.  
СОСТАВ: Мука пшеничная, мак.

94.21.227

**Μπλαγκετάκι Σίτου**  
**Mini Wheat Baguette**  
**Mini Weizenmehl Baguette**  
**Мини Мука пшеничная Багет**

**Συσκευασία/Case amount: 100τμχ/pcs 60g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου.  
INGREDIENTS: Wheat flour.  
ZUTATEN: Weizenmehl.  
СОСТАВ: Мука пшеничная.





94.21.214

**Μπαγκετίι Ολικής  
Medium Whole-Wheat Baguette  
Mittelmäßige Vollkornmehl Baguette  
Средний цельнозерновой Багет**

**Συσκευασία/Case amount: 50τμχ/pcs 140g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι ολικής, σουσάμι.  
INGREDIENTS: Whole-Wheat flour, Sesame.  
ZUTATEN: Vollkornmehl, Sesamesamen.  
СОСТАВ: ЦЕЛЬНОЗЕРНОВАЯ МУКА, кунжут.

94.21.215

**Μπαγκετίι Παπαρούνας  
Medium Poppy Seed Baguette  
Mittelmäßige Mohnblumensamen Baguette  
Средний мак Багет**

**Συσκευασία/Case amount: 50τμχ/pcs 140g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, μηκονόσπορος.  
INGREDIENTS: Wheat flour, poppy seed.  
ZUTATEN: Weizenmehl, Mohnblumensame.  
СОСТАВ: Мука пшеничная, кунжут.



94.21.220

**Μπαγκετίι Πολύσπορο  
Medium Multigrain Baguette  
Mittelmäßige Mehrkorn Baguette  
Средний Мультизерновой Багет**

**Συσκευασία/Case amount: 50kg 140g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι ολικής, μείγμα πολύσπορο.  
INGREDIENTS: Whole-Wheat flour, multigrain mixture.  
ZUTATEN: Vollkornmehl, Mehrkornmischung.  
СОСТАВ: ЦЕЛЬНОЗЕРНОВАЯ МУКА, Мультизерновая смесь.



94.21.262

Παραδοσιακό Ψωμάκι Ελιάς  
"ΚΑΛΑΜΑΤΙΑΝΟ"

Traditional Bread with Black Olives  
"KALAMATIANO"

Traditionelles Brot mit schwarzen  
Oliven "KALAMATIANO"

Традиционный хлеб с черными  
оливками "KALAMATIANO"

Συσκευασία/Case amount: 50τμχ/pcs 140g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, φυσικό προζύμι σίτου, μαύρες  
ελιές Καλαμών, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.

INGREDIENTS: Wheat flour, wheat sourdough, black  
Kalamon olives, extra virgin olive oil.

ZUTATEN: Weizenmehl, Weizensauerteig, schwarze  
Kalamon-Oliven, natives Olivenöl extra.

СОСТАВ: Мука пшеничная, закваска пшеничная,  
маслины Каламон черные, оливковое масло первого  
отжима.



94.21.209

Μπαγκετίι Καλαμποκιού

Medium Corn Baguette

Mittelmäßige Kornmehl Baguette

Средний Кукуруза Багет

Συσκευασία/Case amount: 50τμχ/pcs 140g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, μείγμα καλαμποκιού.

INGREDIENTS: Wheat flour, corn mixture.

ZUTATEN: Weizenmehl, Maismischung.

СОСТАВ: Мука пшеничная, кукуруза смесь.



94.21.213

Μπαγκετίι άσπρo

Mini white Baguette

Mini Weiße Baguette

Мини-белый багет

Συσκευασία/Case amount: 50τμχ/τμχ 140g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου.

INGREDIENTS: Wheat flour.

ZUTATEN: Weizenmehl.

СОСТАВ: Мука пшеничная.





94.21.093

**Ciabattini Καλαμπόκι**  
**Ciabattini With Corn Flour**  
**Ciabattini Mit Maismehl**  
**Ciabattini C Κυкурузου смеси**

**Συσκευασία/Case amount: 50τμχ/pcs 130g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, καλαμπόκι, προζύμη.  
INGREDIENTS: Wheat flour, corn mixture, sourdough.  
ZUTATEN: Weizenmehl, Korn Mischung, Sauerteig.  
СОСТАВ: Мука пшеничная, Кукуруза смесь, закваска.



94.21.094

**Ciabattini Χωριάτικο**  
**Ciabattini Rustic**  
**Ciabattini Рустик**

**Συσκευασία/Case amount: 50τμχ/pcs 130g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, αλεύρι σίκαλης,  
μείγμα πολύσπορο, προζύμη.  
INGREDIENTS: Wheat flour, rye flour,  
multigrain mixture, sourdough.  
ZUTATEN: Weizenmehl, Roggenmehl,  
Mehrkornmischung, Sauerteig.  
СОСТАВ: Мука пшеничная, ржаного мука,  
мультизерновая смесь, закваска.



94.21.230

**Ciabatta**  
**Ciabatta**  
**Ciabatta**  
**Ciabatta**

**Συσκευασία/Case amount: 50τμχ/pcs 160g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, αλεύρι βύνης, προζύμη.  
INGREDIENTS: Wheat flour, malt flour, sourdough.  
ZUTATEN: Weizenmehl, Malzmehl, Sauerteig.  
СОСТАВ: Мука пшеничная, ржаного мука,  
закваска.





94.21.231

**Ciabatta Πολύσπορο**  
**Multigrain Ciabatta**  
**Mehrkorn Ciabatta**  
**Мультизерновая Ciabatta**

**Συσκευασία/Case amount: 50τμχ/pcs 160g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, μίγμα πολύσπορο, αλεύρι βύνης, προζύμη.  
INGREDIENTS: Wheat flour, multigrain, malt flour, sourdough.  
ZUTATEN: Weizenmehl, Malzmehl, Mehrkornmischung, Sauerteig.  
СОСТАВ: Мука пшеничная, ржаного мука, мультизерновая смесь, закваска.



94.21.223

**Ciabattaki Πολύσπορο**  
**Mini Multigrain Ciabatta**  
**Mini Mehrkorn Ciabatta**  
**Мини Мультизерновая Ciabatta**

**Συσκευασία/Case amount: 130τμχ/pcs 60g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, μίγμα πολύσπορο, αλεύρι βύνης, προζύμη.  
INGREDIENTS: Wheat flour, multigrain mix, malt flour, sourdough.  
ZUTATEN: Weizenmehl, Malzmehl, Mehrkornmischung, Sauerteig.  
СОСТАВ: Мука пшеничная, ржаного мука, мультизерновая смесь, закваска.

94.21.241

**Mini Ciabatta**  
**Mini Ciabatta**  
**Mini Ciabatta**  
**Мини Ciabatta**

**Συσκευασία/Case amount: 130τμχ/pcs 60g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, αλεύρι βύνης, προζύμη.  
INGREDIENTS: Wheat flour, malt flour, sourdough.  
ZUTATEN: Weizenmehl, Malzmehl, Sauerteig.  
СОСТАВ: Мука пшеничная, ржаного мука, закваска.





94.21.267

**Bagel Πολύσπορο**  
**Multi-grain Bagel**  
**Mehrkorn Bagel**  
**Мультизерновой Bagel**

**Συσκευασία/Case amount: 50τμχ/pcs 120g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, μείγμα πολύσπορο.  
INGREDIENTS: Wheat flour, multigrain mixture.  
ZUTATEN: Weizenmehl, Mehrkorn-Mischung.  
СОСТАВ: Мука пшеничная, мультизерновая смесь.



94.21.260

**Bagel Με Καλαμπόκι**  
**Bagel With Corn**  
**Bagel Mit Mais**  
**Bagel C Κυкуруза**

**Συσκευασία/Case amount: 50τμχ/pcs 120g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, μείγμα καλαμποκιού, κάρυ.  
INGREDIENTS: Wheat flour, corn mixture, curry.  
ZUTATEN: Weizenmehl, Maismischung, Curry.  
СОСТАВ: Мука пшеничная, Кукуруза смесь.



94.21.271

**Bagel Χαρουπιού**  
**Carob Bagel**  
**Johannisbrotbaum Bagel**  
**Рожковое дерево Bagel**

**Συσκευασία/Case amount: 50τμχ/pcs 120g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, μείγμα χαρουπιού.  
INGREDIENTS: Wheat flour, carob mixture.  
ZUTATEN: Weizenmehl, Johannisbrotbaum Mischung.  
СОСТАВ: Мука пшеничная, смесь рожкового дерева.



94.21.217

**Bagel Chia-Quinoa**  
**Bagel Chia-Quinoa**  
**Bagel Chia-Quinoa**  
**Bagel чиа-киноа**

**Συσκευασία/Case amount: 50τμχ/pcs 120g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, μείγμα chia-quinoa, σουσάμι.  
INGREDIENTS: Wheat flour, chia-quinoa mixture, sesame.  
ZUTATEN: Weizenmehl, Chia-Quinoa Mischung, Sesame.  
СОСТАВ: Мука пшеничная, Chia-Quinoa смесь, кунжут.



94.21.232

**Κουλούρι**  
**Bread-Roll**  
**Brotring**  
**Бублик**

**Συσκευασία/Case amount: 50τμχ/pcs 110g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, σουσάμι.  
INGREDIENTS: Wheat flour, sesame.  
ZUTATEN: Weizenmehl, Sesame.  
СОСТАВ: Мука пшеничная, кунжут.



# Τα Προϊόντα Ζαχαροπλαστικής

## **KOINA ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ - COMMON INGREDIENTS - GEMEINSAME ZUTATEN - ОБЩИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ**

Όλα τα προϊόντα Ζαχαροπλαστικής εκτός των ιδιαίτερων συστατικών τους περιέχουν επίσης: Αλεύρι σίτου, παστεριωμένο αυγό, ζάχαρη, κρύα κρέμα ζαχαροπλαστικής, φυτική & ζωική σαντιγί.

**ΤΟΥΡΤΕΣ-ΠΑΣΤΕΣ:** Αλεύρι, ζάχαρη, μπέικιν παουντερ, αμμωνία, αυγά, σοκολάτα.

All the products which are included in the Pastry sweets category, apart from specific ingredients for particular products, contain the following: Wheat flour, pasteurized egg, sugar, pastry cream, milk cream 48%, vegetable cream.

**CAKES:** Flour, sugar, baking powder, ammonia, eggs, chocolate.

Alle Produkte, die in der Kategorie Süßwaren enthalten sind, mit Ausnahme spezifischer Inhaltsstoffe für bestimmte Produkte, enthalten Folgendes: Weizenmehl, Zucker, Eie, Konditorcreme, Milchcreme, pflanzliche Creme.

**KUCHEN:** Mehl, Zucker, Backpulver, Ammoniak, Ei, Schokolade.

Все продукты, входящие в категорию Кондитерские Изделия, кроме определенных ингредиентов для определенных продуктов, содержат следующее: муку пшеничную, пастеризованное яйцо, сахар, холодные кондитерские сливки, растительный и животные взбитые сливки.

**ΤΟΡΤΥ:** мука, сахар, разрыхлитель, нашатырный спирт, яйца, шоколад.

## **ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ - ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ - ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ**

### **STORAGE CONDITIONS - INSTRUCTIONS FOR PREPARATION - NOTES**

### **LAGERBEDINGUNGEN - ANWEISUNGEN ZUR VORBEREITUNG - HINWEISE**

### **УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ - ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ - ПРИМЕЧАНИЯ**

**ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ:** Τα προϊόντα πρέπει να αποθηκεύονται στη κατάψυξη στους -18 °C.

**ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ - ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ:** Τα προϊόντα για να προσφερθούν, πρέπει να αποψύχονται σε περιβάλλον συντήρησης. Τα προϊόντα αφού αποψυχθούν δεν πρέπει να επαναψυχθούν.

**STORAGE CONDITIONS:** The products should be stored frozen at T= -18 °C.

### **INSTRUCTIONS FOR PREPARATION - NOTES:**

The products in order to be served have to be defrosted at room temperature. The products once defrosted, should not be refrozen.

**LAGERBEDINGUNGEN:** Die Produkte sollten gefroren bei T = -18 °C gelagert werden.

**ANWEISUNGEN ZUR VORBEREITUNG - HINWEISE:** Die produkte zu anbieten, sollen wir die bei normale Temperatur auftauen. Die aufgetauten Produkte sollten nicht wieder eingefroren werden.

**УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:** Продукты следует хранить замороженными при T = -18 °C.

**ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ - ПРИМЕЧАНИЯ:** Продукты перед подачей необходимо разморозить при комнатной температуре. После размораживания продукты не подлежат повторному замораживанию.

92





**Pastry**

**Süßwaren**

**Кондитерские Изделия**



94.21.661

**Κορμός Σοκολάτα**  
**“Cormos” Chocolate**  
**Schocolade “Stamm”**  
**Рулет Шоколадный**

**Συσκευασία/Case amount: 2τμχ/pcs 1kg**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Μίγμα παντεσλάνι, σοκολάτα υγείας.  
 INGREDIENTS: Sponge cake mixture, bitter Chocolate.  
 ZUTATEN: Biskuit Kuchen Mischung, Schokoladenkuvertuere.  
 СОСТАВ: Смесь Gen- mixture, пастеризованное, сахарная пудра, бисквита, горький шоколад.

94.21.661

**Κορμός Φράουλα**  
**“Cormos” Strawberry**  
**Erdbeere “Stamm”**  
**Рулет Клубника**

**Συσκευασία/Case amount: 2τμχ/pcs 1kg**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Μίγμα παντεσπάνι, μαρμελάδα φράουλα, σοκολάτα υγείας.  
 INGREDIENTS: Sponge cake mixture, strawberry marmelade, bitter Chocolate.  
 ZUTATEN: Biskuit Kuchen Mischung, Erdbeermarmelade, Schokoladen Bitter.  
 СОСТАВ: Смесь бисквита, горький шоколад, клубничное варенье.

94.21.660

**Dama**  
**“Dama”**  
**Kuchen**  
**Торт Дама**

**Συσκευασία/Case amount: 1τμχ/pc 2kg**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Μίγμα παντεσλάνι, μαρμελάδα φράουλα, σοκολάτα γκανάζ, σκαλιέτα σοκολάτας.  
 INGREDIENTS: Sponge cake mixture, strawberry marmelade, ganage Chocolate, deco - Chocolate sticks.  
 ZUTATEN: Biskuit Kuchen Mischung, Erdbeermarmelade, Ganas-Schokolade, dekorative SchokoladeniMitation.  
 СОСТАВ: Смесь бисквита, клубничный мармелад, шоколад ганаш, шоколадная стружка.





94.21.674

**Κέκ λεμονιού**

**Lemon Cake**

**Zitronenkuchen**

**Лимонный Торт**

**Ευσκευασία/Case amount: 1τμχ/pc**

**1kg**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, κρέμα λεμόνι, κρέμα ζαχαροπλαστικής.

INGREDIENTS: Wheat flour, lemon cream, pastry cream.

ZUTATEN: Weizenmehl, Zitronencreme, Konditorcreme.

СОСТАВ: Мука пшеничная, лимон крем, кондитерский крем.

94.21.607

**Τούρτα Red Velvet**

**Red Velvet Cake**

**Red Velvet Kuchen**

**Red Velvet Торт**

**Ευσκευασία/Case amount: 1τμχ/pc**

**1kg**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, κρέμα γάλακτος, κρέμα

ζαχαροπλαστικής, φρούτα δάσους.

INGREDIENTS: Wheat flour, cream 48%, pastry cream,

forest fruits.

ZUTATEN: Weizenmehl, 48% Sahne, Konditorcreme,

Wildfrüchte.

СОСТАВ: Мука пшеничная, свежие сливки,

кондитерский крем, лесные фрукты.





94.21.601

**Τούρτα Σοκολατίνα**  
**Chocolate Cake**  
**Schokoladentorte**  
**Торт Шоколадный**

Συσκευασία: 1τμχ/ρσ

1kg

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Κρέμα γάλακτος, κρέμα Patisserie, Σοκολάτα υγείας, κονιάκ, βανίλια.  
 INGREDIENTS: Cream 48%, cream patisserie, Cocoa, cognac, bitter Chocolate, vanilla.  
 ZUTATEN: Sahne 48%, Sahne-Patisserie, Kakao, Kognak, Schokolade, Vanille.  
 СОСТАВ: Свежие сливки, горький шоколад, коньяк, ванилин.



94.21.605

**Καραμελέ**  
**Caramel Cake**  
**Karameltorte**  
**Торт Карамельный**

Συσκευασία: 1τμχ/ρσ

1kg

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Κρέμα γάλακτος, κρέμα Patisserie, καραμέλα, σκαλιέτα γάλακτος, κονιάκ, βανίλια.  
 INGREDIENTS: Cream 48%, cream patisserie, cognac, caramel paste, vanilla, coniac.  
 ZUTATEN: Sahne 48%, Sahne-Patisserie, Karamelmus, Vanille, Kognak, Coniac.  
 СОСТАВ: Свежие сливки, карамельное, шоколадная стружка, коньяк, ванилин.







94.21.606

**Φράουλα**

**Strawberry Cake**

**Erdbeertorte**

**Торт Клубничный**

Ευσκευασία: 1τμχ/pc

1kg

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Κρέμα γάλακτος, κρέμα Patisserie, φράουλα, σκαλιέτα γάλακτος, κονιάκ, σοκολάτα, βανίλια.

INGREDIENTS: Cream 48%, cream patisserie, Strawberry paste, vanilla, cognac.

ZUTATEN: Sahne 48%, Sahne-Patisserie, Konditorcreme, Erdbeermus, dekorative Schokoladen, Kognak.

СОСТАВ: Свежие сливки, клубничное, шоколадная стружка, коньяк, ванилин.



94.21.603

**Αμύδαλο**

**Almond Cake**

**Mandeltorte**

**Торт Миндальный**

Ευσκευασία: 1τμχ/pc

1kg

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Κρέμα γάλακτος, κρέμα Patisserie, αμύδαλα κροκάν, λικέρ Αμαρέτο, βανίλια.

INGREDIENTS: Cream 48%, cream patisserie, Amaretto liqueur, almonds, vanilla

ZUTATEN: Sahne 48%, Sahne-Patisserie, Amarettolikoer, Mandelsplitter, Vanille.

СОСТАВ: Свежие сливки, измельчённый миндаль, Амаррето, ванилин.





94.21.626

**Πάστα μπισκότο**  
**Biscuit cake (piece)**  
**Kekskuchen (einzelportion)**  
**бисквитный торт (кусок)**

Συσκευασία: 9τμχ/pcs

150g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Κρέμα γάλακτος, ζάχαρη, αυγά, κακάο, λευκή σοκολάτα, μπισκότο.  
 INGREDIENTS: Milk cream 48%, sugar, cocoa, white choco, biscuit, eggs.  
 ZUTATEN: Sahne 48%, Sahne-Patisserie, Zucker, Kekse, Kakao, Weisse Schokolade, Eier.  
 СОСТАВ: Свежие сливки, крем кондитерский, сахар, какао, печенье, яйца, шоколад.

94.21.659

**Σουφλέ σοκολάτας (ατομικό)**  
**Chocolate souffle (individual)**  
**Schokoladensouffle (eizelportion)**  
**Шоколадное суфле (кусок)**

Συσκευασία: 12τμχ/pcs

120g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Μίγμα σουφλέ, σοκολάτα, κακάο, φυστίκι.  
 INGREDIENTS: Souffle mixture, chocolate, cocoa, peanut.  
 ZUTATEN: Soufflemischung, Schokolade, Kakao, Erdnuss.  
 СОСТАВ: Смесь суфле, шоколада, какао, арахиса.



94.21.625

**Πάστα Αμυγδάλου**  
**Almond Cake (piece)**  
**Mandeloertchen (eizelportion)**  
**Пирожное Миндальное (кусок)**

Συσκευασία: 10τμχ/pcs

150g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Κρέμα γάλακτος, κρέμα Patisserie, Αμύγδαλα, λικέρ αμαρέτο, βανίλια.  
 INGREDIENTS: Cream 48%, cream patisserie, Amaretto liqueur, almonds, vanilla.  
 ZUTATEN: Sahne 48%, Sahne-Patisserie, Amarettoliqueur, Mandelsplitter, Vanille.  
 СОСТАВ: Свежие сливки, крем кондитерский, миндаль, коньяк, ванилин.





94.21.604

**Black-Forest**  
**Торт «Черный Лес»**

Συσκευασία: 1τμχ/pc

1kg

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Κρέμα γάλακτος, κρέμα Patisserie, κακάο, κονιάκ, κεράσι αμαρένα, σκαλιέτα γάλακτος.  
INGREDIENTS: Cream 48%, cream patisserie, Cocoa, cognac, cherry, milk chocolate.  
ZUTATEN: Sahne 48%, Sahne-Patisserie, Kakao, Kognak, Amarena, Milchsokolade.  
СОСТАВ: Свежие сливки, Крем Кондитерский, какао, коньяк, черешня Амарена, шоколадная стружка.



94.21.653

**Τάρτα Κεράσι**  
**Cherry Cake**  
**Kirschetorte**  
**Тарт Черешневый**

Συσκευασία: 2τμχ/pcs

2,10kg

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, φυτική μαργαρίνη, κρέμα ζαχαροπλαστικής, βανίλια, κεράσι.  
INGREDIENTS: Wheat flour, vegetable margarine, pastry cream, vanilla, cherries.  
ZUTATEN: Weizenmehl, Pflanzliche Margarine, Konditorcreme, Vanilla, Kirsche.  
СОСТАВ: Мука пшеничная, маргарин растительный, сливки кондитерские, ванилин, черешня консервированная.





94.21.652

**Τάρτα Κρέμα - Πραλίνα**

**Cream - Praline Cake**

**Crème - Pralinetorte**

**Тарт Сливочный С Пралине**

**Συσκευασία/ Case amount: 2τμχ/pcs 2,10kg**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, φυτική μαργαρίνη, πραλίνα, κρέμα ζαχαροπλαστικής, βανίλια.  
INGREDIENTS: Wheat flour, vegetable margarine, praline, pastry cream, vanilla.  
ZUTATEN: Weizenmehl, Pflanzliche Margarine, Praline, Konditorcreme, Vanille.  
СОСТАВ: Мука пшеничная, маргарин растительный, пралине, кондитерские сливки, ванилин.



94.21.651

**Τάρτα Κρέμα**

**Cream Cake**

**Kremtorte**

**Тарт Сливочный**

**Συσκευασία/ Case amount: 2τμχ/pcs 2,10kg**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, φυτική μαργαρίνη, κρέμα ζαχαροπλαστικής, βανίλια.  
INGREDIENTS: Wheat flour, vegetable margarine, pastry cream, vanilla.  
ZUTATEN: Weizenmehl, Pflanzliche Margarine, Konditorcreme, Vanille.  
СОСТАВ: Мука пшеничная, маргарин растительный, кондитерские сливки, ванилин.





94.21.651

**Τάρτα Μήλου με Crumble**  
**Apple pie with Crumble**  
**Apfeltorte mit Crumble**  
**Яблочный пирог с крошкой**

**Ευσκευασία/ Case amount: 2τμχ/pcs 1kg**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, βούτυρο, ζάχαρη, πράσινα μήλα, καρύδια, κανέλα και επικάλυψη crumble.  
INGREDIENTS: Wheat flour, butter, sugar, green apples, walnuts, cinnamon and crumble coating.  
ZUTATEN: Weizenmehl, Butter, Zucker, grüne Äpfel, Walnüsse, Zimt und Streuselmantel.  
СОСТАВ: Мука пшеничная, сливочное масло, сахар, зеленые яблоки, грецкие орехи, корица и панировочные сухари.



94.21.673

**Μηλόπιτα**  
**Apple pie**  
**Apfeltorte**  
**Пирог Яблочный**

**Ευσκευασία: 2τμχ/Case amount: 2pcs**

**2,10kg**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Ζύμη τάρτας: αλεύρι σίτου, φυτική μαργαρίνη, ζάχαρη άχνη Γέμιση: πράσινου μήλου, καρύδι, κανέλα.  
INGREDIENTS: Wheat flour, vegetable margarine, sugar powder, a mixture made of apple, walnut, cinnamon.  
ZUTATEN: Weizenmehl, Pflanzliche Margarine, Zuckerpulver, und Mischung von Apfel, Walnuss, Zimt.  
СОСТАВ: Тесто: мука пшеничная, маргарин растительный, сахарная пудра; начинка: яблочная смесь, грецкий орех, корица.





94.21.622

**Πάστα Σοκολατίνα**  
**Chocolate Cake (piece)**  
**Schokoladentoertchen (einzelportion)**  
**Пирожное Шоколадное (кусок)**

**Συσκευασία/ Case amount: 9τμχ/pcs 150g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Κρέμα γάλακτος, κρέμα Patisserie, Σοκολάτα υγείας, κονιάκ, βανίλια.  
 INGREDIENTS: Cream 48%, cream patisserie, cocoa, Cognac, bitter Chocolate, vanilla.  
 ZUTATEN: Sahne 48%, Sahne-Patisserie, Kakao, Kognak, Schokolade, Vanille.  
 СОСТАВ: горький шоколад, коньяк, ванилин.

94.21.627

**Πάστα Ferrero**  
**Ferrero cake (piece)**  
**Ferrero-Kuchen (einzelportion)**  
**Торт Ферреро (кусок)**

**Συσκευασία/ Case amount: 9τμχ/pcs 150g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Κρέμα γάλακτος, κρέμα Patisserie, κακάο, αμύγδαλο κροκάν, σοκολάτα γάλακτος, σοκολάτα υγείας, κονιάκ.  
 INGREDIENTS: Cream 48%, cream patisserie, cocoa, almond, milk chocolate, bitter chocolate, Cognac.  
 ZUTATEN: Sahne 48%, Sahne-Patisserie, Kakao, Mandel, Milchshokolade, Bitterscocolade, Cognac.  
 СОСТАВ: Свежие сливки, крем кондитерский, какао, миндаль, коньяк, шоколад.



94.21.628

**Brownies**

**Συσκευασία/ Case amount: 9τμχ/pcs 150g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Κρέμα γάλακτος, κρέμα Patisserie, κακάο, σοκολάτα γάλακτος, σοκολάτα υγείας, κονιάκ.  
 INGREDIENTS: Cream 48%, cream patisserie, cocoa, milk chocolate, bitter chocolate, Cognac.  
 ZUTATEN: Sahne 48%, Sahne-Patisserie, Kakao, Milchshokolade, Bitterscocolade, Cognac.  
 СОСТАВ: Свежие сливки, крем кондитерский, какао, шоколад, коньяк.



94.21.623

**Πάστα Φράουλα**

**Strawberry Cake (piece)**

**Erdbeertoertchen (einzelportion)**

**Пирожное Клубничное (кусок)**

**Συσκευασία/ Case amount: 9τμχ/pcs 150g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Κρέμα γάλακτος, κρέμα Patisserie, φράουλα, σκαλιέτα γάλακτος, κονιάκ, βανίλια, σοκολάτα.

INGREDIENTS: Cream 48%, cream patisserie, Strawberry paste, Chocolate deco, Cognac, vanilla.

ZUTATEN: Sahne 48%, Sahne-Patisserie, Erdbeermus, dekorative Schokolade, Cognac, Vanille.

СОСТАВ: клубничное, шоколадная стружка, коньяк, ванилин.



94.21.634

**Πάστα Καραμέλα**

**Caramel Cake (piece)**

**Karameltoertchen (einzelportion)**

**Пирожное Карамельный (кусок)**

**Συσκευασία/ Case amount: 9τμχ/pcs 150g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Κρέμα γάλακτος, κρέμα Patisserie, καραμέλα, λικέρ αμαρέτο, σκαλιέτα γάλακτος, βανίλια.

INGREDIENTS: Cream 48%, cream patisserie, Amaretto liqueur, caramel, vanilla.

ZUTATEN: Sahne 48%, Sahne-Patisserie, Karamelmus, Vanilie, Amarettolikoer.

СОСТАВ: карамельное, шоколадная стружка, Амаррето, ванилин.

94.21.636

**Πάστα Black-Forest**

**Black-Forest cake (piece)**

**Black-Forest Kuchen (einzelportion)**

**Пирожное «Черный Лес» (кусок)**

**Συσκευασία/ Case amount: 9τμχ/pcs 150g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Κρέμα γάλακτος, κρέμα Patisserie, κακάο, αμαρίνα, κονιάκ.

INGREDIENTS: Cream 48%, cream patisserie, cocoa, amarrena, cognac.

ZUTATEN: Sahne 48%, Sahne-Patisserie, Kakao, Amarena, Cognac.

СОСТАВ: Свежие сливки, крем кондитерский, какао, амаррена, коньяк.





**94.21.650**  
**Τσιζκέικ**  
**Cheese cake**  
**Чиз Кейк**

**Συσκευασία/ Case amount: 27τμχ/pcs 190g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Γιαούρτι, τυρί KRAFT φιλαδέλφεια, φυτική μαργαρίνη, κρέμα γάλακτος, σιρόπι αμαρένα, θρυμματισμένα μπισκότα.  
 INGREDIENTS: Yogurt, KRAFT Philadelphia cheese, vegetable margarine, milk cream, amarena syrup, crushed cookies.  
 ZUTATEN: Joghurt, KRAFT Philadelphia-Käse, Pflanzenmargarine, Milchcreme, Amarenasirup, zerkleinerte Kekse.  
 СОСТАВ: Йогурт, сыр KRAFT Philadelphia, растительный маргарин, молочные сливки, сироп амарена, дробленое печенье.

**94.21.639**  
**Τιραμισού**  
**Tiramisu**  
**Тирамису**

**Συσκευασία/ Case amount: 27τμχ/pcs 160g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Κρασί marsalla, κονιάκ, κρέμα τιραμισού, βανίλια, στιγμιαίος καφές, μπισκότα σαβαγιάρ, κακάο.  
 INGREDIENTS: Marsalla wine, cognac, tiramisu cream, instant coffee, vanilla, cocoa, ladyfingers biscuits.  
 ZUTATEN: Wein Marsalla, Cognac, Tiramisu-Creme, Instant Kaffee, Vanille, Kakao, Löffelbiskuits.  
 СОСТАВ: Вино марсала, крем тирамису, растворимый кофе, ванилин, какао, бисквитное печенье.



**94.21.641**  
**Μιλφέιγ (ατομικό)**  
**Mille-feuille (portion)**  
**Mille-feuille (Einzelportion)**  
**Мильфейг (кусок)**

**Συσκευασία/ Case amount: 27τμχ/pcs 200g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Κρέμα γάλακτος, κρέμα ζαχαροπλαστικής, κρέμα λεμόνι, φύλλο σφολιάτας, ζάχαρη άχνη.  
 INGREDIENTS: Milk cream, pastry cream, lemon cream, puff pastry sheet, powdered sugar.  
 ZUTATEN: Milchcreme, Konditorcreme, Zitronencreme, Blätterteigplatte, Puderzucker.  
 СОСТАВ: Молочный крем, крем кондитерский, крем лимонный, Лист слоеного теста, сахарная пудра.





94.21.621

Προφιτερόλ

Profiteroles

Profiteroles

Профитроли

Συσκευασία/ Case amount: 27τμχ/pcs

200g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Κρέμα ζαχαροπλαστικής, σοκολάτα υγείας, κονιάκ, ζύμη σου.

INGREDIENTS: Pastry cream, dark chocolate, cognac, choux dough.

ZUTATEN: Gebäckcreme, dunkle Schokolade, Cognac, Brandteig.  
СОСТАВ: Заварной крем, горький шоколад, коньяк, заварное тесто.



94.21.632

Εκλέρ

Eclair

Эклер

Συσκευασία/ Case amount: 10τμχ/pcs

150g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Ζυμάρι: αλεύρι σίτου, ηλιέλαιο, αυγό παστεριωμένο, ζάχαρη αλάτι, Κρέμα: κρέμα ζαχαροπλαστικής, κρέμα γάλακτος, σοκολάτα υγείας.

INGREDIENTS: Wheat flour, milk cream 48%, bitter Chocolate.

ZUTATEN: Weizenmehl, Milchcreme, Konditorcreme, Bitterschokolade.

СОСТАВ: Тесто: пшеничная мука, подсолнечное масло, пастеризованное яйцо, сахар. Крем: холодный кондитерский крем, горький шоколад.

94.21.633

Κώκ

Сос

Kock

Кокс

Συσκευασία/ Case amount: 12τμχ/pcs

155g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Ζυμάρι: μπισκότο κώκ, αλεύρι σίτου, αυγό παστεριωμένο, ζάχαρη, Κρέμα: κρέμα ζαχαροπλαστικής, κρέμα γάλακτος, λικέρ αμαρέτο.

INGREDIENTS: Wheat flour, pasteurised egg, sugar, cream 48%, amaretto liquor.

ZUTATEN: Weizenmehl, past-Ei, Zucker, Konditorcreme, Sahne 48%, Amaretto Likoeer.

СОСТАВ: Кокс, мука пшеничная, яйцо пастеризованное, сахар. крем: 48% кондитерский крем, ликер Амаретто.



# Τα Σιροπιαστά

## **KOINA ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ - COMMON INGREDIENTS - GEMEINSAME ZUTATEN - ОБЩИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ**

Όλα τα σιροπιαστά προϊόντα εκτός των ιδιαίτερων συστατικών τους περιέχουν επίσης: Αλεύρι σίτου, παστεριωμένο αυγό, ζάχαρη, γάλα.

All the products which are included in the Syrup sweets category, apart from specific ingredients for particular products, contain the following: Wheat flour, pasteurized egg, sugar, milk.

Alle Produkte, die in der Kategorie Sirup Süßigkeiten enthalten sind, mit Ausnahme spezifischer Inhaltsstoffe für bestimmte Produkte, enthalten Folgendes: Weizenmehl, pasteurisiertes Ei, Zucker, Milch.

Все продукты, входящие в категорию Конфеты в сиропе, кроме определенных ингредиентов для определенных продуктов, содержат следующее: Мука пшеничная, яйцо пастеризованное, сахар, молоко.

## **ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ - ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ - ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ**

### **STORAGE CONDITIONS - INSTRUCTIONS FOR PREPARATION - NOTES**

### **LAGERBEDINGUNGEN - ANWEISUNGEN ZUR VORBEREITUNG - HINWEISE**

### **УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ - ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ - ПРИМЕЧАНИЯ**

**ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ:** Τα προϊόντα πρέπει να αποθηκεύονται στη κατάψυξη στους -18 °C.

**ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ - ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ:** Τα προϊόντα για να προσφερθούν, πρέπει να αποψύχονται σε περιβάλλον συντήρησης. Τα προϊόντα αφού αποψυχθούν δεν πρέπει να επαναψυχθούν.

**STORAGE CONDITIONS:** The products should be stored frozen at T= -18 °C.

**INSTRUCTIONS FOR PREPARATION - NOTES:** The products in order to be served have to be defrosted at room temperature. The products once defrosted, should not be refrozen.

**LAGERBEDINGUNGEN:** Die Produkte sollten gefroren bei T = -18 °C gelagert werden.

**ANWEISUNGEN ZUR VORBEREITUNG - HINWEISE:** Die Produkte zu anbieten, sollen wir die bei normale Temperatur auftauten. Die aufgetauten Produkte sollten nicht wieder eingefroren werden.

**УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:** Продукты следует хранить замороженными при T = -18 °C.

**ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ - ПРИМЕЧАНИЯ:** Продукты перед подачей необходимо разморозить при комнатной температуре. После размораживания продукты не подлежат повторному замораживанию.

106





**Syrup sweets**  
**Sirup Süßigkeiten**  
**Конфеты в сиропе**

94.21.642

**Σάμαλι**  
**Samali**  
**Samali**  
**Самали**

**Συσκευασία/ Case amount: 3τμχ/pcs**

**2000g**



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: αλεύρι σίτου, γιαούρτι, αμύγδαλο φιλέ, βανίλια, γλυκόζη, άρωμα λεμονίου, σιμιγδάλι, μαστίχα  
INGREDIENTS: wheat flour, yogurt, almond fillet, vanilla, glucose, lemon aroma, semolina, mastic  
ZUTATEN: Weizenmehl, Joghurt, Mandelfilet, Vanille, Glukose, Zitronenaroma, Grieß, Mastix  
СОСТАВ: пшеничная мука, йогурт, филе миндаля, ваниль, глюкоза, аромат лимона, манная крупа, мастика

94.21.643

**Ραβανί**  
**Ravani**  
**Ravani**  
**Равани**

**Συσκευασία/ Case amount: 3τμχ/pcs**

**1800g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, γιαούρτι, καρύδα, σιμιγδάλι, άρωμα πορτοκαλίου, βανίλια  
INGREDIENTS: Wheat flour, yogurt, coconut, semolina, orange flavor, vanilla  
ZUTATEN: Weizenmehl, Joghurt, Kokosnuss, Grieß, Oangenaroma, Vanille  
СОСТАВ: Пшеничная мука, йогурт, кокос, манная крупа, ароматизатор апельсина, ваниль



94.21.644

**Πορτοκαλόπιτα**  
**Orange pie**  
**Orangenkuchen**  
**Апельсиновый пирог**

**Συσκευασία/ Case amount: 3τμχ/pcs**

**2100g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, γιαούρτι, πορτοκάλι.  
INGREDIENTS: Wheat flour, yogurt, orange.  
ZUTATEN: Weizenmehl, Joghurt, Orange.  
СОСТАВ: Мука пшеничная, йогурт, апельсин.

94.21.658

**Σοκολατόπιτα**  
**Chocolate pie**  
**Schokoladenkuchen**  
**Пирог с орехами**

**Συσκευασία/ Case amount: 3τμχ/pcs**

**2400g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, κακάο, σοκολάτα, βανίλια.  
INGREDIENTS: Wheat flour, cocoa, chocolate, vanilla.  
ZUTATEN: Weizenmehl, Kakao, Schokolade, Vanille.  
СОСТАВ: Пшеничная мука, какао, шоколад, ваниль.



94.21.656

**Καρυδόπιτα**  
**Pecan pie**  
**Pekannusstorte**  
**Пирог с орехами**

Συσκευασία/ Case amount: 3τμχ/pcs 2400g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, γάλα, καρύδι, κανέλα, βανίλια.  
INGREDIENTS: Wheat flour, walnut, milk, cinnamon, vanilla.  
ZUTATEN: Weizenmehl, Walnuss, Milch, Zimt, Vanille.  
СОСТАВ: Пшеничная мука, грецкий орех, молоко, корица, ваниль.



94.21.666

**Καρυδόπιτα (Ατομική)**  
**Walnut Pie (Portion)**  
**Walnusskuchen (Einzelportion)**  
**Пирог с грецкими орехами (кусок)**

Συσκευασία/ Case amount: 18τμχ/pcs 250g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, γάλα, καρύδι, κανέλα, βανίλια.  
INGREDIENTS: Wheat flour, walnut, milk, cinnamon, vanilla.  
ZUTATEN: Weizenmehl, Walnuss, Milch, Zimt, Vanille.  
СОСТАВ: Пшеничная мука, грецкий орех, молоко, корица, ваниль.

94.21.649

**Πορτοκαλόπιτα (Ατομική)**  
**Orange Pie (portion)**  
**Orangenkuchen (Einzelportion)**  
**Апельсиновый пирог (кусок)**

Συσκευασία/ Case amount: 18τμχ/pcs 220g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, γιαούρτι, πορτοκάλι.  
INGREDIENTS: Wheat flour, yogurt, orange.  
ZUTATEN: Weizenmehl, Joghurt, Orange.  
СОСТАВ: Мука пшеничная, йогурт, апельсин.



94.21.675

**Σοκολατόπιτα (Ατομική)**  
**Chocolate Pie (Portion)**  
**Schokoladenkuchen (Einzelportion)**  
**Шоколадный пирог (кусок)**

Συσκευασία/ Case amount: 18τμχ/pcs 180g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, κακάο, σοκολάτα, βανίλια.  
INGREDIENTS: Wheat flour, cocoa, chocolate, vanilla.  
ZUTATEN: Weizenmehl, Kakao, Schokolade, Vanille.  
СОСТАВ: Пшеничная мука, какао, шоколад, ваниль.



# Τα Κέικ, Τσουρέκια, Ντόνατς

## ΚΟΙΝΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ - COMMON INGREDIENTS - GEMEINSAME ZUTATEN - ОБЩИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

**ΤΑ ΚΕΪΚ - ΤΣΟΥΡΕΚΙΑ - ΝΤΟΝΑΤΣ:** Αλεύρι, μαργαρίνη, ζάχαρη, αυγά, γάλα, μπεϊκιν πάουντερ, σόδα, βανίλια, άρωμα πορτοκάλι, αλάτι, βελτιωτικό αλεύρων, μαγιά, μαχλέπι, μαστίχα, φυτικό μαγειρικό λίπος.

**CAKES - EASTER CAKE - DONUTS:** Flour, margarine, sugar, eggs, milk, baking powder, baking soda, vanilla, orange flavor, salt, flour treatment agent, yeast, machete mastic, vegetable fat.

**KUCHEN - OSTERKUCHEN - DONUTS:** Mehl, Margarine, Zucker, Eier, Milch, Backpulver, Soda, Vanille, Orangenaroma, Salz, Mehlbehandlungsmittel, Hefe, Machete, Mastix, pflanzliches Fett.

**КЕКСЫ - КУЛИЧИ - ДОНАТС:** Мука, маргарин, сахар, яйца, молоко, разрыхлитель, сода, ваниль, апельсиновый аромат, соль, улучшитель муки, дрожжи, махлепи, мастиха, растительное масло.

## ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ - ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ - ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

### STORAGE CONDITIONS - INSTRUCTIONS FOR PREPARATION - NOTES

### LAGERBEDINGUNGEN - ANWEISUNGEN ZUR VORBEREITUNG - HINWEISE

### УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ - ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ - ПРИМЕЧАНИЯ

**ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ:** Τα προϊόντα πρέπει να αποθηκεύονται στη κατάψυξη στους -18 °C.

**ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ - ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ: Τσουρέκια & Panetone:** Πρέπει να τοποθετούνται σε θερμοθάλαμο με θερμοκρασία στους 30 - 35 °C για 2,5 ώρες περίπου. Προτείνεται επάλειψη με αυγό και ψήσιμο στους 150 °C για 20 λεπτά. Οι χρόνοι και οι θερμοκρασίες ποικίλουν ανάλογα με τη στόφα και τον φούρνο. Τα προϊόντα αφού αποψυχθούν δεν πρέπει να επαναψυχθούν.

**Κέικ:** Ξεπαλώνετε και ψήνετε στους 170°C για 45 λεπτά. Οι χρόνοι και οι θερμοκρασίες ποικίλουν ανάλογα με τον φούρνο. **Ντόνατς:** Για να προσφερθούν θα πρέπει να αποψύχονται σε περιβάλλον συντήρησης.

**STORAGE CONDITIONS:** The products should be stored frozen at T= -18 °C.

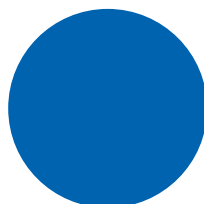
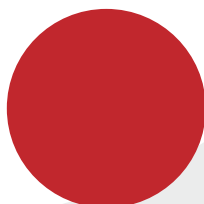
**INSTRUCTIONS FOR PREPARATION - NOTES: Easter cakes.** The products should be placed in fermentation chambers at T=30-35 °C for approximately 2.5 hours. It is recommended to spread the surface of the products with egg prior baking and then bake at T= 170 °C for approximately 45 minutes. The time and the temperature of fermentation and baking may vary according to the technical capabilities of the fermentation chamber and those of the oven. **Cake:** Defrost and bake at 175-185 °C for approximately 20 minutes. **Donuts:** To be served, they have to be defrosted at room temperature. The products once defrosted, should not be refrozen.

**LAGERBEDINGUNGEN:** Die Produkte sollten gefroren bei T = -18 ° C gelagert werden.

**ANWEISUNGEN ZUR VORBEREITUNG - HINWEISE: Osterkuchen.** Die Produkte sollten ungefähr 2,5 Stunden lang bei T = 30-35 ° C in Fermentationskammern gegeben werden. Es wird empfohlen, die Oberfläche der Produkte vor dem Backen mit Ei zu bestreichen und dann ca. 45 Minuten bei T = 170 °C zu backen. Die Zeit und die Temperatur der Gärung und des Backens können je nach den technischen Fähigkeiten der Gärkammer und denen des Ofens variieren. **Kuchen:** Auftauen und ca. 20 Minuten bei 175-185 ° C backen. **Donuts:** Um serviert zu werden, müssen sie bei Raumtemperatur aufgetaut werden. Die aufgetauten Produkte sollten nicht wieder eingefroren werden.

**УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:** Продукты следует хранить в замороженном виде при T = -18 °C.

**Инструкции по приготовлению - Примечания: куличи.** Продукты следует поместить в камеры для брожения при T = 30-35 °C примерно на 2,5 часа. Рекомендуется перед выпеканием намазать поверхность продуктов яйцом, а затем выпекать при T = 170 °C примерно 45 минут. Время и температура ферментации и запекания могут варьироваться в зависимости от технических возможностей камеры ферментации и духовки. **Кексы:** разморозить и выпекать при температуре 175-185 °C примерно 20 минут. **Донатс:** перед подачей их необходимо разморозить при комнатной температуре. После размораживания продукты не подлежат повторному замораживанию.





**Cakes, Easter cake, Donuts**

**Kuchen, Osterkuchen, Donuts**

**Кексы, Куличи, Донатс**



94.21.654

**Κέικ Βανίλια 1/2 κιλού**  
**Vanilla Cake (per 1/2 Kilo)**  
**Kuchen (per 1/2 Kilo)**  
**Кекс Ванильный (1/2 кг.)**

Συσκευασία/ Case amount: 16τμχ/pcs 550g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, φυτική μαργαρίνη, βανίλια, γάλα, αυγά.  
 INGREDIENTS: Wheat flour, Vegetable margarine, vanilla flavour, milk, eggs.  
 ZUTATEN: Weizenmehl, Pflanzliche Margarine, Vanillearoma, Milch, Eier.  
 СОСТАВ: Пшеничная мука, растительный маргарин, ваниль, молоко, яйца.

94.21.665

**Κέικ Σοκολάτας Φόρμας**  
**Chocolate Cake Form**  
**Chocolate Cake Formular**  
**Форм Шоколадный торт**

Συσκευασία/ Case amount: 14τμχ/pcs 500g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, ζάχαρη, γάλα, αυγά, κακάο.  
 INGREDIENTS: Wheat flour, sugar, milk, eggs, cocoa.  
 ZUTATEN: Weizenmehl, Zucker, Milch, Eier, Kakao.  
 СОСТАВ: Пшеничная мука, сахар, молоко, яйца, какао.



94.21.655

**Κέικ Ανάμεικτο 1/2 κιλού**  
**Cake (per 1/2 Kilo)**  
**Kuchen (per 1/2 Kilo)**  
**Кексдвойной (1/2 кг.)**

Συσκευασία/ Case amount: 16τμχ/pcs 550g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, φυτική μαργαρίνη, κακάο, βανίλια, γάλα, αυγά.  
 INGREDIENTS: Wheat flour, Vegetable margarine, cocoa, vanilla, milk, eggs.  
 ZUTATEN: Weizenmehl, Pflanzliche Margarine, Kakao, Vanille, Milch, Eier.  
 СОСТАВ: Пшеничная мука, растительный маргарин, какао, ваниль, молоко, яйца.





94.21.201

**Τσουρέκι**  
**Easter bread**  
**Osterbrot**  
**Пасхальный хлеб**

**Ευσκευασία/ Case amount: 7τμχ /pcs 500g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, ζάχαρη, γάλα, αυγά, μαγλέπι, μαστίχα.  
INGREDIENTS: Wheat flour, sugar, milk, eggs, machete, mastic.  
ZUTATEN: Weizenmehl, Zucker, Milch, Eier, Machete, Mastix.  
СОСТАВ: Пшеничная мука, сахар, молоко, яйца, мачете, мастика.



94.21.206

**Τσουρέκι mini ατομικό**  
**Mini individual Easter bread**  
**Mini individuelles Osterbrot**  
**Мини индивидуальный пасхальный хлеб**

**Ευσκευασία/ Case amount: 7 pcs /pcs 100g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, ζάχαρη, γάλα, αυγά, μαγλέπι, μαστίχα.  
INGREDIENTS: Wheat flour, sugar, milk, eggs, machete, mastic.  
ZUTATEN: Weizenmehl, Zucker, Milch, Eier, Machete, Mastix.  
СОСТАВ: Пшеничная мука, сахар, молоко, яйца, мачете, мастика.



94.21.670

**Muffin Σοκολάτα**  
**Chocolate Muffin**  
**Muffin Schokoladen**  
**Маффин Шоколадный**

**Ευσκευασία/ Case amount: 35τμχ/pcs 100g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, ζάχαρη, γάλα, αυγά, κακάο, σοκολάτα υγείας.  
INGREDIENTS: Wheat flour, sugar, milk, eggs, cocoa, chocolate chips.  
ZUTATEN: Weizenmehl, Zucker, Milch, Eier, Kakao, Schokolade Bitter.  
СОСТАВ: Мука пшеничная, сахар, молоко, яйцо, какао, Шоколад.



94.21.669

**Muffin Βανίλια**  
**Vanilla Muffin**  
**Muffin Vanille**  
**Маффин Ванильный**

**Ευσκευασία/ Case amount: 35τμχ/pcs 100g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, ζάχαρη, γάλα, αυγά, μη υγάζουσα ζάχαρη διακόσμησης.  
INGREDIENTS: Wheat flour, sugar, milk, eggs, sugar decoration.  
ZUTATEN: Weizenmehl, Zucker, Milch, Eier, Zucker Dekorationen.  
СОСТАВ: Мука пшеничная, молоко, яйцо, не таящий декоративный сахар.

94.20.020

**Λυχνάρακι- Καλιτσούνι κρήτης**  
**Lychnaraki- Kalitsouni of Crete**  
**Lychnaraki-Kalitsouni von Kreta**  
**Лихнараки - Калицуни Крита**

**Ευσκευασία/Case amount: 10kg 60g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Ελαιόλαδο, ζάχαρη, αλεύρι σίτου, τυρί μυζήθρα.  
INGREDIENTS: Olive Oil, sugar, wheat flour, mizithra cheese.  
ZUTATEN: Olivenöl, Zucker, Weizenmehl, Mizithra kaese.  
СОСТАВ: Оливковое масло, сахар, пшеничная мука, мизитра сыр.



---

94.20.034

**Donuts Σοκολάτας**  
**Chocolate Donuts**  
**Schokolade Donuts**  
**Донатс Шоколадный**

---

**Συσκευασία: 24τμχ/Case amount: 24pcs 135g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Ζύμη: Αλεύρι σίτου, μαγιά, ζάχαρη, αλάτι, άπαχο γάλα σκόνη.  
Επίστρωση: Σοκολάτα γάλακτος.  
INGREDIENTS: Dough: Wheat flour, yeast, sugar, salt, skimmed milk powder, milk.  
Coating: chocolate.  
ZUTATEN: Weizenmehl, Hefe, Zucker, Salz, Magemilchpulver, Milkschokolade.  
СОСТАВ: Тесто: мука пшеничная, сахар, соеваямука, молочносухоеобезжиренное, соль, растительныйжиры, дрожжи.  
молочный шоколад.



---

94.20.033

**Donuts Ζάχαρης**  
**Sugar Donuts**  
**Zucker Donuts**  
**Донатс Сахарный**

---

**Συσκευασία: 24τμχ/Case amount: 24pcs 135g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Ζύμη: Αλεύρι σίτου, μαγιά, ζάχαρη, αλάτι, άπαχο γάλα σκόνη. Επίστρωση: ζάχαρη.  
INGREDIENTS: Dough: Wheat flour, yeast, sugar, salt, skimmed milk powder. Coating: sugar.  
ZUTATEN: Weizenmehl, Hefe, Zucker, Salz, Magemilchpulver.  
СОСТАВ: Тесто: мука пшеничная, сахар, соль, растительные жиры, дрожжи. Глазурь: сахар.



94.20.032

**Μίνι Donuts Σοκολάτας**  
**Mini Chocolate Donuts**  
**Mini Schokolade Donuts**  
**Μίνι Донатс Шоколадный**

**Συσκευασία: 72τμχ/Case amount: 72pcs 45g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Ζύμη: Αλεύρι σίτου, μαγιά, ζάχαρη, αλάτι, άπαχο γάλα σκόνη. Επίστρωση: Σοκολάτα γάλακτος.  
INGREDIENTS: Wheaten flour, yeast, sugar, salt, skimmed milk powder, milk Chocolate.  
ZUTATEN: Weizenmehl, Hefe, Zucker, Salz, Magemilchpulver, Milkschokolade.  
СОСТАВ: Тесто: мука пшеничная, сахар, соль, дрожжи. молочный шоколад.



94.20.031

**Μίνι Donuts Ζάχαρης**  
**Mini Sugar Donuts**  
**Mini Zucker Donuts**  
**Μίνι Донатс Сахарный**

**Συσκευασία: 72τμχ/Case amount: 72pcs 45g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Ζύμη: Αλεύρι σίτου, μαγιά, ζάχαρη, αλάτι, άπαχο γάλα σκόνη. Επίστρωση: ζάχαρη.  
INGREDIENTS: Dough: Wheat flour, yeast, sugar, salt, skimmed milk powder. Coating: sugar.  
ZUTATEN: Weizenmehl, Hefe, Zucker, Salz, Magemilchpulver.  
СОСТАВ: Тесто: мука пшеничная, сахар, соль, дрожжи. Глазурь: сахар.



# Ta Cookies

## **ΚΟΙΝΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ - COMMON INGREDIENTS - GEMEINSAME ZUTATEN - ОБЩИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ**

Όλα τα προϊόντα Cookies εκτός των ιδιαίτερων συστατικών τους περιέχουν επίσης: Αλεύρι σίτου, βούτυρο γάλακτος, φυτική μαργαρίνη, αυγό παστεριωμένο, ζάχαρη, ζάχαρη άχνη, άπαχο γάλα σκόνη.

All the products which are included in the Cookies category, apart from specific ingredients for particular products, contain the following: Wheat flour, milk butter, vegetable margarine, pasteurized egg, sugar, fine sugar, skimmed milkpowder.

Alle Produkte, die in der Kategorie Cookies enthalten sind, mit Ausnahme spezifischer Inhaltsstoffe für bestimmte Produkte, enthalten Folgendes: Weizenmehl, Buttermilch, pflanzliche Margarine, pasteurisiertes Ei, Zucker, Zuckerpulver, Magermilchpulver.

Все продукты, входящие в категорию Печенье, кроме определенных ингредиентов для определенных продуктов, содержат следующее: муку пшеничную, масло сливочное, маргарин растительный, яйцо пастеризованное, сахар, сахарную пудру, обезжиренное сухое молоко.

## **ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ - ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ - ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ**

### **STORAGE CONDITIONS - INSTRUCTIONS FOR PREPARATION - NOTES**

### **LAGERBEDINGUNGEN - ANWEISUNGEN ZUR VORBEREITUNG - HINWEISE**

### **УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ - ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ - ПРИМЕЧАНИЯ**

**ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ:** Τα προϊόντα πρέπει να αποθηκεύονται στη κατάψυξη στους -18 °C.

**ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ - ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ:** Τα προϊόντα για να προσφερθούν, πρέπει να αποψύχονται σε περιβάλλον συντήρησης. Τα προϊόντα αφού αποψυχθούν δεν πρέπει να επαναψυχθούν.

**STORAGE CONDITIONS:** The products should be stored frozen at T= -18 °C.

**INSTRUCTIONS FOR PREPARATION - NOTES:** The products in order to be served have to be defrosted at room temperature. The products once defrosted, should not be refrozen.

**LAGERBEDINGUNGEN:** Die Produkte sollten gefroren bei T = -18 °C gelagert werden.

**ANWEISUNGEN ZUR VORBEREITUNG - HINWEISE:** Die produkte zu anbieten, sollen wir die bei normale Temperatur auftauten. Die aufgetauten Produkte sollten nicht wieder eingefroren werden.

**УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:** Продукты следует хранить замороженными при T = -18 °C.

**ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ - ПРИМЕЧАНИЯ:** Продукты перед подачей необходимо разморозить при комнатной температуре. После размораживания продукты не подлежат повторному замораживанию.





**Cookies**  
**Plätzchen**  
**Печенье**





94.21.514  
**Red Velvet**

**Συσκευασία: 5kg/Case amount: 5kg**

**30g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, ζάχαρη, βούτυρο γάλακτος, σοκολάτα, άρωμα raspberry.  
INGREDIENTS: Wheat flour, sugar, milk butter, chocolate, raspberry aroma.  
ZUTATEN: Weizenmehl, Zucker, milchbutter, Schokolade, Himbeerearoma.  
СОСТАВ: Мука пшеничная, сахар, молоко сливочное, масло, шоколад, малиновый, Малина аромат.

94.21.509

**Αμύγδαλο - Αμαρέττο**  
**Almond - Amaretto**  
**Mandel - Amaretto**  
**С Миндалем И Амаретто**

**Συσκευασία: 10kg/Case amount: 10kg**

**30g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αμύγδαλα, αμαρέτο ποτό, βανίλια, κανέλλα, βούτυρο γάλακτος.  
INGREDIENTS: Almonds, vanilla, cinnamon, amaretto liqueur, milk butter.  
ZUTATEN: Mandeln, Vanille, Zimt, Amarettoliquer, Milchbutter.  
СОСТАВ: жареный миндаль, ликер Амаретто, ванилин, корица,, молоко сливочное масло.



94.21.506

**Σταφίδα - Ρούμι**  
**Raisin - Rum**  
**Rosine - Rum**  
**С Изюмом И Ромом**

**Συσκευασία: 10kg/Case amount: 10kg**

**30g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Σταφίδα, ποτό ρούμι, βανίλια, κανέλλα, βούτυρο γάλακτος.  
INGREDIENTS: Raisins, vanilla, cinnamon, rum, milk butter.  
ZUTATEN: Rosinen, Vanille, Zimt, Rum, Milchbutter.  
СОСТАВ: изюм, ром, ванилин, корица, молоко сливочное масло.

94.21.502

**Μόκα - Άσπρη-Μαύρη Σοκολάτα**  
**Μοцца - Black - White Chocolate**  
**Μοцца - Schwarze - Weisse Schokolade**  
**Μοκκα - Белый - Черный Шоколад**

**Συσκευασία: 10kg/Case amount: 10kg**

**30g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Κομμάτια σοκολάτας (άσπρη και μαύρη), κακάο, εκχύλισμα καφέ, βανίλια, βούτυρο γάλακτος.  
INGREDIENTS: Chocolate pieces (black&white), coffee extract, vanilla, cocoa, cinnamon, milk butter.  
ZUTATEN: Schokolade stuecken (schwarze&weisse), Kaffee-Extrakt, Vanille, Zimt, Milchbutter.  
СОСТАВ: кусочки шоколада (белого и чёрного), Кафе-Extrakt, кофе, какао, ванилин, корица, молоко сливочное масло.



94.21.504

**Σοκολάτα - Grand Marnier**  
**Chocolate - Grand Marnier**  
**Schokolade - Grand Marnier**  
**Шоколад - гран Марнье**

Συσκευασία: 10kg/Case amount: 10kg 30g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Σοκολάτα υγείας, ποτό grand marnier, βανίλια, κανέλλα, βούτυρο γάλακτος.  
INGREDIENTS: Bitter Chocolate, vanilla, cinnamon, grand marnier, milk butter.  
ZUTATEN: Schokolade, Vanille, Zimt, Grand Marnier, Milchbutter.  
СОСТАВ: горький шоколад, лекер Grand Marnier, ванилин, корица, молоко сливочное масло.



94.21.501

**Σοκολάτα**  
**Chocolate**  
**Schokolade**  
**Шоколадный**

Συσκευασία: 10kg/Case amount: 10kg 30g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Σοκολάτα υγείας, βανίλια, κανέλλα, βούτυρο γάλακτος.  
INGREDIENTS: Bitter Chocolate, vanilla, cinnamon, milk butter.  
ZUTATEN: Schokolade, Vanille, Zimt, Milchbutter.  
СОСТАВ: горький шоколад, ванилин, корица, молоко сливочное масло.

94.21.503

**Μίνι Cookies Γεμιστά με Πραλίνα**  
**Mini Cookies with Praline**  
**Mini Cookies Mit Praline**  
**Кукисы С Пралиновой Начинкой**

Συσκευασία: 10kg/Case amount: 10kg 25g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Κρέμα σοκολάτας πραλίνα, βούτυρο γάλακτος.  
INGREDIENTS: Praline, milk butter.  
ZUTATEN: Praline, Milchbutter.  
СОСТАВ: шоколадный крем пралине, молоко сливочное масло.



94.21.515

**Μπάρες Δημητριακών**  
**Cereal bars**  
**Müsliriegel**  
**Зерновые батончики**

Συσκευασία: 3,5kg/Case amount: 3,5kg 55g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Σουσάμι, κριθάρι, βρώμη, σίκαλη, φιστίκι, σοκολάτα, γάλα, σταφίδα, αμύγδαλο, φουντούκι.  
INGREDIENTS: Sesame, barley, oats, rye, pistachio, chocolate, milk, raisin, almond, hazelnut.  
ZUTATEN: Sesam, Gerste, Hafer, Roggen, Pistazie, Schokolade, Milch, Rosinen, Mandel, Haselnuss.  
СОСТАВ: Кунжут, ячмень, овес, рожь, фисташки, шоколад, молоко, изюм, миндаль, фундук.



# Οι Οδηγίες υγιεινής - Hygiene instructions - Hygieneanweisungen - Основные гигиенические инструкции

Όλοι οι έμποροι λιανικής πώλησης, ανεξάρτητα από το μέγεθος της επιχείρησης και τον όγκο των προϊόντων τους, έχουν το καθήκον να πωλούν ασφαλή τρόφιμα, που είναι σε άριστη κατάσταση.

## 1. ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

- Κατά την παραλαβή όλων των κατεψυγμένων εμπορευμάτων θα πρέπει αυτά να μεταφέρονται αμέσως στις καταψύξεις (θερμοκρασία -18°C).
- Προϊόντα τα οποία έχουν αποψυχθεί δεν πρέπει να επαναψύχονται στη συνέχεια, γιατί υποβαθμίζεται η ποιότητά τους κατακόρυφα.
- Να ελέγχετε πάντα την ημερομηνία λήξης του προϊόντος. Μην διατηρείτε στον καταψύκτη τρόφιμα για περισσότερο χρόνο από αυτό που προτείνει ο παρασκευαστής.
- Να εφαρμόζετε τη σωστή ανακύκλωση των προϊόντων. Χρησιμοποιείτε πρώτα τα προϊόντα που μπήκαν στον καταψύκτη.
- Τοποθετείτε στην κατάψυξη συσκευασμένες ή καλυμμένες πρώτες ύλες (προϊόντα), για να αποφεύγετε τα εγκαύματα κατάψυξης.
- Συχνοί και τακτικοί έλεγχοι τουλάχιστον 3 φορές την ημέρα, θα πρέπει να γίνονται ώστε να βεβαιώνεται ότι τα προϊόντα διατηρούνται στις σωστές θερμοκρασίες.
- Τα ψυγεία θα πρέπει να συντηρούνται τακτικά. Να μην ακουμπούν σε τοίχο, ώστε να μπορεί να αερίζεται το μοτέρ, καθώς και να αποψύχονται τακτικά (για να μην μαζεύεται πολύς πάγος στα εσωτερικά τους τοιχώματα).
- Ο καταψύκτης δεν πρέπει να παραγεμίζεται γιατί αυτή η ενέργεια σταματάει την κυκλοφορία του αέρα και εμποδίζει την ομοιόμορφη ψύξη των προϊόντων.
- Οι πόρτες των καταψύξεων πρέπει να κλείνουν ερμητικά. Η πόρτα κατά το άνοιγμα να παραμένει για το λιγότερο δυνατό χρονικό διάστημα ανοικτή.
- Τέλος, δεν πρέπει στα ψυγεία που διατηρούν κατεψυγμένα προϊόντα να τοποθετούνται νωπά - ζεστά προϊόντα (π.χ. νερό, ξινά) γιατί έχει ως αποτέλεσμα να ξεπαγώνουν τα προϊόντα και να υποβαθμίζεται η ποιότητά τους.

## 2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΨΥΞΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η απόψυξη των τροφίμων πρέπει να πραγματοποιείται με τρόπο που να περιορίζει στο ελάχιστο τον κίνδυνο ανάπτυξης παθογόνων μικροοργανισμών ή στον σχηματισμό τοξινών στα τρόφιμα. Κατά την απόψυξη τα τρόφιμα πρέπει να υποβάλλονται σε θερμοκρασίες που δεν προκαλούν κίνδυνο στην υγεία.

Για αυτό πρέπει να τηρούνται τα εξής:

- Να ελέγχεται η θερμοκρασία απόψυξης. Αποψύχετε τα τρόφιμα σε ειδικούς θαλάμους απόψυξης, όπου είναι δυνατόν. Αν δεν υπάρχει ειδικός θάλαμος, χρησιμοποιήστε ψυγεία θερμοκρασίας 2-5°C. Μην αποψύχετε τρόφιμα σε ζεστό νερό.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες απόψυξης του παρασκευαστή των τροφίμων.
- Οργανώνετε σωστά την εργασία σας ώστε να υπάρχει αρκετός χρόνος για την απόψυξη των υλικών που χρειάζεστε.
- Χρησιμοποιείτε αμέσως ή τοποθετήστε στο ψυγείο τα τρόφιμα που αποψύχθηκαν.
- Ποτέ μην καταψύχετε ξανά, τρόφιμα τα οποία έχουν αποψυχθεί.
- Καθαρίζετε και απολυμαίνετε τακτικά τους χώρους απόψυξης.

## 3. ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΣΤΗΝ ΒΙΤΡΙΝΑ ΤΟΥ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΟΣ

Στο εσωτερικό της βιτρίνας (λόγω θερμοκρασίας) έχουμε αφενός, μεν, αύξηση των χημικών και ενζυματικών αντιδράσεων, αφετέρου, δε, αύξηση του πολλαπλασιασμού και της δραστηριότητας των μικροοργανισμών, μειώνοντας, έτσι, τη ζωή του προϊόντος, αλλά και καθιστώντας το, με την πάροδο του χρόνου επικίνδυνο για την υγεία των καταναλωτών. Επομένως, θα πρέπει να αποφεύγεται παρεμβολή χρόνου μιας ή περισσότερων ημερών μεταξύ παραγωγής και κατανάλωσης των αρτοσκευασμάτων. Πρακτικά, κάποιος μπορεί να διαπιστώσει την αλλοίωση ενός αρτοσκευάσματος από την ξινή γεύση του, από την οσμή του ή ακόμη και από μικρές στρογγυλές αποικίες μούχλας που είναι ορατές δια γυμνού οφθαλμού. Μια απλή και πρακτική λύση είναι να μην ψήνονται τα αρτοσκευάσματα όλα μαζί το πρωί και να παραμένουν στη βιτρίνα έως ότου εξαντληθούν, αλλά να ψήνονται και κατά συνέπεια να συμπληρώνεται η βιτρίνα σε τακτά χρονικά διαστήματα (π.χ. 2 ή 3 ώρες). Δεν πρέπει να ξεχνάμε μετά το άδειασμα της βιτρίνας να την καθαρίζουμε σχολαστικά και να εφαρμόζεται απολύμανση πριν την τοποθέτηση των τροφίμων σε αυτή. Πριν την τοποθέτηση των τροφίμων σε αυτή γίνεται προθέρμανση της βιτρίνας στους 70°C. Επίσης το κάθε τρόφιμο να βρίσκεται στο δικό του ράφι και τα σκεύη σερβιρίσματος να μην χρησιμοποιούνται για σερβίρισμα άλλου προϊόντος.







## **BASIC HYGIENE RULES FOR FOOD SECTOR**

All businesses that are involved in the food sector regardless their size, or the volume of products they sell, are obliged to provide products safe for consumption.

### **1. RECEIVEMENT & STORAGE**

- After we have received frozen products we must immediately carry them into freezers (-18oC).
- Products that have been defrosted should not be refrozen.
- Control constantly the expiring date of a product and never store them further to that date.
- Keep the First in First out rule.
- Keep the packaging of the frozen products inside the freezer.
- Constant control, at least twice a day, so as to verify that the freezing equipments operate at the proper temperature.
- The freezers have to be under constant maintenance so as to avoid any technical malfunction.
- Do not keep the door of the freezer open for morethan it is actually needed.
- Never put fresh or hot products in a freezer in which already frozen products are stored. In such a case the quality of the frozen products will be drastically decreased.

### **2. DIRECTIONS FOR THE APPROPRIATE WAY OF DEFROSTING FROZEN PRODUCTS**

Defrosting food products has to take place in such a way so as to minimize the possibility of experience food disease. You have to use special chambers for this purpose and always check the defrosting temperature. If special chambers are not available then use a freezer at 2-5°C. Do not use hot water. Use the directions of the producer. Clear and sanitise continually the defrosting area.

### **3. APPEARANCE OF THE PRODUCTS IN THE STORE**

Inside the show case, due to the high temperature (normally round 70°C) it is very easy to grow microbiological bacteria that will deteriorate the quality of the product. In order to avoid such effects we have to clean very well the showcase, we have to bake continually the products during the day so as to stay the minimum period inside the showcase (2-3 hours).



## GRUNDREGELN HYGIENE

Jeder Einzelhaendler, unabhaengig von der Grosse seines Unternehmens und dem Umfang seines Sortiments, ist verpflichtet, Nahrung von bester Qualitaet zu verkaufen.

### 1. EMPFANG UND LAGERUNG

- Bei der Annahme der tiefgefrorenen Ware ist ein umgehender Transport in den Tiefkuehltruhen erforderlich (Temp.-18°C).
- Produkte die aufgetaut sind, duerfen nicht wieder eingefroren werden, weil so deren Qualitaet rapide sinkt.
- Es muss immer auf das Verfallsdatum geachtet werden. Es sollte keine Ware in der Tiefkuehltruhe gelagert sein, bei der, das vom Hersteller empfohlene Verfallsdatum, abgelaufen ist.
- Wenden Sie das richtige Recycling der Produkte an. Benutzen Sie erst die Ware die in der Tiefkuehltruhe aufbewahrt wurde.
- Die Ware muss in der Tiefkuehltruhe so verpackt sein, dass sie vor Gefrierbrand geschuetzt ist.
- Regelmassige Kontrollen, mindestens drei Mal am Tag, sind erforderlich, damit man sicher ist, dass die Produkte bei den richtigen Temperaturen aufbewahrt werden.
- Erforderlich ist auch eine regelmassige Wartung der Tiefkuehltruhen. Sie sollten nicht an eine Wand lehnen, damit der Motor gelueftet werden kann und sie sollten auch in regelmassigen Abstaenden aufgetaut werden (damit sich in den Innenseiten nicht viel Eis bildet).
- Die Tiefkuehltruhe sollten nicht ueberfuellt werden, weil dies die richtige Lueftung blockiert und ein gleichmaessiges Einfrieren der Produkte verhindert.
- Die Tueren der Tiefkuehltruhen muessen luftdicht verschlossen werden. Die Tueren sollten so wenig wie Moeglich offen stehen.
- Als Letztes, sollte in den Tiefkuehltruhen, in denen eingefrorene Produkte aufbewahrt werden, keine frischen bzw. warme Produkte (z.B.: Wasser, Saures) zugelegt werden, da dies dazu beitraegt, dass die Produkte auftauen und so die Qualitaet dieser sinkt.

### 2. ANWEISUNGEN ZUM RICHTIGEN AUFTAUEN DER NAHRUNGSMITTEL

Das Auftauen der Nahrungsmittel sollte so gestaltet wird, dass keinesfalls eine Gefahr von Wachstum krankheitserregenden Mikroorganismen oder giftiger Stoffe in der Nahrung besteht. Waehrend des Auftauens muessen die Nahrungsmittel Temperaturen ausgesetzt sein, die keine Gefahr der Gesundheit hervorrufen. Daher sollte Folgendes eingehalten werden:

- Kontrollieren Sie die Auftautemperatur. Tauen Sie die Nahrungsmittel wenn moeglich in speziellen Auftaulager auf. Sollten solche Auftaulager nicht vorhanden sein benutzen Sie Kuehlschraenke mit Temperaturen zwischen 2-5 oC. Tauen Sie Nahrungsmittel nicht mit warmem Wasser auf.
- Halten Sie sich an die Auftauanleitung des Herstellers der Nahrungsmittel.
- Organisieren Sie Ihre Arbeit so, dass genuegend Zeit fuer das Auftauen der noetigen Zutaten vorhanden ist.
- Verwenden Sie umgehend die aufgetauten Nahrungsmittel oder bewahren Sie diese in dem Kuehlschrank auf.
- Frieren Sie nie aufgetaute Nahrungsmittel erneut ein.

Reinigen und desinfizieren Sie regelmassig die Auftauplaetze.

### 3. AUFBEWAHRUNG IN DEN SCHAUFENSTERN DER GESCHAEFTE

In den Innenraum des Schaufensters (auf Grund der Temperatur) verstaerkt sich die Aussetzung chemischer und enzymischer Reaktionen und somit multipliziert sich auch die Entstehung von Mikroorganismen, die das Leben der Produkte beeintraehtigen und verkuerzen. Und mit der Zeit auch die Gesundheit der Verbraucher beeintraehtigen. Somit sollten nicht ein oder mehrere Tage zwischen Herstellung und Verbrauch der Backwaren liegen. Praktisch kann Jeder die Veraenderung der Backware durch den sauren Geschmack, den Geruch und den kleinen, sichtbaren Schimmelpilzen feststellen. Eine einfache und praktische Loesung ist es, nicht alle Backwaren morgens gleichzeitig zu backen und bis zum Verbrauch ins Schaufenster legen, sondern nach und nach in regelmassigen Abstaenden (zB. 2 oder 3 Stunden) backen und das Schaufenster nach Bedarf fuellen. Man sollte das gruendliche und desinfizierende Reinigen des geleerten Schaufensters nicht vergessen, bevor man erneut Nahrungsmittel reinlegt. Vor dem Reinlegen der Nahrung muss das Schaufenster auf 70 °C vorgeheizt sein und jedes Nahrungsmittel muss auf separaten Regalen liegen. Ausserdem sollte jedes Nahrungsmittel sein eigenes Servierbesteck haben.



## ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА ГИГИЕНЫ

Долг всех продавцов розничной торговли, вне зависимости от размеров предприятия и объема продаж, заключается в том, чтобы продавать надежные продукты питания в безупречном состоянии.

### 1. ПОЛУЧЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ

- При получении все продукты должны быть немедленно помещены в морозильные камеры (температура -18°C)
- Размороженные продукты нельзя подвергать повторной заморозке, потому что это резко ухудшает их качество.
- Всегда проверяйте дату годности продукта. Не храните в морозильной камере пищу дольше срока, который указывает изготовитель.
- Соблюдайте правильную последовательность использования продуктов. В первую очередь используйте те продукты, которые были помещены в морозильную камеру раньше, чем другие.
- Помещайте в морозильную камеру упакованные или накрытые ингредиенты (продукты), чтобы избежать холодных ожогов.  
Часто, не реже 3 раз в день проверяйте температурный режим в морозильной камере, чтобы убедиться, что продукты хранятся при правильной температуре.
- Регулярно проводите техническое обслуживание холодильников. Они не должны стоять вплотную к стене, чтобы мотор не перегревался. Холодильники надо регулярно размораживать (чтобы их внутренние стенки не обледеневали).
- Морозильную камеру нельзя заполнять слишком плотно, потому что это препятствует циркуляции воздуха и равномерному охлаждению продуктов.
- Дверцы морозильной камеры должны закрываться герметично. Дверцы нужно открывать на как можно меньший промежуток времени.
- Наконец, в холодильники, где хранятся замороженные продукты, нельзя помещать сырые и (или) теплые продукты (например, воду, что-либо кислое), потому что это может привести к размораживанию продуктов и ухудшению их качества.

### 2. ПРАВИЛА ПРАВИЛЬНОГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ ПРОДУКТОВ

Размораживать пищевые продукты нужно таким образом, чтобы исключить возможность развития патогенных микроорганизмов или формирования в них токсинов. Продукты должны размораживаться при температурном режиме, не подвергающим опасности здоровье. Для этого должно соблюдаться нижеследующее:

- Проверять температуру размораживания. Размораживать продукты при возможности в специальных камерах. Если нет специальной камеры, используйте холодильники с температурой 2-5°C. Не размораживайте продукты с помощью горячей воды.
- Следуйте правилам размораживания, которые указывает производитель.
- Правильно организуйте свою деятельность, таким образом чтобы у вас было достаточно времени для размораживания необходимых продуктов.
- Размороженные продукты необходимо сразу же использовать или поместить в холодильник.
- Никогда повторно не замораживайте размороженные продукты.
- Регулярно очищайте и обеззараживайте место размораживания.

### 3. ХРАНЕНИЕ НА ВИТРИНЕ

Внутри витрины (из-за температуры) мы имеем, с одной стороны, увеличение химических и ферментативных реакций, с другой – повышенную активность размножения микроорганизмов, которые уменьшают срок жизни продукта, и более того, с течением времени делают его опасным для здоровья потребителей. Следовательно, надо избегать употребления продуктов по истечении одних или более суток после его приготовления. На практике испорченный хлебобулочный продукт можно определить по его кислому вкусу, по его запаху или даже по небольшим колониям плесени округлой формы, заметных невооруженным глазом. Самое простое практическое решение – это не выпекать всю хлебобулочную продукцию утром, оставляя ее на целый день в витрине, но выпекать ее постепенно, регулярно пополняя витрину (например, один раз в 2 – 3 часа). Не надо забывать, что после того, как в витрине продукты закончатся, ее надо тщательно очистить и продезинфицировать перед тем, как поместить в нее другие продукты. Перед тем, как поместить продукты в витрину, ее необходимо прогреть до температуры 70°C. Каждый продукт должен находиться на отдельной полке, и приборы сервировки должны использоваться только для сервировки одного конкретного продукта.





**ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ**  
**ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ**



28ο χλμ. Λ. Αθηνών - Κορωπίου - Βάρης

T/ 210 66.26.562, 210 66.27.083-4

F/ 210 6022472

E/ [info@brakopoulos.gr](mailto:info@brakopoulos.gr)

[www.brakopoulos.gr](http://www.brakopoulos.gr)

