



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

Σχεδόν 50 χρόνια πλάθουμε την παράδοση. Ποιότητα χωρίς συμβιβασμούς. Η γεύση της πρωτοπορείας. Αυθεντικές πρώτες ύλες. / For almost 50 years we have molded tradition. Quality without Compromise. The Pioneers of Taste. Original Ingredients. / Seit fast 50 Jahren prägen wir Tradition. Qualitaet ohne Kompromisse. Der Genuss der Neuheit. Originale Zutaten benutzen. / Уже почти 50 лет мы производим продукцию, помня о традициях. 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: 12-29



Τα Κρουασίνια -
croissant sticks - Круассаны
палочки **σελ/page: 30-33**



Brioche - Бриоши
σελ/page: 34-41



Τα Κουρού - Kourou - Куру
σελ/page: 42-47



Σφολιάτες - Puff Pastry -
Blaettereig - Изделия Из
Слоеного Теста
σελ/page: 48-57



Χωριάτικες - Artisan pies
Handgemachte Blaettereige
- ручной пирог
σελ/page: 58-65



Τα Παραδοσιακά -
Traditional - Traditionelle -
Традиционная Выпечка
σελ/page: 66-75



Κουλούρια γεμιστά - Bread
Rings with filling- Brotringe
mit Füllung
- Бублики с начинкой
σελ/page: 76-81



Τα Vegan - Веганский
σελ/page: 82-85



Τα Αρτοποιήματα - Bakery
Bäckerei - Пекарня
σελ/page: 86-95



Προϊόντα Ζαχαροπλαστι-
κής - Pastry - Süßwaren
- Кондитерские Изделия
σελ /page: 96-107



Τα Σιροπιαστά - Syrup sweets
- Sirup Süßigkeiten
- Конфеты в сиропе
σελ/page: 108-110



Κέικ, Τσουρέκια, Ντόνατς -
Cakes, Easter cake, Donuts
- Kuchen, Osterkuchen,
Donuts- Кексы, Куличи,
Донатс **σελ/page: 111-117**



Cookies - Plätzchen -
Печенье
σελ/page: 118-121



Οδηγίες υγιεινής-
Hygiene instructions
- Hygieneanweisungen -
Основные гигиенические
инструкции
σελ/page: 122-125



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 σωστής 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





**ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ
ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ**

Πάντα δίπλα σας



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, Австралию 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 französischer 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.

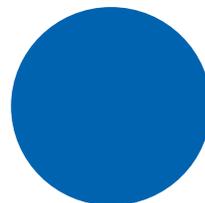
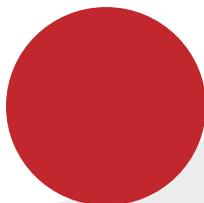
INSTRUCTIONS FOR PREPARATION - NOTES: The products should be placed in fermentation chambers at T=30-35 °C for approximately 2 hours. It is recommended to spread the surface of the products with egg prior baking and then bake at T= 175-185 °C for approximately 20 minutes. The time and the temperature 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.





Croissants
Круассаны



all day croissant

ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΥΨΗΛΗΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑΣ



94.21.064

Rolla-Vont Mini (βούτυρο γάλακτος)
Rolla-Vont Mini (milk butter)
Rolla-Vont Mini (milchbutter)
Rolla-Vont Mini (молочное масло)

Συσκευασία/Case amount: 5 kg 35-40g

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

94.21.025

Rolla-Vont XL

(βούτυρο γάλακτος)

Rolla-Vont XL (milk butter)

Rolla-Vont XL (milchbutter)

Rolla-Vont XL (молочное масло)

Συσκευασία/Case amount: 50τμχ/pcs 80g

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



94.21.011

Rolla-Bomba (βούτυρο γάλακτος)

Rolla-Bomba (milk butter)

Rolla-Bomba (milchbutter)

Rolla-Bomba (молочное масло)

Συσκευασία/Case amount: 70τμχ/pcs 80g

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



94.21.009

Rolla-Roll

(βούτυρο γάλακτος)

Rolla-Roll (milk butter)

Rolla-Roll (milchbutter)

Rolla-Roll (молочное масло)

Συσκευασία/Case amount: 70τμχ/pcs 80g

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



94.21.014

Rolla-Sant (βούτυρο γάλακτος)

Rolla-Sant (milk butter)

Rolla-Sant (milchbutter)

Rolla-Sant (молочное масло)

Συσκευασία/Case amount: 70τμχ/pcs 80g

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



94.21.061

Rolla-Trigo

(βούτυρο γάλακτος)

Rolla-Trigo (milk butter)

Rolla-Trigo (milchbutter)

Rolla-Trigo (молочное масло)

Συσκευασία/Case amount: 60τμχ/pcs 80g

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





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
Creme Croissant
Круассан С сливочный

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

Κροασάν 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

Κροασάν 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 Banana.
СОСТАВ: Пралине, маргарин растительный, крем банановый.



94.21.103

Κρουασάν Σπέσιαλ Ατομικό (βούτυρο γάλακτος)

Special Croissant (milk butter)

Spezial Croissant (Milchbutter)

Круассан Специал Порционный

(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)

Круассан Специаль Порционный

(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)

Круассан Специал Порционный (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.



94.21.122

Κρουασάν γαλοπούλα - φιλαδέλφεια
Croissant turkey - philadelphia cheese
Croissant Truthahn - Philadelphia-Käse
Круассан из индейки - сыр Филадельфия

Συσκευασία/Case amount: 55τμχ/pcs 200g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Καπνιστή γαλοπούλα, φιλαδέλφεια, μίγμα πολύσπορου.
INGREDIENTS: Smoked turkey, philadelphia, multigrain mix.
ZUTATEN: Geräucherter Truthahn, Philadelphia, Mehrkornmischung.
СОСТАВ: Копченая индейка, филадельфия, мультизерновая смесь.



94.21.054

Κρουασανάκι 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 Γκοούντα.
INGREDIENTS: Vegetable margarine, milk butter, ham, Gouda cheese.
ZUTATEN: Pflanzliche Margarine, Milchbutter, Schinken, Gouda Käse.
СОСТАВ: Маргарин растительный, масло сливочное, ветчина, сыр Гауда.





94.21.055

Κρουασανάκι 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.

94.21.063

Κρουασανάκι Μπλεσαμέλ - Μπρέικον
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, μπέικον, μπλεσαμέλ, Cheddar.
 INGREDIENTS: Vegetable margarine, buttermilk, bacon, béchamel, Cheddar.
 ZUTATEN: Plantaardige margarine, karnemelk, spek, bechamel, cheddar.
 СОСТАВ: Овощной маргарин, пахта, бекон, цельный бешамель, сырный порошок Чеддер.



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

Κροασανάκι 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.

94.21.053

Κροασανάκι 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).



94.21.051

Κροασανάκι 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.





94.21.148

Λουκανικόπιτα 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, μαντάρια.
 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)

Reinirli (milk butter)

Reinirli (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 Γκοούντα, 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) (croissant teig)
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.





94.20.203

Κροασάν 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 Βουτύρου
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.



94.21.161

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

Συσκευασία/Case amount: 50τμχ/pcs 190g

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





94.21.006

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.

94.20.207

Βουτύρου 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.



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.



Τα Κρουασίνια

ΚΟΙΝΑ 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.

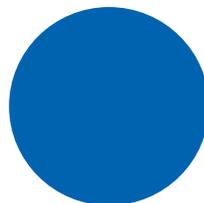
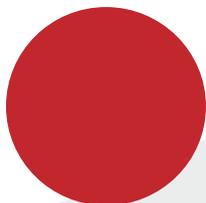
LAGERBEDINGUNGEN: Die Produkte sollten gefroren bei T = -18 °C gelagert werden.

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.





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 Мульгизерновой

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.



Ta Brioche

KOINA 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.





Brioche

Бриюши





94.21.226

Pinsa Αλλαντικών
Pinsa with sliced meats
Pinsa mit Aufschnitt
Пинса с мясным ассорти

Συσκευασία/Case amount: 7τμχ/pcs

550g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Τυρί γκούντα, μοτσαρέλα, ζαμπόν, μπέικον, πιπεριές.
INGREDIENTS: Gouda cheese, mozzarella, ham, bacon, peppers.
ZUTATEN: Goudakäse, Mozzarella, Schinken, Speck, Paprikaschotes.
СОСТАВ: Сыр Гауда, моцарелла, ветчина, бекон, перец.

94.21.221

Pinsa Μαργαρίτα
Pinsa Margarita
Пинса Маргарита

Συσκευασία/Case amount: 7τμχ/pcs

450g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Μοτσαρέλα, τυρί γκούντα, σάλτσα τομάτας.
INGREDIENTS: Mozzarella, gouda cheese, tomato sauce.
ZUTATEN: Mozzarella, Gouda, Tomatensauce.
СОСТАВ: Моцарелла, сыр Гауда, томатный соус.



94.21.259

Pinsa Ελληνικός Φούρνος
Pinsa Hellenic Bakery
Pinsa Griechische Bäckerei
Греческая пекарня Пинса

Συσκευασία/Case amount: 7τμχ/pcs

460g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Φέτα, ελιές, ντομάτα, πιπεριές.
INGREDIENTS: Feta cheese, olives, tomato, peppers.
ZUTATEN: Feta-Käse, Oliven, Tomaten, Paprika.
СОСТАВ: Сыр Фета, оливки, помидоры, перец.





94.21.197

Πίτσα Αλλαντικών με Μοτσαρέλλα
Pizza Mozzarella
Pizza Mozzarella
Пицца с Моцареллой

Συσκευασία/Case amount: 5τμχ/pcs 1900g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Τυρί γκούντα, τυρί μοτσαρέλα, χοιρινή ωμοπλάτη, μπέικον, πιπεριές, μανιτάρια.
INGREDIENTS: Gouda cheese, mozzarella cheese, ham, bacon, mushroom, green & red peppers.
ZUTATEN: Goudakäse, Mozzarella, Schinken, Speck, Pilz, Grünen und Rote Paprika.
СОСТАВ: Сыр Гауда, сыр моцарелла, ветчина, бекон, грибы 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.



94.21.190

Πίτσα Βεζούβιος
Pizza Vesouvius
Pizza Vesuvio
Пицца Везувιο

Συσκευασία/Case amount: 40τμχ/pcs 250g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Τυρί γκούντα, τυρί μοτσαρέλα, χοιρινή ωμοπλάτη, μπέικον, πράσινη - κόκκινη πιπεριά.
INGREDIENTS: Gouda cheese, mozzarella cheese, ham, bacon, green & red peppers.
ZUTATEN: Goudakäse, Mozzarella, Schinken, Speck, Grüne und Rote Paprikas.
СОСТАВ: Сыр Гауда, сыр моцарелла, ветчина, бекон, перец.



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.



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 Бриошь

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

Πεινιρλί 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 Πεινιρλί
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 - Parmezan
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 ωμοπλάτη, 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, Tomatsoyc, 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.



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 Φурнос»

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.





94.21.121

Κουρού 2 Τυριά
“Kourou” 2 Cheeses
“Kourou” 2 Käse
“Кору” 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.

94.21.131

Κουρού Καλαμπόκι
“Kourou” Corn
“Kourou” Mais
“Кору” 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, Bechamelcreme.

СОСТАВ: Смесь кукурузная, сыр фета, мизитра сыр, крем бешамель.





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

Συσκευασία/Case amount: 55τμχ/pcs 170g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Τυρί φέτα, μυζήθρα, σμιγδάλι, μπεσαμέλ κρέμα.
 INGREDIENTS: Mizithra 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 Kasserli Cheese Pie
Mini KasserliKäse Blaetterteigtasche
мини Пирожок С Сыром Касери

Συσκευασία/Case amount: 10kg 40g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Τυρί κασέρι, τυρί γκουντα, μπεσαμέλ κρέμα.
 INGREDIENTS: Kasserli 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 Käsefuellung
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.





94.21.071

Μίνι Κουρού με Βούτυρο Γάλακτος
Mini “Kourou” With Butter
Μίνι “Κουρού” Mit Butter
Μини “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
Μίνι Mehrkorn “Kourou” Mit Feta Käse und Speck
Μαλєνкий Пирожок “Куру” С Фетой И Бєконом

Συσκευασία/Case amount: 5kg 35g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Βύνη, μείγμα πολύσπορη, 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

KOINA 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 Blaettereig 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.

48





Puff Pastry

Blaettereig

Изделия Из Слоеного Теста

94.21.181

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

Συσκευασία/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.



94.21.182

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.

94.50.183

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.





94.50.186

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.

94.21.153

Κασερόπιτα
“Kasseri” Cheese Pie
“Kasseri” Käse Blätterteigtasche
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.



94.21.151

Τυρόπιτα Στρογγυλή (Φέτα)

Round Feta Cheese Pie

Feta Käseblatertortigasche

Круглая Слойка С Сыром (Фета)

Συσκευασία/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.



94.21.132

Τυρόπιτα "D" Γίγας

Maxi Cheese Pie "D" Shaped

Maxi Blatertortigasche "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.

94.21.152

Τυρόπιτα 4 τυριά 4

4 Cheese Pie

4 Käseblatertortigasche

Слойка 4 Сыра

Συσκευασία/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.



94.21.158

Τυρόπιτα D

Cheese Pie (type "D")

Blaetterteigtasche "D"

Слойкас Сыром «полукруг»

Συσκευασία/Case amount: 48τμχ/pcs 180g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Τυρί φέτα, μυζήθρα, σιμιγδάλι, μπεςσαμέλ.

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"

Blaetterteigtasche "Bougatsa"

Слойка С Кремом

Συσκευασία/Case amount: 50τμχ/pcs 180g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Ηλιέλαιο, ζάχαρη, σιμιγδάλι, 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.



94.21.300

Bretzel Αμυγδαλού

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.





94.21.154

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.



94.21.171
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.

94.21.119

Πολύσπορη Φωλιά
Multigrain Nest
Mehrkorniges Nest
Мультизерновое гнездо

Συσκευασία/Case amount: 35τμχ/pcs

220g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι ολικής άλεσης, μίγμα πολύσπορου ψωμιού, φιλέτο 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.



94.21.076

Μπουκίτσες με Βερίκοκο

Mini puff pastry with Apricot

Mini-Blätterteig mit Aprikose

Мини слоеное тесто с абрикосом

Συσκευασία/Case amount: 5kg 40g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, μαρμελάδα βερίκοκο.
INGREDIENTS: Wheat flour, apricot jam.
ZUTATEN: Weizenmehl, Aprikosenmarmelade.
СОСТАВ: Пшеничная мука, абрикосовый джем.



94.21.077

Μπουκίτσες με φυστικοβούτυρο και σοκολάτα

Mini bites with peanut butter and chocolate

Mini-Blätterteig mit Erdnussbutter und Schokolade

Мини слоеное тесто с арахисовым маслом и шоколадом

Συσκευασία/Case amount: 5kg 40g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, φυστικοβούτυρο, σοκολάτα κουβερτούρα.
INGREDIENTS: Wheat flour, peanut butter, chocolate.
ZUTATEN: Weizenmehl, Erdnussbutter, Schokolade.
СОСТАВ: Пшеничная мука, арахисовое масло, шоколад.

94.21.078

Μπουκίτσες με Φυστικοβούτυρο

Mini bites with peanut butter

Mini-Blätterteig mit Erdnussbutter

Мини слоеное тесто с арахисовым маслом

Συσκευασία/Case amount: 5kg 40g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, φυστικοβούτυρο.
INGREDIENTS: Wheat flour, peanut butter.
ZUTATEN: Weizenmehl, Erdnussbutter.
СОСТАВ: Пшеничная мука, арахисовое масло.



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 (твёрдый 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 (φίλετο), μπαχαρικά, σουσάμι, μηκονόσπορο, κεφαλοτύρι.
INGREDIENTS: Chicken, sesame, spices, kefalotiri cheese, poppy seed.
ZUTATEN: Huhnhen, Sesame, Mohnblumensame, Kefalotiri 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.



94.21.163

Λουκάνικο

Sausage Pie

Wurst Pastete

Слойка Сосиской

Συσκευασία/Case amount: 60τμχ/pcs 140g

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



94.21.102

Λουκανικόπιτα Μυκόνου με Γραβιέρα Κρήτης
Sausage Pie “Mykonos” with Gruyere Cheese
Wurstpastete „Mykonos“ mit Gruyère-Käse
Колбасный пирог «Μικονος» с сыром
Грюйер

Συσκευασία/Case amount: 40τμχ/pcs

230g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Λουκάνικο τύπου μυκόνου, γραβιέρα, γκούντα.
INGREDIENTS: Mykonos type sausage, gruyere cheese, gouda cheese.
ZUTATEN: Mykonos-Wurst, Gruyere-Käse, Gouda-Käse.
СОСТАВ: Колбаса Миконосского типа, сыр Грюйер, сыр Гауда.



94.21.116

Λουκανικόπιτα Μυκόνου
Sausage Pie “Mykonos”
Wurst Pastete “Mykonos”
Слойка Сосиской “Μικονος”

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.



94.21.114

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 Франкфурτης, 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.



Οι Χωριάτικες

KOINA SYSTATIKA - 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.

58





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 1,9kg

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, цельный бешамель.

94.21.432

Σπανακοτυρόπιτα Ταψιού με Ελαιόλαδο
Spinach-Feta Cheese Pie in Tray
Spinat-Feta Käse Pastete Blech mit Olivenöl
Пирог с шпинат Фета сыром с оливковым маслом

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

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Σπανάκι, πράσο, τυρί φέτα, μυζήθρα, σμιγδάλι, 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
Νηστίσιμη
Spinach Pie in Tray with Olive Oil
Spinatkuchen Pastete mit Olivenöl
Шпинатный торт на противне с оливковым маслом

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

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





94.21.803

Κοτόπιτα Ταψιού
Chicken Pie
Huhnchen Pastete
Куриный пирог

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

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

94.21.436

Πίτα Ταψιού Αλλαντικών 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: Χοιρινή σπάλα, μπέικον, τυρί γκούντα.
INGREDIENTS: Pork shoulder, bacon, gouda cheese.
ZUTATEN: Schweineschulter, Speck, Goudakäse.
СОСТАВ: Свиная лопатка, бекон, сыр бешамель.



94.21.424

Κολοκυθόπιτα Ταψιού με Ελαιόλαδο
Νηστίσιμη
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 μυζήθρα, 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.





94.21.425

Μακαρονόπιτα Ταψιού
Pasta pie in Tray
Pastapastete in Backblech
пирог с макаронами в противень

Συσκευασία/Case amount: 6 τμχ/pcs 2,1kg

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Μακαρονάκι κοφτό, φέτα, μυζήθρα, γκούντα, παρμεζάνα.

INGREDIENTS: Pasta, cheeses (feta, mizithra, gouda, parmesan).

ZUTATEN: Pasta, Käse (Feta, Myzithra, Gouda, Parmesan).

СОСТАВ: Паста, сыры (фета, мизитра, гауда, пармезан).



94.21.409

Γραβιερόπιτα Ταψιού με Ελαιόλαδο
Gruyere cheese Pie in Tray
with Olive Oil
Gruyère-Käsepastete mit Olivenöl
Сырный пирог Грюйер с
ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ

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

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι Σίτου, τυρί γραβιέρα, τυρί γκούντα.

INGREDIENTS: Wheat flour, Gruyere cheese, Gouda cheese.

ZUTATEN: Weizenmehl, Gruyère-Käse, Gouda-Käse.

СОСТАВ: Мука пшеничная, сыр Грюйер, сыр Гауда.



94.21.420

Κασερόπιτα Ταψιού με Ελαιόλαδο
Casseri cheese Pie in Tray
with Olive Oil
Kasseri-Käsepastete mit Olivenöl
Сырный пирог Кассери с
ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ

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

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι Σίτου, τυρί κασέρι, τυρί γκούντα.
INGREDIENTS: Wheat flour, Casseri cheese, Gouda cheese.
ZUTATEN: Weizenmehl, Kasseri-Käse, Gouda-Käse.
СОСТАВ: Мука пшеничная, сыр кассери, сыр гауда.



94.21.419

Ρεβυθόπιτα Ταψιού Νηστήσιμη
Chickpea pie in Tray
Kichererbsenpastete in Backblech
Нуттовый пирог

Συσκευασία/Case amount: 6 τμχ/pcs 2kg

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Ρεβύθια, τσίλι, κάρυ, κρεμμύδι.
INGREDIENTS: Chickpeas, chili, curry, onion.
ZUTATEN: Kichererbsen, Chili, Curry, Zwiebeln.
СОСТАВ: Нут, перец чили, карри, лук.

94.21.422

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

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

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.



94.21.434

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 **1,9kg**

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.



94.21.824

Χειροποίητη Γραβιέρα Πάρου
Artisan Graviiera Cheese Pie
Handgemachte Graviiera Käse Pastete
Грабһра сыр Пирог

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

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





Τα Παραδοσιακά

KOINA SYSTATIKA - 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.

66





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).

94.21.418

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.



94.21.400

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.



94.21.407

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 μιζήθρα, 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.

94.21.408

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.





94.21.412

Τρίγωνη Σπανακοτυρόπιτα
Triangular Spinach-Cheese Pie
Dreieckige Blaetterteigtasche
Mit Spinat Käsefuellung
Треугольный Пирог Со
Шпинатом И Сыром

Συσκευασία/Case amount: 30τμχ/pcs 220g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Σπανάκι, μυζήθρα, 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: Μυζήθρα, 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.





94.21.416

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

Συσκευασία/Case amount: 8kg 50g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Σπανάκι, μιζήθρα, 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: Μιζήθρα, φέτα, μπλεσαμέλ 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.

94.21.427

Τρίγωνο Ρεβυθοπιτάκι, Νηστίσιμο
Triangular Mini Chickpea Pie, Fasting
Dreieckige Mini Kichererbpastete, Fasten
Треугольный мини-пирог из нута

Συσκευασία/Case amount: 8kg 45g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Ρεβύθια, τσίλι, κάρυ, κρεμμύδι.
INGREDIENTS: Chickpeas, chili, curry, onion.
ZUTATEN: Kichererbsen, Chili, Curry, Zwiebeln.
СОСТАВ: Нут, перец чили, карри, лук.





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 (δισπλή)

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 (δισπλή)

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.

76





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, μυζήθρα, σουσάμι, κρέμα μπεσαμέλ.
INGREDIENTS: Feta cheese, mizithra cheese, sesame, bechamel cream.
ZUTATEN: Feta Käse, Mizithra Käse, Sesame, Bechamel-creme.
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, μυζήθρα, 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.



94.21.247

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 Olinenmus, Sesamesamen.
СОСТАВ: оливки зелёные колечками, оливковая паста, кунжут.



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.



94.21.245

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.

94.21.248

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.



94.21.142

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.





94.21.266

**Κουλούρι Χαρουπιού
με γέμιση ταχίνι
Carob bread-roll
with tahini cream filling
Carob Brotroll
Mit Tahini - Cremefüllung
Булочка со сливочной
пастой Тахини**

**Συσκευασία/Case amount: 30τμχ/pcs
180g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Χαρουπάλευρο, ταχίνι,
κανέλα, ζάχαρη άχνη.
INGREDIENTS: Carob flour, tahini
(sesame paste), cinnamon, powdered sugar.
ZUTATEN: Mehl aus Johannisbrot,
Tahini, Zimt, Puderzucker.
СОСТАВ: Мука рожкового дерева, тахини
(кунжутная паста), корица, сахарная пудра.

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
Μини Хлебные Палочки С Сыром Филеделфия**

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.





Ta 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 Бифштексом**

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 Бифштексом (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, σιμιγδάλι 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

KOINA 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 Bakery category, 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.

86





Bakery
Bäckerei
Пекарня



94.21.216

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

Ευσκευασία/Case amount: 25τμχ/pcs 280g

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



94.21.210

Μπαγκέτα Σίτου 58εκ
Wheat Baguette 58cm
Weizenmehl Baguette 58cm
Мука пшеничная Багет

Ευσκευασία/Case amount: 25τμχ/pcs 280g

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

94.21.218

Μπαγκέτα Παραδοσιακή 52εκ
Traditional Baguette 52cm
Baguette traditionell 52cm
Багет традиционный 52см

Ευσκευασία/Case amount: 25τμχ/pcs 320g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι Σίτου, φυσικό προζύμι από αλεύρι σίκαλης.
INGREDIENTS: Wheat flour, sourdough from rye flour.
ZUTATEN: Weizenmehl, natürliche Hefe aus Roggenmehl.
СОСТАВ: Мука пшеничная, дрожжи натуральные из ржаной муки.



94.21.228

**Μπλακετάκι 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.



94.21.229

**Μπλακετάκι 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

**Μπλακετάκι 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.



94.21.213

Μλαγκετίνι άσπρο
Mini white Baguette
Mini Weiße Baguette
Μини-белый багет

Συσκευασία/Case amount: 50τμχ/τμχ 140g

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



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 Κалаμών, 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.



94.21.230

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 Πολύσπορη
Multigrain Ciabatta
Mehrkorn Ciabatta
Мультизерновая Ciabatta

Συσκευασία/Case amount: 50τμχ/pcs 160g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, μίγμα πολύσπορο, αλεύρι βύννης, 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 βύννης, 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 βύννης, προζύμη.

INGREDIENTS: Wheat flour, malt flour, sourdough.

ZUTATEN: Weizenmehl, Malzmehl, Sauerteig.

СОСТАВ: Мука пшеничная, ржаного мука, закваска.





94.21.224

Κουβεράκι Chia-Quinoa
Bread bite with Chia-Quinoa
Chia-Quinoa-Minibrötchen
Мини-булочки с чиа-квиноа

Συσκευασία/Case amount: 80τμχ/pcs 40g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, μείγμα τσια-κινόα, προζύμι.
INGREDIENTS: Wheat flour, chia-quinoa mixture, sourdough. ZUTAT-
EN: Weizenmehl, Chia-Quinoa-Mischung, Sauerteig.
СОСТАВ: Мука пшеничная, смесь чиа киноа, закваска.

94.21.225

Κουβεράκι με Ελιά
Bread bite with Olives
Minibrötchen mit Oliven
Мини булочка с оливками

Συσκευασία/Case amount: 80τμχ/pcs 40g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, πράσινες ελιές, προζύμι.
INGREDIENTS: Wheat flour, green olives, sourdough.
ZUTATEN: Weizenmehl, grüne Oliven, Sauerteig.
СОСТАВ: Мука пшеничная, оливки, закваска.



94.21.222

Κουβεράκι με Καλαμπόκι
Bread bite with Corn
Mini Maisbrot
Мини кукурузный хлеб

Συσκευασία/Case amount: 80τμχ/pcs 40g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, μείγμα καλαμπόκιου.
INGREDIENTS: Wheat flour, corn mixture.
ZUTATEN: Weizenmehl, Maismischung.
СОСТАВ: Мука пшеничная, кукуруза смесь.





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.



94.21.260

Bagel Με Καλαμπόκι
Bagel With Corn
Bagel Mit Mais
Bagel С Кукуруза

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.





94.21.208

Focaccia με δεντρολίβανο
Focaccia with rosemary
Focaccia mit Rosmarin
Фокачча с розмарином

Συσκευασία/Case amount: 4τμχ/pcs 850g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι, προζύμι, δεντρολίβανο, ρίγανη, ελαιόλαδο.
INGREDIENTS: Flour, yeast, rosemary, oregano, olive oil.
ZUTATEN: Mehl, Hefe, Rosmarin, Oregano, Olivenöl.
СОСТАВ: Мука, дрожжи, розмарин, орегано, оливковое масло.

94.21.212

Focaccia με βασιλικό
Focaccia with basil
Focaccia mit Basilikum
Фокачча с базиликом

Συσκευασία/Case amount: 4τμχ/pcs 850g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι, προζύμι, βασιλικός, ρίγανη, ελαιόλαδο.
INGREDIENTS: Flour, yeast, basil, oregano, olive oil.
ZUTATEN: Mehl, Hefe, Basilikum, Oregano, Olivenöl.
СОСТАВ: Мука, дрожжи, базилик, орегано, оливковое масло.



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.

ТОРТЫ: 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 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.

96





Pastry
Süßwaren
Кондитерские Изделия



94.21.674

Κέικ λεμονιού

Lemon Cake

Zitronenkuchen

Лимонный Торт

Συσκευασία/Case amount: 1 τμχ/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

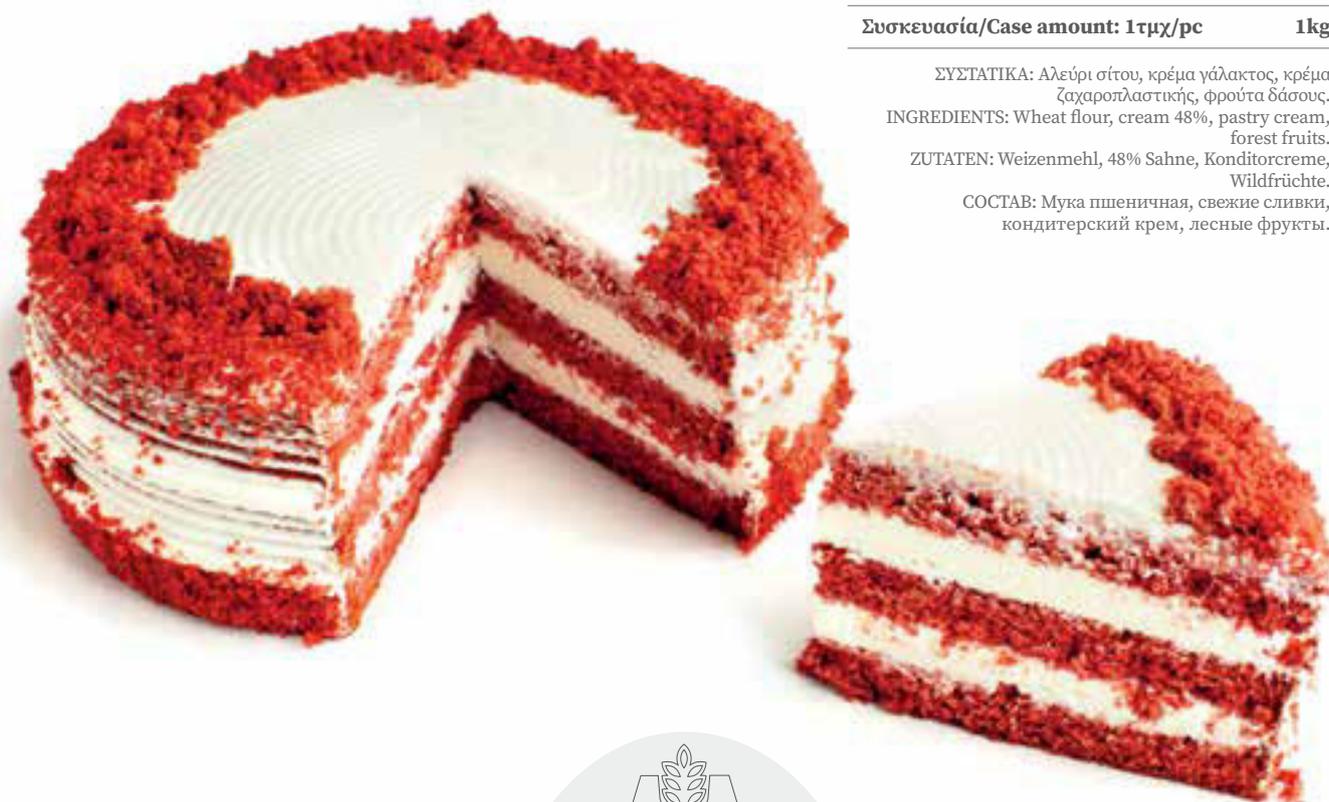
Red Velvet Kuchen

Red Velvet Torte

Συσκευασία/Case amount: 1 τμχ/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

Ευσκευασία: 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

Ευσκευασία: 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.





94.21.603

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, Amarettolikoeur, Mandelsplitter, Vanille.
 СОСТАВ: Свежие сливки, измельчённый миндаль, Амаррето, 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.





94.21.604

Black-Forest
Τορτ «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.



94.21.673

Μηλόπιτα
Apple pie
Apfeltorte
Πирог Яблочный

Συσκευασία: 2τμχ/Case amount: 2pcs

2,10kg

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Ζύμη τάρτας: αλεύρι σίτου, φυτική μαργαρίνη, ζάχαρη άχνη Γέμιση: πράσινο μήλο, καρύδι, κανέλλα.
INGREDIENTS: Wheat flour, vegetable margarine, sugarpowder, 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.





94.21.653

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.



94.21.651

Τάρτα Μήλου με Crumble

Apple pie with Crumble

Apfeltorte mit Crumble

Яблочный пирог с крошкой

Συσκευασία/ 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.







94.21.652

Τάρτα Κρέμα - Πραλίνα

Cream - Praline Cake

Creme - 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.



94.21.659

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 liquer, almonds, vanilla.
ZUTATEN: Sahne 48%, Sahne-Patisserie, Amarettoliker, Mandelsplitter, Vanille.
СОСТАВ: Свежие сливки, крем кондитерский, миндаль, коньяк, ванилин.



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.



94.21.636

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.



94.21.634

Πάστα Καραμέλα

Caramel Cake (piece)

Karmeltoertchen (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.

94.21.621

Профитерόλ

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.





94.21.650
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.



Τα Σιροπιαστά

ΚΟΙΝΑ 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.

108





Syrup sweets
Sirup Süßigkeiten
Конфеты в сиропе

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.



94.21.644

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.



94.21.643

Ραβανί
Ravani
Ravani
Равани

Συσκευασία/ Case amount: 3τμχ/pcs 1800g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, γιαούρτι, καρύδα, σμιγδάλι, 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





Τα Κέικ, Τσουρέκια, Ντόνατς

ΚΟΙΝΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ - COMMON INGREDIENTS - GEMEINSAME ZUTATEN - ОБЩИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

ΤΑ ΚΕΪΚ - ΤΣΟΥΡΕΚΙΑ - ΝΤΟΝΑΤΣ: Αλεύρι, μαργαρίνη, ζάχαρη, αυγά, γάλα, μπέικιν 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: Ξεπαγώνετε 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 συντήρησής.

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.

112





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.)

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, φυτική μαργαρίνη, βανίλια, γάλα, αυγά.
 INGREDIENTS: Wheat flour, Vegetable margarine, vanilla flavour, milk, eggs.
 ZUTATEN: Weizenmehl, Pflanzliche Margarine, Vaniliearoma, Milch, Eier.
 СОСТАВ: Пшеничная мука, растительный маргарин, ваниль, молоко, яйца.

Συσκευασία/ Case amount: 16τμχ/pcs 550g

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

Συσκευασία/ Case amount: 7τμχ /pcs 500g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, ζάχαρη, γάλα, αυγά, μαχλέπι, 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

Συσκευασία/ Case amount: 7 pcs /pcs 100g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, ζάχαρη, γάλα, αυγά, μαχλέπι, 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

Μuffin Σοκολάτα
Chocolate Muffin
Muffin Schokoladen
Маффин Шоколадный

Συσκευασία/ 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

Μuffin Βανίλια
Vanilla Muffin
Muffin Vanille
Маффин Ванильный

Συσκευασία/ 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

Λυχναράκι- Καλιτσούνι κρήτης
Lychnaraki- Kalitsouni of Crete
Lychnaraki-Kalitsouni von Kreta
Лихнараки - Калицуни Крита

Συσκευασία/Case amount: 10kg 60g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Ελαιόλαδο, ζάχαρη, αλεύρι σίτου, τυρί μizithra.
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, Milchsokolade.
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, Milchsokolade.
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

KOINA SYSTATIKA - 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 milk powder.

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 ελαψυχθούν.

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.

94.21.503

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.



94.21.501

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.

94.21.502

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.





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. Μία 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 champers 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, unabhangig von der Groesse 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 Tiefkueltruhe aufbewahrt wurde.
- Die Ware muss in der Tiefkuehltruhe so verpackt sein, dass sie vor Gefrierbrand geschuetzt ist.
- Regelmaessige 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 regelmaessige Wartung der Tiefkuehltruhen. Sie sollten nicht an eine Wand lehnen, damit der Motor gelueftet werden kann und sie sollten auch in regelmaessigen Abstaenden aufgetaut werden (damit sich in den Innenseiten nicht viel Eis bildet).
- Die Tiefkuehltruhe sollten nicht ueberfullt 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 Tiefkueltruhen, 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 regelmaessig die Auftauplaetze.

3. AUFBEWAHRUNG IN DEN SCHAUFENSTERN DER GESCHAEFTE

In den Innenraum des Schaufensters (auf Grund der Temperatur) verstaerkt sich die Aussetzung chemischer und enzymer? Reaktionen und somit multipliziert sich auch die Entstehung von Mikroorganismen, die das Leben der Produkte beeintraechtigen und verkuerzen. Und mit der Zeit auch die Gesundheit der Verbraucher beeintraechtigen. 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 relgelmaessigen 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 обледенели).
- 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 подвергаям 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 $2-5^{\circ}\text{C}$. 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 хлебулочный 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 хлебулочную 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

www.brakopoulos.gr

