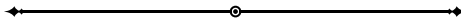
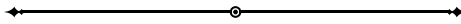
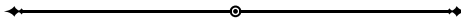




ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ
ΜΠΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
PRODUCT CATALOGUE





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

50 χρόνια τώρα πλάθουμε την παράδοση. Ποιότητα χωρίς συμβιβασμούς. Η γεύση της πρωτοπορείας. Αυθεντικές πρώτες ύλες. / We have molded tradition for 50 years now. Quality without Compromise. The Pioneers of Taste. Original Ingredients. / Seit 50 Jahren prägen wir Tradition. Qualitaet ohne Kompromisse. Der Genuss der Neuheit. Originale Zutaten benutzen. / Мы формируем традиции уже 50 лет. 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: 34-39



Τα Κουρού - Kourou - Куру
σελ/page: 40-43



Σφολιάτες - Puff Pastry -
Blaettereig - Изделия Из
Слоеного Теста
σελ/page: 44-51



Χωριάτικες - Artisan pies
Handgemachte Blaettereige
- ручной пирог
σελ/page: 52-59



Τα Παραδοσιακά -
Traditional - Traditionelle -
Традиционная Выпечка
σελ/page: 60-67



Κουλούρια γεμιστά - Bread Rings with filling- Brotringe mit Füllung
- Бублики с начинкой
σελ/page: 68-71



Τα Αρτοποιήματα - Bakery Bäckerei - Пекарня
σελ/page: 72-81



Προϊόντα Ζαχαροπλαστικής - Pastry - Süßwaren
- Кондитерские Изделия
σελ /page: 82- 99



Τα Σιροπιαστά - Syrup sweets - Sirup Süßigkeiten
-Конфеты в сиропе
σελ/page: 100-103



Τα Σιροπιαστά - Syrup sweets - Sirup Süßigkeiten
-Конфеты в сиропе
σελ/page: 104-109



Cookies - Plätzchen - Печенье
σελ/page: 110-113



Οδηγίες υγιεινής- Hygiene instructions
- Hygieneanweisungen - Основные гигиенические инструкции
σελ/page: 114-117



Η εταιρεία

“Εμπιστοσύνη”

50 χρόνια τώρα, πλάθουμε την παράδοση. Κλείνοντας 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”

We are molded tradition for 50 years now. Closing the 50th anniversary of its founding, “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 50 Jahren prägen 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"

Мы формируем традиции уже 50 лет. 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 & FSCC** 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

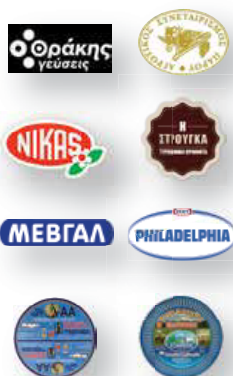
Σημαντική επισήμανση όσον αφορά τις συνταγές μας, είναι ότι η “Ελληνικός Φούρνος” χρησιμοποιεί αυθεντικές πρώτες ύλες. (Σαν Π.Ο.Π. προϊόντα προέλευσης πρόβειου γάλακτος, χρησιμοποιούμε τη φέτα, το κασέρι και τη γραβιέρα.) Το τυρί Philadelphia είναι το αυθεντικό της Kraft®. Χρησιμοποιούμε μόνο εξαιρετικό 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 französischen Ursprungs und enthält 99,8% Milch. Dies sind die Gründe, die unsere Produkte so geschmackvoll und sicher machen.



Аутентичное Сырье

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

Τα Κρουασάν

KOINA ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ - COMMON INGREDIENTS - GEMEINSAME ZUTATEN - ОБЩИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

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

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

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

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ - ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ - ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

STORAGE CONDITIONS - INSTRUCTIONS FOR PREPARATION - NOTES

LAGERBEDINGUNGEN - ANWEISUNGEN ZUR VORBEREITUNG - HINWEISE

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ - ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ - ПРИМЕЧАНИЯ

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

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

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

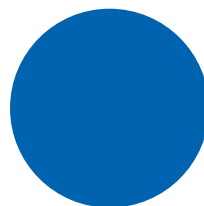
INSTRUCTIONS FOR PREPARATION - NOTES: The products should be placed in fermentation chambers at T=30-35 °C for approximately 2 hours. It is recommended to spread the surface of the products with egg prior baking and then bake at T= 175-185 °C for approximately 20 minutes. The time and the temperature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

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

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

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

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





Croissants
Круассаны



all day croissant

ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΥΨΗΛΗΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑΣ



94.21.064

ΠΡΟΣΤΟΦΑΡΙΣΜΕΝΟ

PRE-PROVED

Rolla-Vont Mini (βούτυρο γάλακτος)

Rolla-Vont Mini (milk butter)

Rolla-Vont Mini (milchbutter)

Rolla-Vont Mini (молочное масло)

Συσκευασία/Case amount: 5kg 25g

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

94.21.025

ΠΡΟΣΤΟΦΑΡΙΣΜΕΝΟ

PRE-PROVED

Rolla-Vont XL (βούτυρο γάλακτος)

Rolla-Vont XL (milk butter)

Rolla-Vont XL (milchbutter)

Rolla-Vont XL (молочное масло)

Συσκευασία/Case amount: 40τμχ/pcs 100g

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



94.21.011

ΠΡΟΣΤΟΦΑΡΙΣΜΕΝΟ

PRE-PROVED

Rolla-Bomba (βούτυρο γάλακτος)

Rolla-Bomba (milk butter)

Rolla-Bomba (milchbutter)

Rolla-Bomba (молочное масло)

Συσκευασία/Case amount: 50τμχ/pcs 100g

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



94.21.009

ΠΡΟΣΤΟΦΑΡΙΣΜΕΝΟ
PRE-PROVED

Rolla-Roll (βούτυρο γάλακτος)
Rolla-Roll (milk butter)
Rolla-Roll (milchbutter)
Rolla-Roll (молочное масло)

Συσκευασία/Case amount: 50τμχ/pcs 100g

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



94.21.014

ΠΡΟΣΤΟΦΑΡΙΣΜΕΝΟ
PRE-PROVED

Rolla-Sant (βούτυρο γάλακτος)
Rolla-Sant (milk butter)
Rolla-Sant (milchbutter)
Rolla-Sant (молочное масло)

Συσκευασία/Case amount: 40τμχ/pcs 100g

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



94.21.061

ΠΡΟΣΤΟΦΑΡΙΣΜΕΝΟ
PRE-PROVED

Rolla-Trigo (βούτυρο γάλακτος)
Rolla-Trigo (milk butter)
Rolla-Trigo (milchbutter)
Rolla-Trigo (молочное масло)

Συσκευασία/Case amount: 70τμχ/pcs 100g

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 Βουτύρου Γίγας
(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.

94.21.750

Κρουασάν Βουτύρου Γίγας
ΠΡΟΣΤΟΦΑΡΙΣΜΕΝΟ
PRE-PROVED

Συσκευασία/Case amount: 25τμχ/pcs 110g



94.21.019

Κρουασάν Γίγας (μαργαρίνη)
Maxi Butter Croissant (margarine)
Maxi Butter Croissant (Margarine)
Гигантский Круассан (маргарин)

Συσκευασία/Case amount: 80τμχ/pcs 110g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, μαργαρίνη.
INGREDIENTS: Wheat flour, margarine.
ZUTATEN: Weizenmehl, Margarine.
СОСТАВ: Мука пшеничная, маргарин.





94.21.004

Κροασανάκι 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.



94.21.070

Κροασανάκι (μαργαρίνης)
Mini Croissant (margarine)
Mini-Croissant (Margarine)
Мини Круассан (маргарин)

Συσκευασία/Case amount: 10kg 25g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, μαργαρίνη.
INGREDIENTS: Wheat flour, margarine.
ZUTATEN: Weizenmehl, Margarine.
СОСТАВ: Мука пшеничная, маргарин.

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.

94.21.757

Κροασανάκι Βουτύρου
ΠΡΟΣΤΟΦΑΡΙΣΜΕΝΟ
PRE-PROVED

Συσκευασία/Case amount: 4kg 25g



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.





94.21.007

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.

94.21.752

Κρουασάν Σοκολάτας Γίγας
ΠΡΟΣΤΟΦΑΡΙΣΜΕΝΟ
PRE-PROVED

Συσκευασία/Case amount: 35τμχ/pcs

150g

94.21.015

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

Συσκευασία/Case amount: 80τμχ/pcs

160g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Πραλίνα σοκολάτα, Φυτική μαργαρίνη.

INGREDIENTS: Praline, vegetable margarine.

ZUTATEN: Praline, Pflanzliche Margarine.

СОСТАВ: шоколад пралине, Маргарин растительный.



94.21.006

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

Συσκευασία/Case amount: 100τμχ/pcs

120g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Φυτική μαργαρίνη, βούτυρο γάλακτος, βέργες σοκολάτας υγείας.
 INGREDIENTS: Vegetable margarine, bitter Chocolate, milk butter.

ZUTATEN: Pflanzliche Margarine, Bitterschokolade, Milchbutter.

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



94.21.052

Κρουασανάκι Σοκολάτα
Mini Chocolate Croissant
Mini Schokoladen Croissant
Маленький Шоколадный Круассан

Ευσκευασία/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.

94.21.760

Κρουασανάκι Σοκολάτα

ΠΡΟΣΤΟΦΑΡΙΣΜΕΝΟ
PRE-PROVED

Ευσκευασία/Case amount: 4kg 40g





94.21.008

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

Συσκευασία/Case amount: 40τμχ/pcs 150g

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.



94.21.013

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).





94.21.169

Κροασάν Σπέσιαλ Ατομικό (μαργαρίνη)
Ham-Cheese Croissant (special) - (margarine)
Spezial Croissant (Margarine)
Круассан Специал 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

Κροασάν 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.





94.21.103

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.

94.21.754

Κρουασάν Σπέσιαλ Ατομικό (βούτυρο γάλακτος)
ΠΡΟΣΤΟΦΑΡΙΣΜΕΝΟ

Συσκευασία/Case amount: 35τμχ/pcs 200g

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.







94.21.148

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

Πεινιρλί (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.



94.21.161

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

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

СОСТАВ: Маргарин растительный, полутвердый сыр, бешамель крем.





94.21.055

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.

94.21.065

Κρουασανάκι Μπλεσαμέλ - 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, χοιρινή ωμοπλάτη, τυρί Γκούντα, κρέμα μπλεσαμέλ.

INGREDIENTS: Vegetable margarine, bechamel, ham, gouda cheese.

ZUTATEN: Pflanzliche Margarine, Schinken, Gouda Käse Beschamel creme.

СОСТАВ: Мука пшеничная, ветчина, сыр Гауда, цельный бешамель крем.



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, χοιρινή ωμοπλάτη, τυρί Γκούντα.

INGREDIENTS: Vegetable margarine, ham, Gouda cheese.

ZUTATEN: Pflanzliche Margarine, Schinken, Gouda Käse.

СОСТАВ: Маргарин растительный, ветчина, сыр Гауда.



94.21.063

Κροασανάκι Μπεςαμέλ - Μπείικον
Mini Croissant with Bacon and béchamel cream
Minicroissant met spek en bechamelcrème
Мини-крузассан с беконом и кремом бешамель

Συσκευασία/Case amount: 10kg 40-45g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Φυτική μαργαρίνη, βούτυρο γάλακτος, μπέικον, μπεςαμέλ, 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.



94.21.062

Κροασανάκι Φρούτα Δάσους (βούτυρο γάλακτος)
Mini Forest Fruits Croissant (milk butter)
Mini Waldbeeren Croissant (Milchbutter)
Маленький Крузассан 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 Крузассан 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).





94.21.068

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.

94.21.075

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.



94.21.060

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

Κροουσανάκι Μπουγάτσα (μαργαρίνη)

Mini Cream Croissant (croissant pastry)

Mini Bougatsa Croissant (Cremetasche) (croissantteig)

Маленький Круассан«бугаца»

Συσκευασία/Case amount: 10kg

40g

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



94.20.206

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.

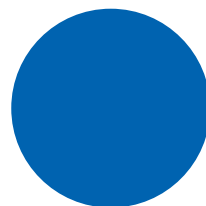
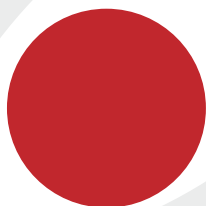
LAGERBEDINGUNGEN: Die Produkte sollten gefroren bei T = -18 °C gelagert werden.

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

Κροασίνι Σησάμι
Sesame Croissant Stick
Croissant Stick Mit Sesame
Круасини

Συσκευασία/Case amount: 8kg

50g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Φυτική μαργαρίνη, ΣΗΣΑΜΙ.
INGREDIENTS: Vegetable margarine, SESAME seeds.
ZUTATEN: Pflanzliche Margarine, SESAMESAMEN.
СОСТАВ: Мука пшеничная, маргарин растительный,
семена.

94.21.261

Κροασίνι 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.





94.21.236

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

Συσκευασία/Case amount: 8kg 70g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Φυτική μαργαρίνη, ΣΗΣΑΜΙ, 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





94.21.175

Πεϊνιρλί Brioche
Peinirli Brioche
Пейнирли Бриош

Συσκευασία/Case amount: 25τμχ/pcs

240g

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

94.21.808

Πεϊνιρλί κλειστό
Peinirli covered
Peinirli gedeckt
Πεϊνιρλί 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.



94.21.072

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: полутвёрдый сыр, ветчина, бекон, сыр Гауда, крем бешамель.



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, Würst, Speck, Tomatensauce, Senf.
СОСТАВ: Масло сливочное, Сосиска Франкфуртская, бекон, Tomatsoyc, горчица.



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, ΣΗΣΑΜΙ.
INGREDIENTS: Frankfurt-type sausage, gouda cheese, bechamel sauce, SESAME seeds.
ZUTATEN: Wurst, Bechamel Sauce, Gouda Käse, SESAMESAMEN.
СОСТАВ: Сосиска Франкфуртская, сыр Гауда, крем бешамель, семена.





94.21.197

Πίτσα Αλλαντικών με Μοτσαρέλλα
Pizza Mozzarella
Pizza Mozzarella
Пицца с Моцареллої

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, Mozzarellakäse, 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.



βάση πίτσας

pizza dough/ Douge-Pizza/ дож пицца



Αλεύρι σίτου
Wheat flour
Weizenmehl
Пшеничная мука

94.21.250

Συσκευασία/Case amount: 40τμχ/pcs 280g

94.21.251

Συσκευασία/Case amount: 30τμχ/pcs 420g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, μαγιά, γάλα, ηλιέλαιο.
INGREDIENTS: Wheat flour, yeast, milk, sunflower oil.
ZUTATEN: Weizenmehl, Hefe, Milch, Sonnenblumenöl.
СОСТАВ: Мука пшеничная, дрожжи, молоко, подсолнечное масло.

Αλεύρι σίτου με φυσικό προζύμι
Wheat flour with sourdough
Weizenmehl mit Sauerteig
Пшеничная мука с закваской

94.21.265

Συσκευασία/Case amount: 35τμχ/pcs 280g

94.21.268

Συσκευασία/Case amount: 30τμχ/pcs 420g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, φυσικό προζύμι, μαγιά, γάλα, ηλιέλαιο.
INGREDIENTS: Wheat flour, natural yeast, yeast, milk, sunflower oil.
ZUTATEN: Weizenmehl, natürlicher Hefe, Hefe, Milch, Sonnenblumenöl.
СОСТАВ: Мука пшеничная, натуральная закваска дрожжи, молоко, подсолнечное масло.

Αλεύρι ολικής άλεσης
Whole wheat flour
Цельнозерновая мука
Цельнозерновая мука

94.21.253

Συσκευασία/Case amount: 40τμχ/pcs 220g

94.21.254

Συσκευασία/Case amount: 30τμχ/pcs 350g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι ολικής άλεσης, μίγμα πολύσπορου, μαγιά, γάλα.
INGREDIENTS: Whole wheat flour, multigrain mix, yeast, milk.
ZUTATEN: Vollkornmehl, Mehrkornmischung, Hefe, Milch.
СОСТАВ: Мука цельнозерновая, многозерновая смесь, дрожжи, молоко.



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.

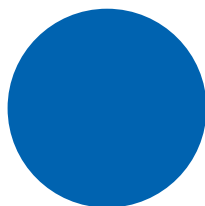
INSTRUCTIONS FOR PREPARATION - NOTES: The products should be placed in fermentation chambers at T=30 -35 °C for approximately 1 hour. It is recommended to spread the surface of the products with egg prior baking and then bake at T= 175-185 °C for approximately 20 minutes. The time and the temperature 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





94.21.120

Κουρού Πολύσπορη με Φέτα
“Kourou” Multi-grain with Feta Cheese
“Kourou” Mehrkorn Mit Feta Käse
“Куру” 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.

94.21.170

Τυρόπιτα Κουρού
“Kourou” Cheese Pie
“Kourou” Blätterteigtasche
Пирожок С Сыром Куру

Συσκευασία/Case amount: 55τμχ/pcs

170g

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



94.21.056

Τυροπιτάκι
Mini Cheese Pie
Mini Blätterteigtasche Mit Käsefüllung
мини Пирожок С Сыром

Συσκευασία/Case amount: 10kg

40g

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





94.21.031

**Mini kourou Τυροπιτάκι βουτύρου
Ολικής Χειροποίητο
Mini Kourou Wholemeal Butter
Cheese Pie – Handmade
Mini Kourou Vollkorn-Käsegebäck
mit Butter – Handgemacht
Мини Куро сырный пирожок из
цельнозернового теста на
сливочном масле – Ручной работы**

Ευσκευασία/Case amount: 5kg

50g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι ΣΙΤΟΥ, ΤΥΡΙ μυζήθρα, ΤΥΡΙ φέτα, ΠΛΑΟΥΡΤΙ, βούτυρο ΓΑΛΑΚΤΟΣ, μείγμα πολύσπορου.
INGREDIENTS: WHEAT flour, Feta CHEESE, Myzithra CHEESE, YOGURT, BUTTER MILK, Multigrain Mix.
ZUTATEN: WEIZENMEHL, FETA-KÄSE, MYZITHRA-KÄSE, JOGHURT, BUTTERMILCH, Mehrkornmischung.
СОСТАВ: ПШЕНИЧНАЯ МУКА, СЫР фета, СЫР мизитра, ЙОГУРТ, СЛИВОЧНОЕ МАСЛО, МНОГОЗЕРНОВАЯ СМЕСЬ.

94.21.030

**Mini kourou Τυροπιτάκι βουτύρου Χειροποίητο
Mini Kourou Butter Cheese Pie – Handmade
Mini Kourou Käsegebäck mit Butter – Handgemacht
Мини Куро сырный пирожок на сливочном
масле – Ручной работы**

Ευσκευασία/Case amount: 5kg

50g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι ΣΙΤΟΥ, ΤΥΡΙ μυζήθρα, ΤΥΡΙ φέτα, ΠΛΑΟΥΡΤΙ, βούτυρο ΓΑΛΑΚΤΟΣ.
INGREDIENTS: WHEAT flour, Feta CHEESE, Myzithra CHEESE, YOGURT, BUTTER MILK.
ZUTATEN: WEIZENMEHL, FETA-KÄSE, MYZITHRA-KÄSE, JOGHURT, BUTTERMILCH.
СОСТАВ: ПШЕНИЧНАЯ МУКА, СЫР фета, СЫР мизитра, ЙОГУРТ, СЛИВОЧНОЕ МАСЛО.



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.

44





Puff Pastry

Blaettereig

Изделия Из Слоеного Теста

94.21.181

Χειροποίητη Ζαμπνοτυρόπιτα
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-pastete
Сырный пирог «Кассери» ручной работы

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

Χειροποίητη Τυρόπιτα με Γραβιέρα
Handmade Cheese pie with gruyere
Handgemachte Käse-pastete mit Gruyere
Пирог с сыром ручной работы с Гравьерой

Συσκευασία/Case amount: 40τμχ/pcs 190g

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





94.21.186

Χειροποίητη Τυρόπιτα
Handmade Cheese pie
Handgemachte Käse-pastete
Пирог с сыром ручной работы

Συσκευασία/Case amount: 40τμχ/pcs 190g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Σμιγδαλί 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-pastete
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.





94.21.152

Τυρόπιτα 4 τυριά 4
4 Cheese Pie
4 Käse, Käse-pastete
Слойка 4 Сыра

Συσκευασία/Case amount: 60τμχ/pcs 190g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Βούτυρο γάλακτος, τυρί φέτα, μισιθρα, τυρί Γκούντα, ημίκληρο, σιμιγδάλι, μπλεσαμέλ.
 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")
Käse-pastete "D"
Слойкас Сыром «полукруг»

Συσκευασία/Case amount: 48τμχ/pcs 180g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Τυρί φέτα, μισιθρα, σιμιγδάλι, μπλεσαμέλ.
 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.



94.21.132

Τυρόπιτα "D" Γίγας
Maxi Cheese Pie "D" Shaped
Maxi Käse-pastete "D"
Слойкас Сыром «полукруг»

Συσκευασία/Case amount: 40τμχ/pcs 220g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Τυρί φέτα, μισιθρα, σιμιγδάλι, μπλεσαμέλ.
 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.



94.21.151

Τυρόπιτα Στρογγυλή (Φέτα)
Round Feta Cheese Pie
Feta Käse-pastete
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.



94.21.102

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

Συσκευασία/Case amount: 40τμχ/pcs 230g

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





94.21.156

**Φλογέρα με Μανιτάρια
Mushroom Pie (flute)
"Flöte" Mit Pilzen**

Хлебные Палочки С Грибами И Сливками

Συσκευασία/Case amount: 50τμχ/pcs 210g

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

94.21.160

**Φλογέρα με γέμιση Κοτόπουλο
Chicken Pie (flute)**

"Floete" Mit Huhnhenfuellung

Хлебные Палочки С Начинкой Из Курицы

Συσκευασία/Case amount: 50τμχ/pcs 210g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Κοτόπουλο (φιλέτο), μπαχαρικά, ΣΗΣΑΜΙ, μηκονόσπορο, κεφαλοτύρι.
INGREDIENTS: Chicken, SESAME, spices, kefalotiri cheese, poppy seed.
ZUTATEN: Huhnhen, SESAME, Mohnblumensame, Kefalotiri Käse.
СОСТАВ: Куриное мясо (филе), КУНЖУТ, кефалотири, мак.



94.21.074

**Κοτολιτάκι
Mini Chicken Pie**

Mini Huhnchen Pastete

Маленькие Слойки С Курицы

Συσκευασία/Case amount: 5kg 50g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Κοτόπουλο, κεφαλοτύρι, μηκονόσπορος, ΣΗΣΑΜΙ.
INGREDIENTS: Chicken, kefalotyri cheese, poppy seed, SESAME.
ZUTATEN: Gefrorene Huhnchen, kefalotyrikäse, Mohnblumensame, SESAME.
СОСТАВ: Мясо курицы, кефалотири (твердый сыр), КУНЖУТ.





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, Putenfleischfilet, Beschamelcreme, Mozzarella Käse.
СОСТАВ: цельнозерновая мука, мультизерновая смесь, филе индейки, сливки бешамель, сыр моцарелла.



94.21.300

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

Συσκευασία/Case amount: 25τμχ/pcs

160g

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



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.

52





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
Spinat-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.

94.21.420

Κασερόπιτα Ταψιού με Ελαιόλαδο
Casseri cheese Pie in Tray
with Olive Oil
Kasseri Käse-pastete mit Olivenöl
Сырный пирог Кассери с
оливковым маслом

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

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



94.21.409

Γραβιερόπιτα Ταψιού με Ελαιόλαδο
Gruyere cheese Pie in Tray
with Olive Oil
Gruyère Käse-pastete 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.



94.21.439

Πίτα Ταψιού με Ανθότυρο & Μέλι
Tray Pie with Anthotyro & Honey
Blech-pastete mit Anthotyro & Honig
Пирог в противне с антогыро и мёдом

Συσκευασία/Case amount: 6 τμχ/pcs 2kg

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: ΤΥΡΙ ΚΡΕΜΑ, μέλι, ΑΝΘΟΤΥΡΟ.
INGREDIENTS: Cream CHEESE, honey, anthotyro CHEESE.
ZUTATEN: FRISCHKÄSE, Honig, ANTHOTYRO-KÄSE.
СОСТАВ: СЛИВОЧНЫЙ СЫР, мёд, сыр АНТОТЫРО.



94.21.434

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





INTERNATIONAL TASTE INSTITUTE
2026
BRUSSELS
SUPERIOR
TASTE
AWARD



94.21.424

Κολοκυθόπιτα Ταψιού με Ελαιόλαδο
Pumpkin pie in Tray with Olive Oil
Kürbis-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.



94.21.438

Πίτα Ταψιού με Φάβα
Tray Pie with Fava
Blech-Pastete mit Fava
Пирог в противне с фава

Συσκευασία/Case amount: 6 τμχ/pcs 2kg

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Φάβα, σάλτσα ντομάτας, κάπαρη, κρέμα μπεςαμέλ.
INGREDIENTS: Fava beans, tomato sauce, capers, béchamel cream.
ZUTATEN: Favabohnen, Tomatensauce, Kapern, Béchamelsauce.
СОСТАВ: Фава, томатный соус, каперсы, соус бешамель

94.21.824

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

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

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



94.21.437

**Κολοκυθόπιτα γλυκιά Ταψιού με Ελαιόλαδο
Νηστίσιμη
Sweet Pumpkin pie in Tray with Olive Oil
Süßer Kürbis-Pastete mit Olivenöl
Сладкий тыквенный пирог на противне
с оливковым маслом**

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

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Κολοκύθα, ζάχαρη καστανή, ΣΙΜΠΙΓΔΑΛΙ, σταφίδα, ΚΑΡΥΔΙ.
INGREDIENTS: Pumpkin, brown sugar, semolina, raisin, walnut.
ZUTATEN: Kürbis, brauner Zucker, Grieß, Rosine, Walnuss.
СОСТАВ: Тыква, коричневый сахар, манная крупа, изюм, грецкий орех.



94.21.421

**Μελιτζανόπιτα Ταψιού με Ελαιόλαδο,
Νηστίσιμη
Sheet-Pan Eggplant Pie in Tray
with Olive Oil, Lenten
Auberginen-Pfannenaufauf-pastete
mit Olivenöl
Запеканка из баклажанов с
оливковым маслом**

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

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Μελιτζάνα, πατάτα, σάλτσα ντομάτας, κρεμμύδι, πιπεριές.
INGREDIENTS: Eggplant, potato, tomato sauce, onion, peppers.
ZUTATEN: Aubergine, Kartoffel, Tomatensoße, Zwiebel, Paprika.
СОСТАВ: Баклажаны, картофель, томатный соус, лук, перец.

94.21.422

**Μανιταρόπιτα Ταψιού με Ελαιόλαδο
Νηστίσιμη
Mushroom Pie Tray with Olive Oil
Lenten
Pilz-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.



Τα Παραδοσιακά

KOINA ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ - COMMON INGREDIENTS - GEMEINSAME ZUTATEN - ОБЩИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

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

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

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

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

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ - ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ - ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

STORAGE CONDITIONS - INSTRUCTIONS FOR PREPARATION - NOTES

LAGERBEDINGUNGEN - ANWEISUNGEN ZUR VORBEREITUNG - HINWEISE

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ - ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ - ПРИМЕЧАНИЯ

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

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

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

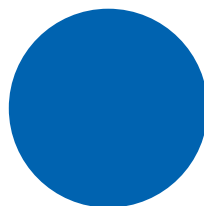
INSTRUCTIONS FOR PREPARATION - NOTES: It is recommended to spread the surface of the products with egg prior baking and then bake at T= 175-185 °C for approximately 20 minutes. The time and the temperature of fermentation and baking may vary according to the technical capabilities of the oven. The products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

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

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

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

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





Traditional
Traditionelle
Традиционная Выпечка



94.21.400

Σκοπέλου σπανάκοτυρόπιτα

Spiral spinach cheese pie

Runde Spinatkäse-pastete

Круглый сырный пирог со шпинатом

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

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

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

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

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



94.21.418

Σκοπέλου Σπανάκόπιτα Νηστίσιμη

Spiral spinach pie

Runde Spinat-pastete

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.



94.21.401

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).



94.21.408

Ρολό Πατάτας

Potato Roll

Röllchen Mit Kartoffel

Ролл С Картошкой

Ευσκευασία/Case amount: 50τμχ/pcs

215g

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



94.21.416

Τρίγωνο Σπανακοτυρολιτάκι

Triangular Mini Spinach-cheese Pie

Dreieckige Mini Spinatkäse-pastete

Треугольный Пирожок Со

Шпинатом И Сыром

Ευσκευασία/Case amount: 8kg

50g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Σπανάκι, μισζήθρα, 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.

94.21.428

Τρίγωνο Σπανακοπιτάκι, Νηστίσιμο

Triangular Mini Spinach Pie

Dreieckiger Mini-Spinat-pastete

Треугольный мини-пирог со шпинатом

Ευσκευασία/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.





94.21.415

Τρίγωνο Τυροπιτάκι
Triangular Mini Cheese Pie
Dreieckige Mini Käse-pastete
Треугольный Пирожок К Сыром

Συσκευασία/Case amount: 8kg

50g

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

94.21.089

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.



94.21.423

Τρίγωνο Μανιταροπιτάκι, Νηστίσιμο
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.





94.21.412

Τρίγωνη Σπανακοτυρόπιτα
Triangular Spinach-Cheese Pie
Dreieckiger Blätterteig
mit Spinat-Käse-Füllung
Треугольный Пирог
Шпинатом И Сыром

Συσκευασία/Case amount: 30τμχ/pcs 220g

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



94.21.430

Τρίγωνη Σπανακόπιτα Νηστίσιμη
Triangular Spinach Pie
Dreieckige Spinat-pastete
Треугольный Пирожок Со Шпинатом

Συσκευασία/Case amount: 30τμχ/pcs 220g

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



94.21.413

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

Συσκευασία/Case amount: 30τμχ/pcs 220g

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



94.21.405

Σπανάκι-Τυρί Αέρος (διπλή)

Traditional Spinach-Cheese (double)

Spinat und Käse im Blätterteig (doppelt)

Шпинатный сыр (двойной)

Συσκευασία/Case amount: 20τμχ/pcs

600g

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

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

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

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



94.21.804

Τυρόπιτα Αέρος (διπλή)

Traditional Cheese Pie (double)

Käse im Blätterteig (doppelt)

сырный пирог в слоеном тесте (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.





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



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.

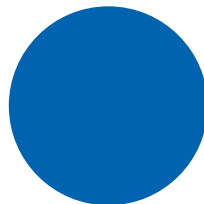
INSTRUCTIONS FOR PREPARATION - NOTES: The products should be placed in fermentation chambers at T=30 -35 °C for approximately 2 hours. It is recommended to spread the surface of the products with egg prior baking and then bake at T= 175-185 °C for approximately 20 minutes. The time and the temperature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





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

Ευσκευασία/Case amount: 30τμχ/pcs 220g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Φέτα, μυζήθρα, ΣΗΣΑΜΙ, 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.

94.21.247

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

Ευσκευασία/Case amount: 30kg 220g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Ελιά πράσινη σε ροδέλα,
ποлтός πράσινης ελιάς, ΣΗΣΑΜΙ.
INGREDIENTS: Green olive, green olive paste, SESAME.
ZUTATEN: Grünen Oliven, Grünen Olinenmus,
SESAMESAMEN.
СОСТАВ: оливки зелёные колечками,
оливковая паста, КУНЖУТ.



94.21.245

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

Ευσκευασία/Case amount: 30τμχ/pcs 220g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Πραλίνα, ΣΗΣΑΜΙ.
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

Ευσκευασία/Case amount: 30τμχ/pcs 220g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Ταχίνι, σταφίδα, ΣΗΣΑΜΙ, αμύγδαλο, κανέλα.
INGREDIENTS: SESAME Paste, raisin, SESAME, almond,
cinnamon.
ZUTATEN: SESAME Paste, Rosinen, SESAME, Mandel, Zimt.
СОСТАВ: КУНЖУТная паста, изюм, миндаль, корица.



94.21.249

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

Ευσκευασία/Case amount: 30τμχ/pcs 220g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αποξηραμένος καρπός μήλου, κανέλα, ΣΗΣΑΜΙ.
INGREDIENTS: Apple, cinnamon, SESAME.
ZUTATEN: Apfel, Zimt, SESAME.
СОСТАВ: сушеное яблоко, КУНЖУТ, корица.



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

Ευσκευασία/Case amount: 45τμχ/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

Ευσκευασία/Case amount: 50τμχ/pcs 200g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Τυρί Φιλαδέλφεια (KRAFT), ΣΗΣΑΜΙ, γιαούρτι.
INGREDIENTS: Philadelphia cheese, SESAME, yogurt.
ZUTATEN: Philadelphia Käse, SESAMESAMEN, Joghurt.
СОСТАВ: Сыр – крем Филеделфия, КУНЖУТ, йогурт.



94.21.081

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

Ευσκευασία/Case amount: 5kg 50g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Τυρί Φιλαδέλφεια (KRAFT®), ΣΗΣΑΜΙ, γιαούρτι.
INGREDIENTS: Philadelphia (KRAFT®), cheese, SESAME, yogurt.
ZUTATEN: Philadelphia Käse (KRAFT®), SESAMESAMEN, Joghurt.
СОСТАВ: Сыр – крем Филеделфия (KRAFT®), КУНЖУТ, йогурт.



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 Bakerycategory, apart from specific ingredients for particular products, contain the following:Wheat flour, yeast, salt.

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

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

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ - ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ - ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

STORAGE CONDITIONS - INSTRUCTIONS FOR PREPARATION - NOTES

LAGERBEDINGUNGEN - ANWEISUNGEN ZUR VORBEREITUNG - HINWEISE

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ - ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ - ПРИМЕЧАНИЯ

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

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ - ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ: Προτείνεται 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 bake at 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.





Bakery
Bäckerei
Пекарня



94.21.216

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

Συσκευασία/Case amount: 25τμχ/pcs 280g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι ολικής, ΣΗΣΑΜΙ.
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

Συσκευασία/Case amount: 25τμχ/pcs 280g

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



94.21.228

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

Συσκευασία/Case amount: 100τμχ/pcs 60g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι ολικής, ΣΗΣΑΜΙ.
INGREDIENTS: Whole-Wheat flour, SESAME.
ZUTATEN: Vollkornmehl, SESAMESAMEN.
СОСТАВ: цельнозерновая мука, КУНЖУТ.



94.21.229

**Μπαγκετάκι 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

**Μπαγκετάκι 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

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

Συσκευασία/Case amount: 50τμχ/pcs 140g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι ολικής, ΣΗΣΑΜΙ.
INGREDIENTS: Whole-Wheat flour, SESAME.
ZUTATEN: Vollkornmehl, SESAMESAMEN.
СОСТАВ: ЦЕЛЬНОЗЕРНОВАЯ МУКА, КУНЖУТ.

94.21.215

**Μπαγκετίνι 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

**Μπαγκετίνι 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

Μπαγκετίι άσπρο
Mini white Baguette
Mini Weiße Baguette
Μινι-βελύι άαρετ

Συσκευασία/Case amount: 50τμχ/τμχ 140g

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



94.21.231

Ciabatta Πολύσπορη
Multigrain Ciabatta
Mehrkorn Ciabatta
Μυλτιγερνοβια Ciabatta

Συσκευασία/Case amount: 50τμχ/pcs 160g

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



94.21.230

Ciabatta
Ciabatta
Ciabatta
Ciabatta

Συσκευασία/Case amount: 50τμχ/pcs 160g

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



94.21.337

Στρογγυλό ψωμάκι με φυσικό προζύμι
Round bread with natural wheat yeast
Rundes Brötchen mit Natursauerteig
Руллет круглый на натуральной закваске

Συσκευασία/Case amount: 50τμχ/pcs

120g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, φυσικό προζύμι σίτου, μαγιά, ηλιέλαιο.
INGREDIENTS: Wheat flour, natural wheat yeast, yeast, sunflower oil.
ZUTATEN: Weizenmehl, natürliche Weizenhefe, Hefe, Sonnenblumenöl.
СОСТАВ: Мука пшеничная, закваска пшеничная, дрожжи, масло первого отжима.



94.21.223

Ciabattaki Πολύσπορο
Mini Multigrain Ciabatta
Mini Mehrkorn Ciabatta
Мини Мультизерновая Ciabatta

Συσκευασία/Case amount: 130τμχ/pcs

60g

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

94.21.241

Mini Ciabatta
Mini Ciabatta
Mini Ciabatta
Мини Ciabatta

Συσκευασία/Case amount: 130τμχ/pcs

60g

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





94.21.307

Μπαγκετίι με φυσικό προζύμι
Mini Baguette with natural wheat yeast
Mini Baguette mit Natursauerteig
Μιιι-βαγετ с натуральными
пшеничными дрожжами

Συσκευασία/Case amount: 50τμχ/pcs

140g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, φυσικό προζύμι σίτου, μαγιά, ηλιέλαιο.
INGREDIENTS: Wheat flour, natural wheat yeast, yeast, sunflower oil.
ZUTATEN: Weizenmehl, natürliche Weizenhefe, Hefe, Sonnenblumenöl.
СОСТАВ: Мука пшеничная, закваска пшеничная, маслины Каламон
черные, оливковое масло первого отжима.

94.21.094

Ciabattini Χωριάτικο
Ciabattini Rustic
Ciabattini Рустик

Συσκευασία/Case amount: 50τμχ/pcs 130g

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





94.21.224

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

Συσκευασία/Case amount: 150τμχ/pcs

40g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, μείγμα τσια-κινόα, προζύμι.
INGREDIENTS: Wheat flour, chia-quinoa mixture, sourdough. ZUTATEN: 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: 150τμχ/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: 150τμχ/pcs

40g

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





94.21.267

Bagel Πολύσπορο
Multi-grain Bagel
Mehrkorn Bagel
Мультизерновой Bagel

Συσκευασία/Case amount: 50τμχ/pcs 120g

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

94.21.232

Κουλούρι
Bread-Roll
Brottring
Бублик

Συσκευασία/Case amount: 50τμχ/pcs 110g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αλεύρι σίτου, ΣΗΣΑΜΙ.
INGREDIENTS: Wheat flour, SESAME.
ZUTATEN: Weizenmehl, SESAME.
СОСТАВ: Мука пшеничная, КУНЖУТ.



94.21.260

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

Συσκευασία/Case amount: 50τμχ/pcs 120g

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



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, Eier, 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.





Pastry

Süßwaren

Кондитерские Изделия



94.21.674

Κέικ λεμονιού

Lemon Cake

Zitronenkuchen

Лимонный Торт

Ευσκευασία/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

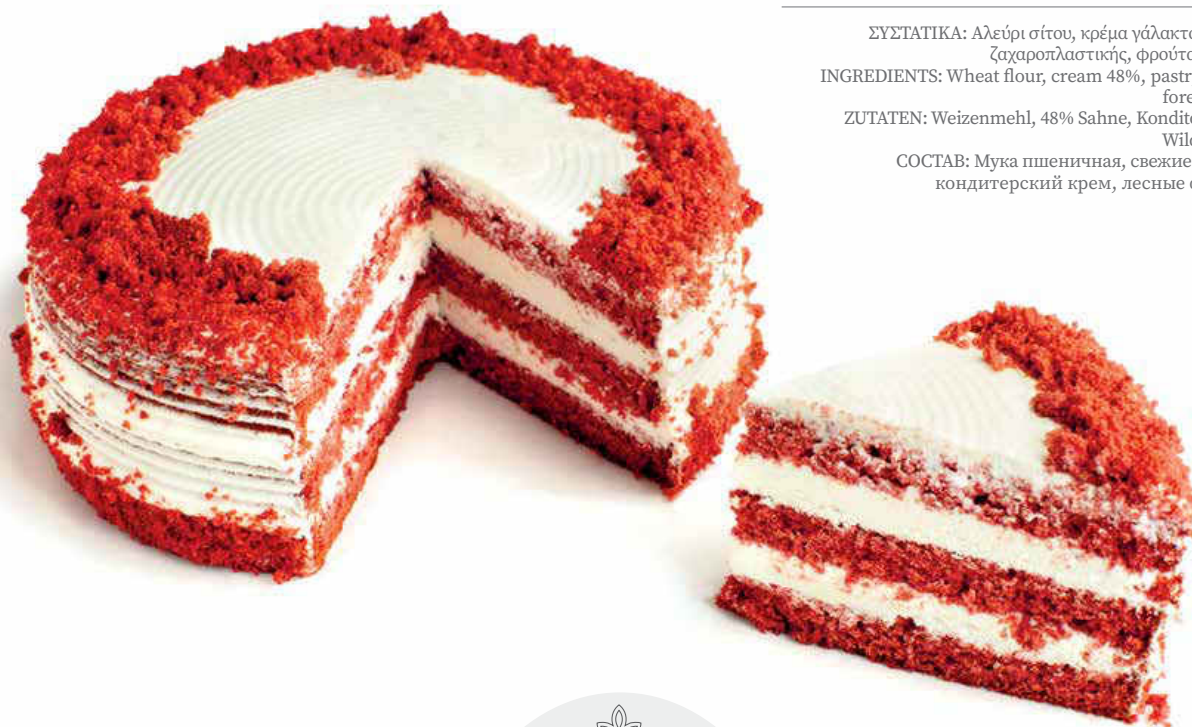
Red Velvet Kuchen

Red Velvet Tорт

Ευσκευασία/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/Case amount: 1τμχ/pc

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/Case amount: 1τμχ/pc

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/Case amount: 1τμχ/pc

750g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Κρέμα γάλακτος, κρέμα Patisserie, αμύδαλα κροκάν, λικέρ Αμαρέτο, βανίλια.
 INGREDIENTS: Cream, cream patisserie, Amaretto liqueur, almonds, vanilla
 ZUTATEN: Sahne, Sahne-Patisserie, Amarettolikoer, Mandelsplitter, Vanille.
 СОСТАВ: Свежие сливки, измельчённый миндаль, Амаррето, ванилин.



94.21.609

Σοκολάτα - Φράουλα
Chocolate - Strawberry Cake
Schokoladen-Erdbeerkuchen
Шоколадно-клубничный торт

Ευσκευασία/Case amount: 1τμχ/pc

1,2kg

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Κρέμα γάλακτος, κρέμα Patisserie, κρέμα φράουλας, σοκολάτα, βανίλια.
 INGREDIENTS: Cream, cream patisserie, Strawberry cream, chocolate, vanilla.
 ZUTATEN: Sahne, Sahne-Patisserie, Erdbeercreme, Schokolade, Vanille.
 СОСТАВ: Сливки, сливочный бисквит, клубничный крем, шоколад, ваниль.





94.21.604

Black-Forest
Τορτ «Черный Лес»

Συσκευασία/Case amount: 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.



94.21.608

Ferrero
Ferrero cake
Ferrero-Kuchen
Τορτ Ферреро

Συσκευασία/Case amount: 1τμχ/pc

1kg

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





94.21.610

Cookies
Keks
печенье

Συσκευασία/Case amount: 1τμχ/pc

1,250kg

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



94.21.612

Banoffee
Баноффи

Συσκευασία/Case amount: 1τμχ/pc

1,1kg

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Μπισκότα, βούτυρο, μπανάνες, ζάχαρη
INGREDIENTS: Cookies, butter, bananas, sugar
ZUTATEN: Kekse, Butter, Bananen, Zucker
СОСТАВ: Печенье, сливочное масло, бананы, сахар



94.21.638

Oreo Τούρτα
Oreo Cake
Oreo-Kuchen
Торт Орео

Συσκευασία/Case amount: 1τμχ/pc

1kg

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Κρέμα Patisserie, μπισκότα Oreo, λευκή σοκολάτα.

INGREDIENTS: Cream patisserie, Oreo cookies, white chocolate.

ZUTATEN: Sahne-Patisserie, Oreo-Kekse, weiÙe Schokolade.

СОСТАВ: Кондитерский крем, печенье oreo, белый шоколад.

94.21.672

Πάστα Oreo
Oreo Pastry (single portion)
Oreo (Einzelportion)
Печенье Орео (порция)

Συσκευασία/Case amount: 12τμχ/pc

140g





94.21.625

Πάστα Αμυγδάλου
Almond Cake (piece)
Mandeltoertchen (eizelportion)
Пирожное Миндальное (кусок)

Συσκευασία: 12τμχ/pcs

110g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Κρέμα γάλακτος, κρέμα Patisserie, Αμύγδαλα, λικέρ αμαρέτο, βανίλια.
INGREDIENTS: Cream 48%, cream patisserie, Amaretto liqueur, almonds, vanilla.
ZUTATEN: Sahne 48%, Sahne-Patisserie, Amarettolikoer, 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: 12τμχ/pcs

140g

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.



94.21.634

Πάστα Καραμέλα
Caramel Cake (piece)
Karameltoertchen (einzelportion)
Пирожное Карамельный (кусок)

Συσκευασία/ Case amount: 12τμχ/pcs

120g

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, Амарретто, ванилин.





94.21.627

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

Συσκευασία/ Case amount: 12τμχ/pcs 140g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Κρέμα γάλακτος, κρέμα Patisserie, κακάο, αμύγδαλο κροκάν, σοκολάτα γάλακτος, σοκολάτα υγείας, κονιάκ.

INGREDIENTS: Cream 48%, cream patisserie, cocoa, almond, milk chocolate, bitter chocolate, Cognac.

ZUTATEN: Sahne 48%, Sahne-Patisserie, Kakao, Mandel, Milchshokolade, Bitterschokolade, Cognac.

СОСТАВ: Свежие сливки, крем кондитерский, какао, миндаль, коньяк, шоколад.

94.21.636

Πάστα Black-Forest
Black-Forest cake (piece)
Black-Forest Kuchen (einzelportion)
Пирожное «Черный Лес» (кусок)

Συσκευασία/ Case amount: 12τμχ/pcs 140g

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.



94.21.626

Πάστα Cookies
Cookies (piece)
Keks (einzelportion)
печенье (кусок)

Συσκευασία/ Case amount: 12τμχ/pcs 150g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Κρέμα γάλακτος, ζάχαρη, αυγά, κακάο, λευκή σοκολάτα, μπισκότο.

INGREDIENTS: Milk cream 48%, sugar, cocoa, white choco, biscuit, eggs.

ZUTATEN: Sahne 48%, Sahne-Patisserie, Zucker, Kekse, Kakao,

Weisse Schokolade, Eier.

СОСТАВ: Свежие сливки, крем кондитерский, сахар, какао, печенье, яйца, шоколад.





94.21.646

Σοκολάτα - Φράουλα
Chocolate - Strawberry Cake
Schokoladen-Erdbeerkuchen
Шоколадно-клубничный торт

Συσκευασία/ Case amount: 12τμχ/pcs

180g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Κρέμα γάλακτος, κρέμα Patisserie, κρέμα φράουλας, σοκολάτα, βανίλια.
INGREDIENTS: Cream, cream patisserie, Strawberry cream, chocolate, vanilla.
ZUTATEN: Sahne, Sahne-Patisserie, Erdbeercrème, Schokolade, Vanille.
СОСТАВ: Сливки, сливочный бисквит, клубничный крем, шоколад, ваниль.

94.21.659

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

Συσκευασία/ Case amount: 10τμχ/pcs

135g

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





94.21.650
Τσιζκέικ
Cheese cake
Чиз Кейк

Συσκευασία/ Case amount: 15τμχ/pcs 160g

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
Tiramisou
Тирамису

Συσκευασία/ Case amount: 15τμχ/pcs 128g

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.



94.21.621
Προφιτερόλ
Profiteroles
Profiteroles
Профитроли

Συσκευασία/ Case amount: 15τμχ/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.





94.21.681
Rainbow
Regenbogen
Радуга

Συσκευασία/ Case amount: 34τμχ/pcs 180g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Κρέμα λεμονιού, κρέμα βανίλιας, πάστα φράουλας, παντεσπάνι red velvet.

INGREDIENTS: Lemon cream, vanilla cream, strawberry paste, red velvet sponge cake.

ZUTATEN: Zitronencreme, Vanillecreme, Erdbeerpaste, roter Samtbiskuit.

СОСТАВ: Лимонный крем, ванильный крем, клубничная паста, бисквит «Красный бархат».

94.21.682

Cookies & Κρέμα
Cookies & Cream
Печенье и сливки

Συσκευασία/ Case amount: 34τμχ/pcs 180g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Κρέμα βανίλιας, κρέμα serano, κακάο, παντεσπάνι σοκολάτας, τριμμένο μπισκότο.

INGREDIENTS: Vanilla cream, serano cream, cocoa, chocolate sponge cake, crushed biscuit.

ZUTATEN: Vanillecreme, Serrano-Creme, Kakao, Schokoladenbiskuit, zerbröselte Kekse.

СОСТАВ: Ванильный крем, крем серрано, какао, шоколадный бисквит, измельченное печенье.



94.21.683
Tiramisu
Тирамису

Συσκευασία/ Case amount: 34τμχ/pcs 180g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Κρέμα βανίλιας, παντεσπάνι σοκολάτας, κρέμα serano, κακάο.

INGREDIENTS: Vanilla cream, chocolate sponge cake, serano cream, cocoa.

ZUTATEN: JVanillecreme, Schokoladenbiskuit, Serrano-Creme, Kakao.

СОСТАВ: Ванильный крем, шоколадный бисквит, крем серрано, какао.





94.21.684

Σοκολάτα διπλή
Chocolate double
Doppelte Schokolade
Шоколад двойной

Συσκευασία/ Case amount: 34τμχ/pcs

180g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Μους σοκολάτας, κρέμα σοκολάτας, παντεσπάνι σοκολάτας.
INGREDIENTS: Chocolate mousse, chocolate cream, chocolate sponge cake.
ZUTATEN: Schokoladenmousse, Schokoladencreme, Schokoladenbiskuit.
СОСТАВ: Шоколадный мусс, шоколадный крем, шоколадный бисквит.

94.21.685

Gianduia
Джандуя

Συσκευασία/ Case amount: 34τμχ/pcs

180g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Κρέμα Serano, μους σοκολάτας, κρέμα βανίλιας, παντεσπάνι σοκολάτας.
INGREDIENTS: Serano cream, chocolate mousse, vanilla cream, chocolate sponge cake.
ZUTATEN: Serrano-Creme, Schokoladenmousse, Vanillecreme, Schokoladenbiskuit.
СОСТАВ: Крем Серано, шоколадный мусс, ванильный крем, шоколадный бисквит.



94.21.686

Lemon pie
Лимонный пирог

Συσκευασία/ Case amount: 34τμχ/pcs

180g

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Κρέμα βανίλιας, κρέμα λεμόνι, μπισκότο.
INGREDIENTS: Vanilla cream, lemon cream, biscuit.
ZUTATEN: Vanillecreme, Zitronencreme, Kekes.
СОСТАВ: Ванильный крем, лимонный крем, печенье.





94.21.613

Τσιζκέικ σφηνάκι
Cheese cake in a shot
Käsekuchen im kleinen Glas
Чизкейк в маленьком стакане

Συσκευασία/ Case amount: 30τμχ/pcs **40g**

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, Amarensirup, zerkleinerte Kekse.
СОСТАВ: Йогурт, сыр KRAFT Philadelphia, растительный маргарин, молочные сливки, сироп амарена, дробленое печенье.



94.21.614

Oreo σφηνάκι
Oreo in a shot
Oreo im kleinen Glas
Oreo в маленьком стакане

Συσκευασία/ Case amount: 30τμχ/pcs **40g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Κρέμα Patisserie, μπισκότα Oreo, λευκή σοκολάτα.
INGREDIENTS: Cream patisserie, Oreo cookies, white chocolate.
ZUTATEN: Sahne-Patisserie, Oreo-Kekse, weiße Schokolade.
СОСТАВ: Кондитерский крем, печенье орео, белый шоколад.



94.21.615

Σοκολάτα - Φράουλα σφηνάκι
Chocolate - Strawberry in a shot
Schokolade - Erdbeere im kleinen Glas
Шоколад - Клубника в маленьком стакане

Συσκευασία/ Case amount: 30τμχ/pcs **40g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Κρέμα γάλακτος, κρέμα Patisserie, κρέμα φράουλας, σοκολάτα.
INGREDIENTS: Cream, cream patisserie, Strawberry cream, chocolate.
ZUTATEN: Sahne, Sahne-Patisserie, Erdbeercreme, Schokolade.
СОСТАВ: Сливки, кондитерский крем, клубничный крем, шоколад.



94.21.616

Σοκολάτα - Μπανάνα σφηνάκι
Chocolate - Banana in a shot
Schokolade - Banane im kleinen Glas
Шоколад - Банан в маленьком стакане

Συσκευασία/ Case amount: 30τμχ/pcs **40g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Κρέμα γάλακτος, κρέμα Patisserie, μπανάνα, σοκολάτα υγείας.
INGREDIENTS: Cream, cream patisserie, Banana, chocolate.
ZUTATEN: Sahne, Sahne-Patisserie, Banane, Schokolade.
СОСТАВ: Сливки, кондитерский крем, банан крем, шоколад.



94.21.617

Καραμέλα σφηνάκι
Caramel in a shot
Karamell im kleinen Glas
Карамель в маленьком стакане

Συσκευασία/ Case amount: 30τμχ/pcs **40g**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Κρέμα γάλακτος, κρέμα Patisserie, καραμέλα, λικέρ αμαρέτο, βανίλια.
INGREDIENTS: Cream, cream patisserie, Amaretto liqueur, caramel, vanilla.
ZUTATEN: Sahne, Sahne-Patisserie, Karamellmus, Vanilie, Amarettoliquor.
СОСТАВ: Сливки, кондитерский крем, ликер Амаретто, карамель, ваниль.





Γλυκές γεύσεις σε σφηνάκι dessert in a shot

Cheese Cake • Oreo
Σοκολάτα - Μπανάνα
Σοκολάτα - Φράουλα
Καραμέλα



94.21.651

Τάρτα Μήλου με Crumble

Apple pie with Crumble

Apfeltorte mit Crumble

Яблочный пирог с крошкой

Ευσκευασία/ Case amount: 2τμχ/pcs

1kg

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





94.21.653

Τάρτα Κεράσι

Cherry Cake

Kirschetorte

Тарт Черешневый

Συσκευασία/ Case amount: 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.



94.21.673

Μηλόπιτα

Apple pie

Apfeltorte

Пирог Яблочный

Συσκευασία/ Case amount: 2τμχ/pcs

2,10kg

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Ζύμη τάρτας: αλεύρι σίτου, φυτική μαργαρίνη, ζάχαρη άχνη Γέμιση: πράσινου μήλου, 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.





94.21.652

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.



Τα Σιροπιαστά

KOINA ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ - COMMON INGREDIENTS - GEMEINSAME ZUTATEN - ОБЩИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

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

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

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

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

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ - ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ - ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

STORAGE CONDITIONS - INSTRUCTIONS FOR PREPARATION - NOTES

LAGERBEDINGUNGEN - ANWEISUNGEN ZUR VORBEREITUNG - HINWEISE

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ - ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ - ПРИМЕЧАНИЯ

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

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

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

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

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

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

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

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

100





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 1850g

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.





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: 7,5kg 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: 7kg 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

Muffin 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

Muffin 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, Magermilchpulver, Milchsokolade.
СОСТАВ: Тесто: мука пшеничная, сахар, соеваямука, молокосухоеобезжиренное, 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, Magermilchpulver.
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 ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ - COMMON INGREDIENTS - GEMEINSAME ZUTATEN - ОБЩИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Όλα τα προϊόντα Cookies εκτός των ιδιαίτερων συστατικών τους περιέχουν επίσης: Αλεύρι σίτου, βούτυρο γάλακτος, φυτική μαργαρίνη, αυγό παστεριωμένο, ζάχαρη, ζάχαρη άχνη, άπαχο γάλα σκόνη.

All the products which are included in the Cookies category, apart from specific ingredients for particular products, contain the following: Wheat flour, milk butter, vegetable margarine, pasteurized egg, sugar, fine sugar, skimmed 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.

110





Cookies
Plätzchen
Печенье



94.21.503

Μίνι Cookies Γεμιστά με Πραλίνα
Mini Cookies with Praline
Mini Cookies Mit Praline
Κυκίσες 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
Μοσα - Black - White Chocolate
Μοσα - Schwarze - Weisse Schokolade
Μοκα - 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 $2-5^{\circ}\text{C}$. 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 Tiefkuelruhen, 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 подвергаящим 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/ orders@brakopoulos.gr

www.brakopoulos.gr

